



Kartoffelpuffer

Zutaten

- 500 g Kartoffel
- 1/2 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz Pfeffer Muskat
- Öl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und mit einer Reibe entweder auf der kleinen oder etwas größeren Seite reiben.
2. Das Gleiche mit einer halben Zwiebel machen. Die Masse durch ein Sieb passieren, um die übrige Flüssigkeit zu entfernen. Die aufgefangene Flüssigkeit etwas ruhen lassen, damit sich die Stärke am Boden absetzen kann.
3. Kartoffelmasse zurück in die Schüssel geben und Ei, Salz, Pfeffer und Musaknuss dazugeben. Stärke aus der Schüssel dazugeben und alles vermengen.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und anschließend auf kleine Hitze stellen. Sobald das Öl heiß ist, gleichmäßige Kartoffeltaler in die Pfanne geben und von beiden Seiten langsam goldbraun braten.
5. Pro Seite ca. 8-10 Minuten braten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

