

# KLASSISCHE KARTOFFELPUFFER WIE ICH SIE MAG

## KLASSISCHE KARTOFFELPUFFER WIE ICH SIE MAG

Ich bin mal wieder auf den letzten Drücker dran um einen Beitrag zu Mellis Blogevent „Wir kochen uns durch das Alphabet“ beizusteuern. Dabei hatte ich im November sogar schon ein [Rezept mit K](#) - dem Buchstaben für diesen Monat - auf dem Blog, nämlich das [Kürbis-Haferflockenbrot](#). Das hatte ich allerdings schon vor meinem Urlaub vorbereitet und kein Eventbanner und nix eingebaut. Nach einer Woche wollte ich das dann auch nicht mehr ergänzen sondern lieber einen frischen Beitrag zaubern und so gab es klassische Kartoffelpuffer wie ich sie mag. Für Kartoffelpuffer gibt es ja viele Rezepte, mit fest kochenden oder mehlig kochenden Kartoffeln (ich finde die mehlig kochenden besser), mit Mehl oder Haferflocken (ich schwöre auf Mehl) und dann finde ich es noch wichtig, dass ein Teil der Kartoffeln fein und ein Teil grob gerieben ist. So mag ich sie am liebsten und so kommen sie bei uns immer wieder auf den Tisch - gerne mit einer Prise Zucker und einem guten Klecks Fruchtmus!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

750g mehlig kochende Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

2 Eier, Gr. M

1 Prise Salz

50g Mehl, Typ 405

ca. 150-200ml neutrales Pflanzenöl

Außerdem:

etwas Zucker

ca. 250g Apfelmus, gekauft oder nach [diesem Rezept](#)

#### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen. In etwa 500g der Kartoffeln und die Zwiebel fein reiben, den Rest grob reiben – das könnt ihr von Hand oder mit der Küchenmaschine machen.

Die Kartoffelraspel leicht salzen und in einem feinen Sieb für einige Minuten zum Abtropfen beiseite stellen. Danach die Kartoffeln mit Ei und Mehl verkneten.



In einer großen Pfanne\* das Öl erhitzen und mit zwei Löffeln die Kartoffelmasse in die sehr heiße Pfanne setzen. Das Öl muss reichlich und wirklich heiß in der Pfanne sein damit die Kartoffelpuffer

gut werden.

Von beiden Seiten in etwa 5-7 Minuten ausbacken.



Danach die ersten Kartoffelpuffer auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und die nächste Runde braten. Übereinander gestapelt halten sie die Wärme sehr gut.





Die Kartoffelpuffer ganz nach Geschmack mit etwas Zucker und Fruchtmus auf den Tisch stellen.



©katha-kocht.de

Süß und lecker!



Mit dabei beim Event:

*Wir kochen uns durch das Alphabet* K

K K K Tomateninsel.de K K

K K K K K K K K K K