

## Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

### Für 4 Personen

1 kg Äpfel, Boskoop	ca. 2 EL Zucker	ca. 80 ml Apfelsaft
700 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zwiebel	1 Ei
Salz	1 Prise Muskat	ca. 5 EL Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	100 g saure Sahne
Pfeffer	1 EL Butter	

Für das Apfelmus die Äpfel waschen, ein Apfel zur Seite legen, die restlichen Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf Zucker zu hellem Karamell schmelzen, die Apfelstücke zugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke weich kochen, pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Das Apfelmus mit Zucker abschmecken. 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. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter mit Saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den übrigen Apfel entkernen und in 8 Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Apfelspalten goldbraun braten. Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Kartoffelspalten auf Tellern anrichten, einen Klecks Kräuter-Sahne zugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Oktober 2009