SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

1000 g mehligkochende Kartoffeln

1 Stück(e) Zwiebel

2 Stück(e) Eier

3 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Salz

1 Prise(n) frisch geriebene Muskatnuss

150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl zum Braten

600 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)

50 ml Wasser

2 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Ceylon Zimt gemahlen

1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

1.

- Apfelmus kochen: Äpfel 600g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop) schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Wasser (50ml Wasser), Zucker (2 TL Zucker), Zimt (0.5 TL Ceylon Zimt gemahlen) und Zitronensaft (1 TL Zitronensaft) in einen Topf geben, zugedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit einer Gabel oder dem Stampfer zerdrücken, je nach Vorliebe stückig oder fein. Warm halten.

- Kartoffeln reiben und ausdrücken: Kartoffeln schälen und mit der Zwiebel auf der groben Reibe in eine Schüssel reiben. Die Masse in ein sauberes Küchentuch geben und kräftig ausdrücken, bis möglichst viel Flüssigkeit abgetropft ist. Die Stärke, die sich am Boden der aufgefangenen Flüssigkeit absetzt, zurück in die Masse geben.

- Teig würzen: Eier, Mehl, Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse rühren. Zügig weiterarbeiten, damit sich die Masse nicht grau verfärbt.

  Puffer ausbacken: Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pro Puffer einen Esslöffel Masse hineingeben und flach drücken. Bei mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite 3 bis 4 Minuten goldbraun und knusprig braten.

  Abtropfen und servieren: Die Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit dem warmen Apfelmus servieren.