

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

4 mehligk. Kartoffeln, geschält	1 kleine Zwiebel	2 Eier
60 ml Weizenmehl	1 TL Salz	0,5 TL schwarzer Pfeffer
Öl	Apfelmus	Sauerrahm

Kartoffeln und Zwiebel mit einer feinen Reibe oder Küchenmaschine raspeln.

Die entstandene Masse in ein sauberes Küchentuch geben und durch kräftiges Auspressen möglichst viel Flüssigkeit entfernen.

Die ausgedrückte Kartoffel-Zwiebel-Mischung in eine große Schüssel geben.

Eier, Weizenmehl, Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen und alles gründlich zu einem homogenen Teig vermengen.

Öl in einer großen Pfanne auf mittlere bis hohe Temperatur erhitzen.

Vom Teig portionsweise Esslöffel abnehmen, in das heiße Öl geben und leicht flach drücken.

Die Puffer pro Seite 3 bis 4 Minuten braten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Anschließend auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett abtropfen kann.

Die Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne direkt heiß servieren, nach Belieben mit Apfelmus oder Sauerrahm anrichten.

Tipps:

Kartoffeln gründlich ausdrücken, um eine besonders knusprige Textur zu erzielen.

Die Mehlmenge nach Bedarf anpassen, falls die Kartoffeln sehr feucht sind.

Frisch serviert sind Kartoffelpuffer am aromatischsten.

NN am 10. September 2025