





Kartoffelpuffer

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach der beliebte Klassiker aus Kindheitstagen. Die knusprigen Reibekuchen schmecken mit Apfelmus besonders lecker.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Zwiebeln
1 kg festkochende Kartoffeln
dicke
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 - 2 Eier (Größe M)
etwa 1 ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zum Braten:

etwa 100 g Butterschmalz oder
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie bereite ich knusprige Kartoffelpuffer zu?:

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und fein reiben. Kartoffeln schälen, fein reiben und auf ein Sieb geben. Kartoffelmasse gut ausdrücken und abtropfen lassen. Das stärkehaltige Kartoffelwasser, welches beim Abtropfen entsteht, dabei auffangen. Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen. Die dabei unten abgesetzte Kartoffelstärke, geriebene Kartoffeln, geriebene Zwiebeln, Gustin, Eier, Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

2 Kartoffelpuffer zubereiten:

Ausreichend Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hinweis: Die Puffer dürfen im Butterschmalz "schwimmen". Den Teig portionsweise mit einem großen Löffel hineingeben, sofort flach drücken und die Puffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 4-6 Min. knusprig braun braten, dabei einmal wenden. Die fertigen Puffer aus der Pfanne nehmen, und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelpuffer sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Kartoffelpuffern passt auch geräucherter Lachs mit Crème fraîche hervorragend.
- Kartoffelpuffer benötigen reichlich Salz. Daher zuerst ein Probepuffer braten und evtl. die Kartoffelmasse nochmal etwas nachwürzen. Dann erst die restliche Kartoffelmasse komplett braten.
- Das Reiben der Kartoffeln und der Zwiebeln geht am besten mit einer Küchenmaschine.
- Kartoffelpuffer nach Belieben mit selbst gemachtem [Apfelmus](#) servieren.

