

Kartoffel-Puffer

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, mehlig 1 kleine Zwiebel 1 Ei
Salz 1 Prise Muskat ca. 5 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen. Den Kartoffelsaft abschütten und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz etwas Kartoffelmasse geben und goldbraune Puffer ausbacken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Oktober 2009