



Kartoffelkäse – Erdäpfelkäse

Erdäpfelkas ist ein beliebter Aufstrich aus Oberösterreich. Zusammen mit anderen Aufstrichen wie z.B. unserem [Liptauer](#) und unserem [Gemüseaufstrich](#) passt der Erdäpfelkas zu einer zünftigen Jause.

Damit der Erdäpfelkäse eine besondere Konsistenz bekommt, verwenden wir weich gekochte, mehligere Kartoffeln für die Grundmasse. Zusätzlich frittieren wir Kartoffelwürfel knusprig. Diese geben dem Erdäpfelkas in Kombination mit Röstzwiebeln eine fantastische geschmackliche Note.

Wer seinen Erdäpfelkäse 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren möchte ist gut beraten, auch den Knoblauch kurz zu frittieren. Durch das Frittieren wird der Knoblauch haltbar und gärt nicht. Zum Erdäpfelkäse passt am besten ein knuspriges Landbrot aus Sauerteig. Ein toller Brotaufstrich zum Selbermachen. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und 2-3 Kartoffeln roh für die frittierten Kartoffelwürfel beiseite legen. Restliche Kartoffeln halbieren und vierteln, in reichlich Salzwasser weich garen, abschütten und ausdampfen lassen. Gekochte Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und abkühlen lassen.
- Frischkäse und Sauerrahm zu den gekochten Kartoffeln geben, Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel zugeben und rasch verrühren.
- Restliche, rohe Kartoffel in feine, 0,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in Ceres Kokosfett 2 Minuten bei 170° C blanchieren. Die Kartoffelwürfel aus dem heißen Fett nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Kartoffelwürfel nach 10 Minuten final ca. 4 Minuten knusprig hellbraun frittieren.
- Die Hälfte der Kartoffelwürfel unter den Kartoffelkäse ziehen, Anrichten und dekorieren, rasch servieren.
- Knoblauch haben wir nur optional in diesem Rezept vorgesehen. Wenn gewünscht Knoblauch in Scheiben geschnitten frittieren, dann fein hacken und untermischen.

Aufstriche, Vegetarisch

[Zurück](#)

 45 Minuten

 4 Portionen

Zutaten

500 g Kartoffeln

100 g Frischkäse

250 g Sauerrahm

4 EL frittierte Röstzwiebeln

1 TL Salz

5 Prisen Pfeffer

4 Prisen Muskatnuss

4 Prisen Kümmel gemahlen

250 g Ceres Kokosfett

2-4 EL Schnittlauchröllchen

1 Stück Knoblauchzehe