

Rezept

Piratenpuffer

Ein Rezept von Piratenpuffer, am 15.10.2024

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln	2 Zwiebeln (ca. 100 g)
1 Stange Lauch (ca. 200 g)	2 kleine Möhren (ca. 150 g)
Eiersatz für 2 Eier	1/2 TL getrockneter Majoran oder Thymian
Jodsalz	1-2 gehäufte EL Kartoffelstärke
Rapsöl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Zwiebeln ebenfalls schälen. Beides grob reiben. Anschließend das Kartoffelwasser durch ein Sieb abgießen.
2. Den Lauch längs halbieren, waschen und in sehr feine Halbringe schneiden. Möhren putzen, schälen und fein raspeln.
3. Den Eiersatz nach Herstelleranweisung zubereiten und zusammen mit Majoran oder Thymian sowie Lauch und Möhren unter die Kartoffel-Zwiebel-Masse rühren. Wenn die Masse zu flüssig ist, d. h. wenn die Puffer nicht in Form bleiben, mit etwas Kartoffelstärke binden.
4. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Dann portionsweise mit einem Esslöffel Teighäuflein mit etwas Abstand in die Pfanne geben, diese leicht flach drücken und die Puffer bei mittlerer Hitze in je ca. 8 Min. von beiden Seiten goldbraun braten.