

## Kartoffelpuffer



### Zutaten für 4 Personen



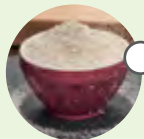
1 kg große Kartoffeln  
(vorwiegend festkochend)



2 Eier



2 kleine Zwiebeln



30 g Vollkornmehl



2 TL Jodsalz mit Fluorid



etwas Pfeffer



2 EL Rapsöl zum Braten

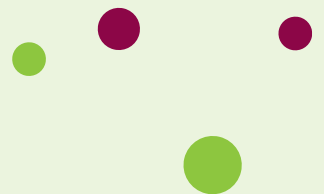


### Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 40 min

- Küchenmesser
- Schneidebretter
- Sparschäler
- Küchenreibe
- große Schüssel
- große beschichtete Pfanne
- Pfannenwender
- Löffel
- Teller mit Küchenpapier

### \* Variation

Muskatnuss hinzufügen.  
Es können auch mehlig kochende  
Kartoffeln verwendet werden.



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Kartoffelpuffer



### Zubereitung für 4 Personen

- 1** Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- 2** Kartoffeln schälen, waschen und roh grob oder fein reiben. Kartoffelraspel in eine große Schüssel geben, ausdrücken und Flüssigkeit abgießen.
- 3** Zwiebeln, Eier und Mehl sorgfältig unter die Kartoffelraspel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Die Pfanne aufheizen und dann 1 EL Rapsöl hinzugeben.
- 5** Je Puffer etwa 2 EL Teig hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldbraun braten. Rapsöl bei Bedarf nachgeben und die Temperatur etwas runterregeln.
- 6** Die Puffer kurz auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen, noch heiß servieren.



### Tipps + Tricks

- Wer die Puffer mit Struktur mag, reibt grob, wer lieber glatte Puffer mag, reibt fein.
- Um zu testen, ob die Würze stimmt, einfach einen kleinen Puffer zur Kostprobe braten.
- Die Puffer bleiben warm, wenn man sie auf einen großen Teller aufeinander stapelt und mit einem anderen Teller abdeckt. Man kann sie auch im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze: 50°C) in eine feuerfeste Form legen.

### Eigene Notizen

---

---

---

---

---

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages