

Kartoffelpuffer ~ Reiberdatschi

Für 2 Portionen

Zutaten:

600 g mehliges Kartoffeln
3 EL (Bio)Mehl
½ (Bio)Zwiebel
1 (Bio)Ei
1 gestr. TL Salz
(Bio)Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln reiben und Zwiebel in feine Stücke hacken (mit Wiegemesser). Diese Zutaten mit Mehl, verklepperten Eiern und Salz vermischen. Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und Häufchen (gut gehäufte Esslöffel) hineingeben. Diese mit dem Löffel auseinanderstreichen (etwa Halbzentimeter-Dicke) und beidseitig goldbraun fritieren. Ein Kartoffelpuffer hat etwa die Größe einer halben Pfanne.

Als Beilage eignen sich entweder bei süßen Gelüsten Apfelmus oder als herzhafter Genuss ein Kräuter-Dip und/oder (Bio)Räucherlachs. Kräuter-Dip mit Speisequark, einen Schuß Sahne, Gartenkräutern und Salz zubereiten und abschmecken.

Gutes Gelingen und guten Appetit!