Rezept

Kartoffel-Puffer mit Mus

Ein Rezept von Kartoffel-Puffer mit Mus, am 30.05.2025

Zutaten

1 kg	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1	Vanilleschote
1 kg	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1	Ei (Größe M)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
4 EL	Zitronensaft
50 g	Zucker
1	Zwiebel
1 1/2 EL	Speisestärke
	Pfeffer
80 g	Butterschmalz (ersatzweise Sonnenblumenöl)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für das Mus die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und 2 cm groß würfeln. Mit Zitronensaft mischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Den Zucker in einen weiten Topf streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Die Äpfel, Vanilleschote und -mark und 100 ml Wasser dazugeben. Aufkochen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen.

2. Inzwischen für die Puffer die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen und ausdrücken, dabei die ablaufende Flüssigkeit auffangen. Die Zwiebel schälen, fein reiben und mit den Händen ebenfalls gut ausdrücken. Beides in eine Schüssel geben.

3. Die aufgefangene Kartoffelflüssigkeit vorsichtig abgießen, sodass nur die Kartoffelstärke zurückbleibt, die sich am Schüsselboden abgesetzt hat. Kartoffelstärke mit Ei und Speisestärke in die Schüssel mit den Kartoffeln und Zwiebeln geben, gut durchmengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

4. Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. So viel Schmalz darin zerlassen, bis die Pfanne ca. 1 cm hoch damit gefüllt ist. Für jeden Puffer 2-3 EL von der Kartoffelmasse hineingeben und leicht flach drücken. Die Kartoffelpuffer von jeder Seite in ca. 4 Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Vanilleschote aus dem Apfelmus entfernen und das Mus mit einem Schneebesen kurz, aber kräftig durcharbeiten. Zu den Puffern servieren.