

Erdäpfekas

ZUTATEN

500 g festkochende
Kartoffeln
0,2 l Schlagsahne
0,2 l Saurer Sahne
1 mittelgroße Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Eräpfekas ist ein typisch niederbayerisches Brotzeitgericht, welches für viele Niederbayern zum Standardgericht eines jeden Biergartens gehört. Der Kas ist schnell aus übrig gebliebenen, gekochten Kartoffel gemacht und ein Hochgenuss auf jedem Bauernbrot. Manch Einem schmeckt er gar gut durchgezogen (am nächsten Tag) am besten.

Kartoffeln durch ein Gitter reiben, Zwiebeln fein hacken und zusammen mit der Sahne, Salz und Pfeffer verrühren. Die Konsistenz sollte nicht zu fest, aber auch keinesfalls zu flüssig sein. Gut durchziehen lassen und mit klein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung
Genussregion Niederbayern

