

MÜHLVIERTLER LEINÖL ERDÄPFEL

4-6 Personen

LEINÖLERDÄPFEL

1kg speckige Erdäpfel

150ml Milch

100ml Obers

4 EL Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Gutes Leinöl

(zB Ölmühle Haslach
oder Farmgoodies...)



Erdäpfel in der Schale kochen, noch heiß schälen und blättrig schneiden. Milch und Obers aufkochen, Erdäpfel zugeben und vom Herd nehmen. Sauerrahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Leinöl abschmecken

JETZT REZEPT-VIDEO ANSEHEN!

mit 2-Haubenkoch Thomas Hofer:



www.romantik.at/de/restaurant-culinariat/rezepte-videos.html

BERGERGUT