



Kartoffelpuffer

Der Kartoffelpuffer kann aus verschiedenen Kartoffelsorten zubereitet werden. Der Kenner liebt Kartoffelpuffer aus der mehlig kochenden Sorte Bintje.

Weitere mehlig kochende Kartoffelsorten sind Ackersegen, Agria, Alma, Anna, Aula, Cosima, Erntestolz, Fambo, Gusto, Hermes, Saturna, Van Gogh und Welsa.

Die Kartoffeln müssen immer frisch gerieben werden und dann gleich in die Pfanne gegeben werden. Zum Kartoffelpuffer schmeckt ein selbst gekochtes Apfelkompott oder ein Kräutertopfen. Kartoffelpuffer sind auch ein gute Beilage zu Rindersteaks.

Zubereitung

- Die Kartoffeln werden geschält, roh gerieben, gesalzen. Je nach Geschmack mit etwas Muskatnuss würzen.
- 2 Eier, 2 EL Mehl und etwas Milch verrühren und die geriebenen Kartoffeln untermengen.
- Diese Masse wird in einer mit reichlich "Ceres" Fett ausgestrichenen Pfanne auf beiden Seiten knusprig gebacken.

Hauptspeisen, Vegetarisch

[Zurück](#)

 40 Minuten

 8 Stück

Zutaten

8 grosse Kartoffeln

Salz, evtl Muskatnuss

2 Eier

2 EL Mehl

etwas Milch

150g Ceres 100% Kokosfett