



Kartoffelpuffer ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 3 – 4 Portionen ... oder für zwei hungrige Teufel:

- Kartoffeln, geschält sollten 1200 g „übrigbleiben“
- 2 – 3 Zwiebeln, geschält sollten 100 g „übrigbleiben“
- 2 Eier
- 5 Teelöffel Salz
- eine Prise schwarzer Pfeffer
- 5 Teelöffel Mehl
- hitzebeständiges Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)



Zubereitung von Kartoffelpuffern:

Zubereitung des Pufferteigs ...

- Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und waschen (große Kartoffeln erleichtern das Reiben.)
- Kartoffeln und Zwiebeln mit einer groben Reibe reiben.
- Geriebene Kartoffel-Zwiebelmasse in ein Gemüsesieb (ein Dämpfeinsatz, Sieb o. ä.) geben, 5 gehäufte Teelöffel Salz untermischen und die Masse für gut 20 Minuten entwässern lassen. (Das Sieb dabei in eine Schüssel oder gleich in das Spülbecken stellen.) Alternativ kann die Masse auch in einem sauberen Geschirrtuch ausgepresst werden.
- Die Masse in eine Rührschüssel geben, 2 rohe Eier, fünf gehäufte Teelöffel Mehl sowie eine Prise schwarzen Pfeffer unterheben und gut verrühren.

Zubereitung der Puffer ...

- Das Öl in der Pfanne erhitzen. Reichlich Öl verwenden, die Puffer sollten darin „schwimmen“.
- Den Pufferteig mit einer Kelle / mit einem großen Löffel portionieren, in das heiße Öl geben und zum Puffer flachdrücken (feiner geriebene Masse läuft von allein breit, grobe Masse muss geformt werden).
- Wenn die Ränder beginnen sich bräunlich zu färben, den Puffer wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten.
- Den / die Puffer aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Öl gut mit Küchenpapier abtupfen.

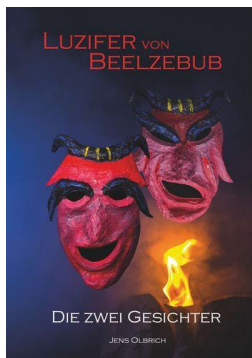
Kartoffelpuffer, als Hauptgericht wie als Beilage ein Genuss ...

- Der Kartoffelpuffer ist weit verbreitet. Erkundigt man sich bei Wikipedia©, dann findet man allein für Deutschland schon mehr als 40 verschiedene regionale Bezeichnungen dafür.
- Gegessen wird er gesüßt mit Apfelmus dazu, pur und nur etwas gesalzen oder belegt mit den verschiedensten, herzhaften Zutaten.
- Tipp: In Silikon-Spiegelei-Formen gebraten lassen sich die Puffer dekorativ gestalten.
- Interessant ist er jedoch auch als Beilage für viele schmackhafte Fleischgerichte. Eines davon stelle ich im demnächst erscheinenden Rezept 004 vor. Bis dahin ...

Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

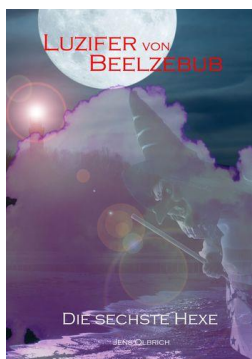
Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

