

Rezept

# Süßkartoffelpuffer

Ein Rezept von Süßkartoffelpuffer, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 Stange</b> Zitronengras	<b>1</b> rote Chilischote
<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>4</b> Knoblauchzehen
½ Bund Koriandergrün	<b>800 g</b> Süßkartoffeln
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>2 EL</b> Mehl
Salz	<b>2 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Vom Zitronengras die äußere Blattschicht und die Enden entfernen. Chili waschen und entstielen. Beides sehr fein hacken. Den Speck fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in einem großen Topf bei mittlerer Hitze 5 Min. braten.
2. Koriander waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Beides mit der Speckmischung, Ei und Mehl verrühren, salzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse als kleine Puffer hineinsetzen und bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 4 Min. braten, bis sie goldbraun sind.