

Hauptmahlzeit / Kinder /

Kartoffelpuffer

Wenn ich an Klassiker aus meiner Kindheit denke, dann kommen mir sofort Kartoffelpuffer mit [Apfelkompott](#) in den Sinn. Meistens tiefgekühlt aus dem Supermarkt. Als Kind war mir das egal. Aber wer einmal den Unterschied geschmeckt hat, von frischen Kartoffelpuffern, zu der fertigen Variante, wird wahrscheinlich nie wieder einfach nur die Packung aufreißen. Zumindest geht es mir so. Zugegeben, wer die Kartoffeln mit der Hand reiben muss, hat ein bisschen Arbeit vor sich und zeitgleich ein Oberarmtraining absolviert. Aber der Einsatz lohnt sich allemal. Flynn hat sie verschlungen und gezeigt das meine Kindheitsklassiker auch heute noch goldrichtig liegen!

Zutaten für 10 Kartoffelpuffer

- 1 kg - Kartoffeln
- 2 EL - Mehl
- 2 - Eier
- 1 - Zwiebel
- 1 Prise - Muskat
- - Salz & Pfeffer

Topping

- - Apfelmus

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln und die Zwiebel in ein Küchenhandtuch geben und die Feuchtigkeit, so gut es geht, auswringen.
2. Die Kartoffeln und Zwiebel in eine Schale geben und die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen.
3. Eine Pfanne erhitzen und etwas Fett hineingeben. Nun etwa 1-2 EL der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und die Puffer von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.
4. Mit Apfelkompott servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia