Kartoffelpuffer

Masse für ca 10 Kartoffelpuffer als Beilage oder einfach mit Apfelmus.

Zutaten

Menge
Zutat
1 kg
Kartoffel mehligkochend
1
Zwiebel
2
Eier
3 EL
Mehl glatt
0.5 TL
Salz
4 EL
Rama

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (30 Minuten)
☐
1.

1 1Zwiebel schälen, sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben.
1 kg 1Kartoffel mehligkochend schälen, waschen und fein raspeln.
2 2Eier
3 EL 3Mehl glatt und
0.5 TL 0.5Salz zu den Kartoffeln geben und alles gut mischen.

Backen (15 Minuten)
☐
2.

4 EL 4Rama in eine Pfanne erhitzen und pro Kartoffelpuffer 2-3 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben, mit dem EL flach drücken und goldbraun braten.

Tipp

Mehlige Kartoffeln enthalten mehr Stärke, so dass die Puffer gut zusammenhalten. Man kann aber auch festkochende Kartoffeln nehmen, dann werden sie knuspriger.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  45 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste