

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelpuffer

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Gemüse, Kartoffel

500 g	Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2	Eier	Muskat
1	Essl. Mehl	Ausbackfett
1	Zwiebel, ganz fein gehackt	

Die Kartoffel reiben und in einem Tuch oder einer Saftzentrifuge gut auspressen.

Dann mit Eiern und Mehl sowie der Zwiebel und den Gewürzen vermengen.

Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelpuffer von beiden Seiten knusprig goldgelb braten. J

eweils immer einen Löffel Teig in die Pfanne geben und nach den Seiten hin ausstreichen.

Variante: Ausgelassenen Speck, Schinkenwürfelchen oder fein gehackte Kräuter unter den Teig rühren.