

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

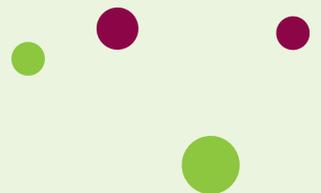


Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 40 min

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

* Variation

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



www.in-form.de
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