

MACH MIT!

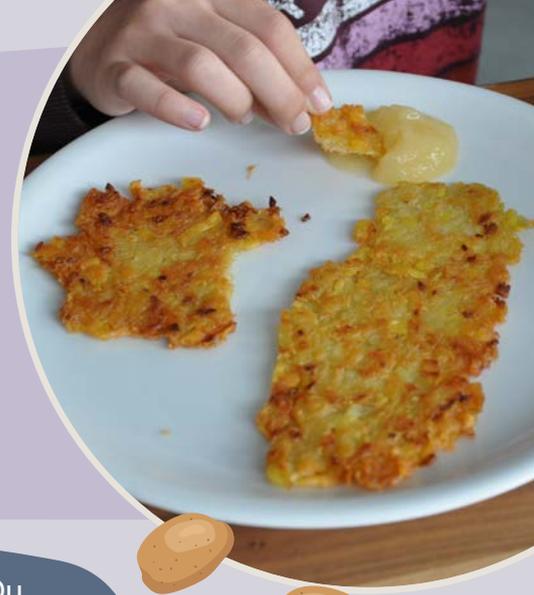
12

SO MACHST DU... KARTOFFEL-PUFFER!

Lust darauf, mal etwas anderes als Pfannkuchen zu probieren? Wie wäre es mit Kartoffelbladen, die man auch Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Reiberdatschi nennt? Hier eine Anleitung, wie die Leckerei schön knusprig wird.



1. Schäle die Kartoffeln und reibe sie klein. Du kannst unterschiedliche Reibeeisen verwenden und zum Beispiel eine Hälfte sehr fein und die andere eher grob reiben. Wenn du alles sehr fein reibst, besteht die Gefahr, dass die Masse sehr matschig wird. Drücke sie nach einer Weile aus und schütte überschüssiges Wasser weg.



2. Schäle eine Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel und füge sie zur (ausgedrückten und vom Wasser befreiten) Kartoffelmasse hinzu – ebenso ein Ei und die Gewürze, also Salz, Pfeffer und Muskat. Füge außerdem das Mehl hinzu und rühre alles gut um.



3. Schütte in eine Pfanne ein bis zwei Esslöffel Rapsöl und erhitze dieses. Wenn die Pfanne heiß ist, gibst du mit einem Löffel einen Klecks deiner Masse hinein und drückst ihn schön flach. Dies wiederholst du mehrmals – je nachdem, wie viel Platz du in der Pfanne hast und wie groß du die Puffer machst.



4. Lasse die Puffer bei mittlerer Hitze je nach Herd und Pfanne zehn bis zwanzig Minuten lang anbraten. Wende die Puffer erst, wenn die Ränder der Puffer sich goldbraun verfärben und sie auf der anderen Seite knusprig-lecker aussehen. Lasse die Puffer auch auf der anderen Seite goldbraun werden und lege sie danach auf einen Teller mit Küchenpapier, um überschüssiges Fett aufzusaugen.



DAS BRAUCHST DU:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Mehl
- etwas Muskat und Pfeffer
- Rapsöl
- Küchenpapier

TIPP!

Zu Kartoffelpuffern passt zum Beispiel Kräuterquark oder Räucherlachs. Lecker schmeckt aber auch die süße Variante – also kombiniert mit Kompott oder Apfelsmus.

FERTIG SIND DIE KARTOFFEL- PUFFER!

Fotos und Text: Tanja Liebmann-Décombe