



Kartoffelpuffer

Kartoffelpuffer sind einfach in der Zubereitung und gelingsicher. Sie eignen sich als Beilage genauso gut wie als einfache Hauptspeise mit etwas Gemüse oder Salat dazu. Sie können vielfältig gewürzt werden, zum Beispiel mit frischen Kräutern oder auch pikant mit Pfeffer, Paprika und Muskatnuss.

Im Bild als Beilage zur Entenbrust.

Zutaten (1 Beilage)

- 1 gekochte Kartoffel (ca. 100g)
- 1 sehr kleine Zwiebel
- 1 kleines Ei
- 2-3 Zweige frischer Thymian
- 2El Mehl
- Salz, Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Kartoffel durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel fein hacken und in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Sie darf dabei nicht braun werden. Zu der Kartoffel geben. Thymianblättchen abfieseln und zusammen mit dem Ei und dem Mehl zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Gabel gut vermischen. Etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Mit nassen Händen Kugeln formen und in die mässig heiße Bratbutter geben. Mit Zwei Holzkellen zu runden Tätschlis formen. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten.



