

# Kartoffelpuffer

500 g Kartoffeln      1-2 Eier      1 kleine Zwiebel  
1 EL Kartoffelstärke    100 g Butterschmalz    Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und mit einer möglichst feinen Reibe in dünne Raspeln reiben (oder in einer Moulinette fein mixen), in ein sauberes Geschirrtuch geben und für mehrere Minuten in ein Sieb hängen, damit das überschüssige Wasser abtropfen kann.

Das Abtropfwasser in einer Schüssel auffangen und warten, bis sich die Stärke am Boden der Schüssel abgesetzt hat. Jetzt vorsichtig das Wasser abgießen und dabei darauf achten, dass die Stärke in der Schüssel zurückbleibt, denn sie wird verwendet. Falls sich nicht viel Stärke abgesetzt hat, kann man nun auch etwas Kartoffelstärke zugeben.

Die geriebenen Kartoffeln mit der verbliebenen Stärke in der Schüssel mischen, ein Ei zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Wer möchte, kann an dieser Stelle noch ganz fein geschnittene Zwiebelwürfel zur Kartoffelmasse geben, um die Kartoffelpuffer noch deftiger zu machen.

Butterschmalz in eine große, beschichtete Pfanne geben, bis der Boden etwa 4-5 mm hoch bedeckt ist.

Anschließend mit einem Löffel mehrere Kartoffelpuffer nebeneinander in die Pfanne setzen, die Unterseite bei mittlerer Hitze goldbraun braten, vorsichtig mit einem flachen Wender umstürzen und langsam fertig braten.

Die fertigen Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren kurz auf Küchentuch abtropfen lassen.

Die Kartoffelpuffer sind die ideale Beilage zu allen Salaten, Kräuterquark, schmecken natürlich klassisch mit Apfelmus aber auch gebratene Apfelspalten mit dünn aufgeschnittener, geräucherter Entenbrust sind perfekt zu den Kartoffelpuffern.

Alexander Herrmann am 29. Oktober 2024