

Kartoffelpuffer

Zutaten (4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 1 gehäufter Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 100 ml Flüssigbutter oder
100 g Butterschmalz

Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält, ebenso die Zwiebeln.

Die Kartoffeln und Zwiebeln werden mit einer Reibe grob gerieben.

Man kann auch – wenn man das Reiben zu aufwendig findet – alles in einem Multiboy zerkleinern (siehe Bild 2 und 4). Allerdings werden die Puffer nicht ganz so knusprig.

Die Kartoffelmasse wird mit Mehl, Ei, Zucker und Salz verrührt.

In einer Pfanne wird Flüssigbutter erhitzt. Mit einem Löffel wird die Masse in der Pfanne verteilt – 4 Löffel = 4 Puffer. Die Kartoffelpuffer werden beidseitig bei starker Hitze gebraten und sofort serviert.

Zubereitungszeit

max. 30 Minuten

Anrichtung

Die Kartoffelpuffer werden mit Zucker (und Salz) serviert.

Apfelmus schmeckt ebenso dazu.

