

Rezept

Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Kartoffelpuffer, am 25.05.2025

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.