

## Zurück zur Natur - Leutasch

Rezept von Walter Schweigl,  
Gasthaus Brücke, 6105 Leutasch

### Tiroler Erdäpfelwirler

Zutaten:

600 g mehliges oder vorwiegend festkochende Kartoffeln  
200 g griffiges Mehl  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
Öl oder Schmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln am besten schon am Vortag auf den Punkt kochen und entweder pressen oder mittels einer Reibe zerkleinern. Danach alle Zutaten bis auf das Öl miteinander vermengen, sodass eine teigige Masse entsteht. Je nach Wassergehalt der Kartoffeln ist darauf zu achten, mehr oder weniger Mehl zu verwenden. Danach wird das Ganze in einer gut erhitzten Pfanne mit reichlich Fett angebraten, bis es schön goldbraun und knusprig wird.

Man kann den Wirler entweder deftig mit Käse und Kimchi oder auch ganz klassisch mit Apfelmus und Staubzucker genießen. Ein gutes Glas Bauernmilch schmeckt am besten dazu!