

Kartoffelpuffer bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg mehligk. Spätkartoffeln, 3 Eier, 60 gr Mehl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuß.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, die Kartoffeln waschen, schälen und nicht zu fein reiben, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen und die sich absetzende Stärke wieder zu den Kartoffelraspeln geben.

Die Zubereitung:

Zwiebelstreifen, Kartoffelraspel, Mehl und Eier vermengen und mit Salz und Muskatnuß abschmecken. Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, mit einem Eßlöffel kleine Häufchen Kartoffelmischung ins Öl geben und mit dem Löffelrücken flachdrücken. Goldbraun braten, wenden und ebenfalls goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz entfetten und mit Apfelmus oder als Beilage zu Rinderfilet mit Pfefferkäsesauce servieren.
Guten Appetit!