

79 Kartoffelpuffer

Beliebt bei Jung und Alt – sehr einfach!

ZUTATEN

(für 4–5 Portionen)
 700 g mehligte Kartoffeln
 5 El. Kartoffelstärke
 oder glattes Mehl
 Salz
 (3 Knoblauchzehen)
 70 g Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln gründlich waschen, bürsten und schälen.
- Auf einer feinen Raffel reiben und kurz stehen lassen.
- Die Kartoffelmasse so gut wie möglich ausdrücken und die entstandene Flüssigkeit ableeren.
- Die Masse mit dem Stärkemehl vermischen, salzen und ev. Knoblauch untermischen.
- Jeweils einen Schöpfer Kartoffelmasse in das heiße Öl geben und flach drücken.
- Fladen beidseitig in Öl braten – auf Küchenpapier entfetten.
- Im Backrohr warm halten.

ARBEITSGERÄTE

- 1 Sparschäler
- 2 Auswiegетeller
- 1 Gemüseputzmesser
- 1 Kartoffelreibe
- 1 Sieb mit Unterteller
- 1 Bratpfanne mit Deckel
- 1 Backschaufel
- 1 Schöpfer

Zubereitungszeit: 45 Minuten

! TIPP

Ohne Knoblauch können die Puffer auch mit Apfelmus, Zwetschkenröster oder Kompott zu einer süßen Hauptspeise werden.



Kartoffelpuffer in wenig Öl backen.



Zum Entfetten und Warmhalten eine Pfanne mit Küchenpapier vorbereiten.



servierfertige Kartoffelpuffer

Maria Schuh