

# Kartoffel-Puffer

500 g festk. Kartoffeln      1-2 Eier                      1 kleine Zwiebel  
ggf. 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 mit 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, darf an dieser Stelle fein geschnittene Zwiebelwürfel unter die Kartoffel-Masse mischen, um die Kartoffel-Puffer noch deftiger zu machen; es eignen sich auch gehackte Kürbis- oder Sonnenblumen-Kerne oder feine Speckwürfel.

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

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

Die fertigen Kartoffel-Puffer aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Kartoffel-Puffer sind eine ideale Beilage zu Salaten, Kräuterquark; sie schmecken mit Apfelmus oder gebratenen Apfelspalten, mit dünn aufgeschnittener, geräucherter Entenbrust.

Alexander Herrmann am 25. April 2023