

Rezept

## Echte Hausmannskost: Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Echte Hausmannskost: Kartoffelpuffer, am 01.10.2023

### Zutaten

<b>1,5 kg</b> große, mehlig kochende Kartoffeln	<b>1</b> große Zwiebel
<b>2</b> Eier	<b>2 EL</b> Mehl
Salz	Pfeffer
Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und dazureiben.

---

2. Die Eier, das Mehl, 1 TL Salz und etwas Pfeffer sorgfältig unter die Kartoffelmischung rühren.

---

3. In einer großen Pfanne jeweils 3 EL Öl oder Schmalz erhitzen, pro Kartoffelpuffer gut 2 EL Kartoffelmasse hineingeben und flach streichen. Wenn die Puffer nach etwa 4 Min. an den Rändern braun werden, wenden und in etwa 4 Min. fertig braten. So verfahren, bis der Teig verbraucht ist.