



## Waldviertler Edelwelsauf Rahmkraut mit Erdäpfel-Blunzenrösti vom Gasthaus Mathe (Etzen, Bezirk Zwettl)

17.01.2023, 7:03



© MATHE

### Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 45 Minuten

600 g Edelwelsfilet

Salz

Zitrone

Pfeffer

600 g Erdäpfel halbgekocht

250 g Blunze

Majoran

Salz

Pfeffer  
Muskat  
Kümmel

1 Stück Weißkraut  
50 g Butter  
1 Becher Schlagobers  
1 EL Kren  
Salz und Pfeffer.

## Zubereitung

### Rahmkraut

- Kraut in feine Streifen schneiden, Butter erhitzen, das Kraut unterrühren, Obers zugeben und den Kren einrühren, würzen.  
Blunzenrösti: Für die Rösti die Erdäpfel grob reiben, Blunze in Würfel schneiden mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Majoran würzen und untermengen, Röstis formen und goldbraun anbraten.

### Edelwels

- Edelwelsfilets portionieren, würzen und in einer weiteren Pfanne anbraten.  
Alles schön anrichten und mit frischen Kräutern verfeinern.

---

[› www.gasthausmathe.com](http://www.gasthausmathe.com)

---

## Das könnte Sie auch interessieren

### WIRTSCHAFT<sup>IN</sup> NÖ

#### Magazin WIRTSCHAFT NÖ 2022

Das Mitglieder-Magazin der Wirtschaftskammer Niederösterreich [› mehr](#)



#### Hirschragout mit Serviettenknödel, dazu Wildpreiselbeeren

vom Alpengasthof Enzian (Mönichkirchen) [› mehr](#)



## Mit der NDU zum Erfolg

Absolventen der New Design University St. Pölten erzählen, was ihnen das Studium für ihren beruflichen Weg gebracht hat. [➤ mehr](#)