

Kartoffelpuffer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln mehlig kochend

4 Eier

6 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen

Muskat, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung:
Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.

Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischen
Öl heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins
Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten,
dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt
wird.



Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.

Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken
etc.

