

Rezept

Einfache Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Einfache Kartoffelpuffer, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehligkochende oder vorwiegend festkochende)

Pfeffer

1 Ei (Größe M)

Salz

Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und auf der Haushaltsreibe grob raffeln. Die Raspel zwischen den Händen so gut wie möglich ausdrücken. Mit dem Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Je 1-2 EL Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Häufchen Kartoffelmasse hineinsetzen, etwas flach drücken und in ca. 1 Min. goldgelb anbraten. Wenden und von der zweiten Seite ebenfalls goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die übrige Kartoffelmasse auf die gleiche Weise verarbeiten.