

Rezept

Kartoffelpuffer mit Apfel-Mango-Mus

Ein Rezept von Kartoffelpuffer mit Apfel-Mango-Mus, am 22.09.2023

Zutaten

600 g feinsäuerliche Äpfel	2 EL Zitronensaft
200 ml Apfelsaft	1 schön reife Mango (etwa 600 g)
2 EL Vanillezucker	1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier (Größe M)	2 EL Mehl
Salz	etwa 4 EL Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen (ergibt 12 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel in Spalten schneiden, in einen Topf geben und sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben. Den Apfelsaft angießen.
2. Mangofruchtfleisch in Spalten flach am Stein entlang abschneiden, schälen und klein schneiden. Restliches Fruchtfleisch vom Stein abschaben, alles mit in den Topf geben. Zugedeckt 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und direkt im Topf pürieren. Vanillezucker untermischen und das Mus unter Rühren noch mal aufkochen. Abkühlen lassen und kalt stellen. (Vielleicht auch schon am Vortag zubereiten).
3. Erst kurz vorm Braten die Kartoffeln waschen und schälen, mit der Gemüsereibe (oder in der Küchenmaschine) nicht zu fein raspeln. Gleich Eier, Mehl und etwa 1 1/2 TL Salz untermischen. Jetzt nicht mehr lange stehen lassen, sondern möglichst sofort braten. Zum Warmhalten den Backofen auf niedrigste Stufe stellen und eine Servierplatte hineinschieben.
4. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Pro Puffer etwa 2 EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit dem Löffelrücken flach streichen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Wenden und noch mal 4 Minuten braten. Die Puffer sollen schön knusprig braun sein. Fertige Puffer auf die Platte im Ofen legen. Jetzt nach Bedarf weiteres Butterschmalz in die Pfanne geben und nach und nach alle Puffer braten.
5. Die heißen Puffer auf der warmen Platte servieren und das gekühlte Apfel-Mango-Mus extra dazu reichen.