

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 12.10.2021**

**Kartoffel-Maronen-Schmarr(e)n mit Kräutersoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kräutersoße**

200 g Kräuter, gemischt  
(z. B. Petersilie, Schnittlauch, Rauke)  
50 g Salat-Mayonnaise  
150 g Joghurt  
200 g saure Sahne  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
0,5 Biozitronen, Saft und  
1 TL abgeriebene Schale davon

**Für den Schmarr(e)n**

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
200 g Maronen, vakuumiert, vorgegart  
Salz  
80 g Butter  
6 Eier  
100 g Mehl  
150 ml Milch  
etwas Muskat  
2 Stiele Thymian



**Nährwerte pro Person: Kcal 580, KJ 2.442**

**E: 11 g, F: 31 g, KH: 62 g**

**Zubereitung**

1. **Für die Soße** Kräuter abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
2. Kräuter mit Mayonnaise im Mixer fein pürieren. Joghurt, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Schale unterrühren. Abschmecken und bis zum Servieren abdecken und kalt stellen
3. **Für den Schmarr(e)n** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Kartoffeln abdecken und kalt stellen (Kartoffeln am besten bereits am Vorabend oder mindestens 3-4 Stunden vorher kochen)
4. Maronen fein würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln grob reiben.
5. In einem Topf 20 g Butter schmelzen lassen. Eier trennen. Butter, Eigelbe, Mehl und Milch glatt verrühren. Mit Salz und Muskat würzen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
6. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Thymian, Kartoffeln und Maronen unter den Teig rühren.
7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben.
9. In einer großen, ofenfesten Pfanne 30 g Butter erhitzen. Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 2-4 Minuten hellbraun backen.
10. Schmarr(e)n im Backofen auf der mittleren Schiene weitere ca. 10 Minuten backen.
11. Anschließend den Schmarr(e)n herausnehmen und mit Pfannenwendern in grobe Stücke reißen. Die übrige Butter in Flöckchen untermischen und schmelzen lassen.
12. Schmarr(e)n mit der Kräutersoße anrichten und servieren. dazu passt z.B. Möhrensalat.