

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

400 g festk. Kartoffeln

1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl

Salz

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

Muskatnuss

Pfeffer

1 Ei

Pflanzenöl

Für das Apfelmus:

500 g Äpfel

1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft

1 $\frac{1}{2}$ EL Zimt

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die karamellisierten Zwiebeln:

1 Zwiebel

Pflanzenöl

$\frac{1}{2}$ TL Butter

Salz

1 EL Zucker

Pfeffer

Für die Dekoration:

Puderrucker

Für die Kartoffelpuffer:

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. In einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln mit Zwiebel, Mehl und Ei vermengen und Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze je 5 Minuten pro Seite ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Apfelmus:

Äpfel waschen, schälen, halbieren und entkernen. In Würfel schneiden.

Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. 40 ml Wasser in einen Topf geben und Vanilleschote, Mark, Zimt und Zucker hineingeben.

Wasser zum Kochen bringen und Äpfel hineingeben. Zitrone auspressen und mit in den Topf geben. Alles etwa 15-20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und gekochte Äpfel pürieren.

Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, in grobe Ringe schneiden und salzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin bei niedriger Temperatur 10-15 Minuten schmoren lassen. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Dekoration:

Puderrucker beim Anrichten über die Kartoffelpuffer streuen.

Viktoria Neumann am 01. Juni 2023