Rezept

Knusprige Kartoffelpuffer

Ein Rezept von Knusprige Kartoffelpuffer, am 11.11.2026

Zutaten

	1,2 kg festkochende Kartoffeln
2	Eier
	Salz
	Sonnenblumenöl oder Butterschmalz zum Braten
1	Zwiebel
2 EL	Kartoffel- oder Speisestärke
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Erwachsene und 2 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüsereibe fein reiben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Beides mit Eiern, Stärke, 1 TL Salz und Pfeffer mit den Kartoffeln mischen.

2. In einer großen Pfanne 3 EL Öl oder Schmalz erhitzen und pro Puffer 2 schwach gehäufte EL Kartoffelmasse hineingeben. Die Masse dabei mit dem Löffel leicht flach drücken. Bei mittlerer Hitze 4-5 Min. braten, bis die Puffer leicht gebräunt sind, wenden und von der anderen Seite in weiteren 4-5 Min. knusprig braun braten. So die gesamte Kartoffelmasse verarbeiten. Fertige Puffer evtl. im Ofen bei 60° warm halten. Möglichst frisch mit selbst gemachtem Apfelmus oder Apfelkompott servieren.