

Rezept

# Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Kartoffelpuffer, am 04.12.2024

## Zutaten

**1,5 kg** vorwiegend festkochende Kartoffeln

Jodsalz

**1/2 TL** frisch geriebene Muskatnuss

**1 EL** fein gemahlener glutenfreier Reis

Pfeffer

Rapsöl zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, mit der Küchenreibe oder mit dem Raspeleinsatz der Küchenmaschine fein reiben und mit dem Saft in eine Schüssel geben.

---

2. Das Reismehl über die Kartoffeln stäuben. 1 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer sowie die Muskatnuss hinzufügen und alles mit dem Kochlöffel unterrühren.

---

3. In einer beschichteten Pfanne 4 EL Öl erhitzen, mit einem kleinen Schöpflöffel je vier Häufchen der Kartoffelmasse hineingeben. Mit dem Pfannenwender glatt streichen.

---

4. Bei mittlerer Hitze die Kartoffelpuffer auf beiden Seiten in je ca. 2 Min. goldgelb braten. Die fertigen Puffer auf den mit Backpapier belegten Rost legen und im heißen Backofen bei 100° warm stellen.

---

5. Auf diese Weise fortfahren, bis die Kartoffelmasse aufgebraucht ist. Bei Bedarf erneut Öl in die Pfanne geben.