

Kartoffel-Puffer

Für 4 Portionen

Öl	50 g Mehl	1 Pr Zucker
Salz	2 kl Eier	1 kg Kartoffeln

Zuerst die Kartoffeln schälen und, je nach dem wie fein man es mag, reiben oder raspeln. Ich persönlich reibe die Kartoffeln mit der Küchenmaschine.

Dann die Eier, Salz und, ganz wichtig, die Prise Zucker unterrühren.

Zuletzt soviel Mehl zugeben, dass die Kartoffelflüssigkeit etwas gebunden ist. Wenn sich nach 2 bis 3 Min. etwas Flüssigkeit oben absetzt, ist das nicht schlimm, einfach wieder durchrühren. Das Kartoffelwasser ist wichtig, da es die für die Festigkeit notwendige Stärke enthält.

Nachdem der Teig fertig ist, werden die Puffer mit ungefähr einem Esslöffel Öl pro Bratdurchgang abgebacken. Man kann 2 große oder 3 kleinere Puffer pro Bratvorgang machen. Die Puffer anschließend direkt von der Pfanne auf den Teller geben.

Als Belag eignen sich Apfelmus, Nutella, Marmelade oder Hackfleisch, ganz nach persönlichem Geschmack.

Wichtig ist, dass die Prise Zucker dazu gehört, um den Geschmack abzurunden.

Auf keinen Fall das stärkehaltige Kartoffelwasser abgießen, andernfalls werden die Puffer beim Wenden zerfallen.

NN am 13. Januar 2021