

Kartoffel-Puffer mit gebratenem Apfel

Für 4 Personen

2-3 Äpfel	2 EL Zucker	1/2 TL Zimt
2 EL Butter	700 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
2 Eier	1 EL Kartoffelstärke	Salz
1 Prise Muskat	3 EL Butterschmalz	

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in möglichst gleiche dünne Spalten schneiden.

Zucker mit Zimt mischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Apfelspalten einlegen und in der Pfanne schwenken. Mit dem Zimtzucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Äpfel etwas auskühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden oder reiben.

Zwiebel, Kartoffelspäne, Ei und Stärke in eine Schüssel geben, gut vermischen, mit Salz und Muskat würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Mit einem großen Löffel oder einer Saucenkelle den Kartoffelteig portionsweise in die Pfanne geben, mehrere Puffer gleichzeitig in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und die Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten. Die gebratenen Apfelspalten dazu reichen.

Vincent Klink am 20. August 2016