Kartoffelpuffer mit Entsafter oder Kronenreibe der Trommelraffel

Tipp von Oliver Böttcher

Kartoffelpuffer kann man mit dem Entsafter oder der Trommelraffel (Kronenreibe) machen.

Bzgl. Entsafter:
Den Saft auffangen und etwas absetzen lassen. Das Wasser weg gießen und die Stärke zu den Kartoffeln hinzufügen.

Bzgl. Trommelraffel:
Die Kronenreibe sieht wie folgt aus:

Danach andere Zutaten (wie gewohnt) zugeben und in Pfanne herausbraten.

Benützt man z.B. den Multizerkleinerer oder eine andere Raffel der Trommelraffel, erhält man Rösti, aber keinen Kartoffelpuffer.

Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:
Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:
Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und

Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.