

Kartoffelpuffer

Zutaten für drei bis vier Portionen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- ca. 50 g Mehl
- Salz
- Butterschmalz

Die rohen Kartoffel reiben, abtropfen lassen und mit der geriebenen Zwiebel, etwas Salz, den Eiern und dem Mehl gut verrühren.

Butterschmalz bei mittlerer Hitze in der Pfanne heiß werden lassen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel dünne Plätzchen in die Pfanne streichen. Von beiden Seiten knusprig anbraten und warmstellen bis alle Puffer fertig sind. Als Beilage passt Apfelmus.

Variante 1: Dünn aufgeschnittenen Lachs und saure Sahne zu den Puffern reichen.

Variante 2: In die Kartoffelmasse 125 g fein gewürfelten Speck geben und mitbraten. Dazu Salat servieren.