

## Rezept

# Hessische Kartoffel-Pfannkuchen

Ein Rezept von Hessische Kartoffel-Pfannkuchen , am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> große mehlig kochende Kartoffeln	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>1</b> kleines Bund gemischte Kräuter (z. B. Dill, Kerbel, Liebstöckel, Borretsch und Pimpinelle)	<b>2 EL</b> Milch
Salz	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>80 g</b> Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz)	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Rohkostreibe raspeln. Ein Sieb mit einem angefeuchteten Leinentuch auslegen, die Kartoffelmasse hineingeben und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel füllen.

---

2. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Zwiebel und Kräuter mit Milch und Eiern unter den Kartoffelteig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Jeweils etwas Fett in einer schweren Pfanne heiß werden lassen, aus dem Kartoffelteig dünne Kartoffelpuffer ausbacken, fertige auf Küchenpapier entfetten und im Backofen bei 75° warm halten.