

Kartoffel-Puffer

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

4 Äpfel (z.B. Boskoop) 100 ml Apfelsaft 50 g Zucker

1 Zimtstange 1 Zitrone

Für die Kartoffelpuffer:

1 Zwiebel 500 g Kartoffeln 2 Eier

1 EL Mehl Salz, Pfeffer, Muskat Butterschmalz

Für das Apfelmus:

Die Äpfel mit Schale und Kerngehäuse in grobe Würfel oder Spalten schneiden. In einen Topf Apfelsaft, Äpfel, Zucker und Zimtstange geben und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Topf alles 15 Minuten dünsten. Zimtstange herausnehmen. Dann die weichen Äpfel durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen. Das Apfelmus mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken. Für die Kartoffelpuffer die Zwiebel schälen und sehr fein hacken oder reiben. Kartoffeln 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. Jeweils immer einen Löffel Teig in die Pfanne geben und nach den Seiten hin ausstreichen.

(Variante: Ausgelassene Speck, Schinkenwürfelchen oder fein gehackte Kräuter unter den Teig rühren.)

Kartoffelpuffer mit dem Apfelmus anrichten und servieren.

NN 08. Oktober 2010