

Familie Koblmiller

Professional

Mühlviertler Leinölerdäpfel

Hauptspeise

Kartoffel

Österreichisch

Vegetarisch



Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Kartoffel mit der Schale kochen, schälen und blättrig schneiden. In heißer Milch verrührt man dann die Kartoffel zu dickem Brei, verfeinert mit Rahm, würzt mit Salz (evtl. Pfeffer), mengt zum Schluss das Leinöl dazu und serviert dann auch noch mit einem Schuss davon.

Als Hauptspeise mit Brot oder Salat oder auch als Beilage ein wertvolles Gericht.

Zutaten 

1,5kg Kartoffel

1/4l Milch

1/8l Rahm

Salz

Leinöl nach Belieben