

# KARTOFFELPUFFER MIT MUS

| in Butter gebratener Reibekuchen mit Apfelmus |

**GESAMTZEIT** 25 Minuten

**ARBEITSZEIT** 20 Minuten

**REGION** Deutschland



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg *Kartoffeln (festkochend)*
- 1 *Zwiebel*
- 1 *Ei*
- 1 1/2 EL *Speisestärke*
- 100 g *Butterschmalz*
- 400 g *Apfelmus*
- *Muskat*
- *Meersalz*
- *Pfeffer, frisch gemahlen*

**SAISON** *Herbst*

**PASSENDER DRINK** *Federweißer*

## **KARTOFFELPUFFERN. Selbstgemacht, versteht sich! :)**

Die Kartoffelliebe der Deutschen kennt bekanntlich keine Grenzen. Und diese macht bekanntlich auch vor den Puffern nicht halt. Die Namensbenennung dieses Gerichtes ist genauso vielseitig wie die Kreativität bei der Kartoffelverarbeitung. Und Puffer sind in der Zubereitung, wieder anders als andere Kartoffelgerichte.

man auch Oma zufriedengestellt.

Im Rheinland werden die Puffer übrigens traditionell am fleischlosen Freitag gefuttert. Mit unserem Rezept könnt ihr sie jetzt zukünftig an jedem anderen Tag verspeisen - dann muss man nicht immer auf den Freitag warten. Wenn das mal in der Arbeitswelt auch so einfach wäre...

**Das ist doch kein Kuchen! Zumindest kenne ich keinen Kuchen der aus Kartoffeln besteht. Außer Reibekuchen, aber der sieht verdammt nochmal nicht aus wie Kuchen. Also einigen wir uns auf Kartoffelpuffer. Das rafft man wenigstens. So jetzt wo das geklärt wäre, widmen wir uns diesen herrlich knusprigen**

Aber wahrscheinlich macht sie genauso das so besonders. Wichtig ist vor allem die Puffer in ordentlich Butterschmalz anbraten, damit sie nicht austrocknen. Und am besten isst man dazu ordentlich Apfelmus. Das Mus kann man dann durchaus auch mal selber machen - ist auch gar nicht so aufwändig. Dann hat

*1 kg Kartoffeln - 1 Zwiebel*

**STEP 1**

Zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und sehr fein raspeln. Die geraspelten Kartoffeln in ein Küchentuch einwickeln, die Kartoffeln sehr gründlich ausdrücken und die austretende Flüssigkeit auffangen. Den Vorgang mit der Zwiebel wiederholen, allerdings muss die auslaufende Flüssigkeit nicht aufgefangen werden.

*1 1/2 EL Speisestärke - 1 Ei - 100 g Butterschmalz - Muskat - Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen*

**STEP 2**

Wenn sich nach ein paar Minuten die Kartoffelstärke in der aufgefangenen Kartoffelflüssigkeit am Boden abgesetzt hat, die restliche Flüssigkeit abgießen und die Kartoffelstärke mit den Kartoffeln und den Zwiebeln zusammenfügen. Das Ei und die Speisestärke hinzufügen, alles gut miteinander vermengen. Zu guter Letzt ordentlich mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

*400 g Apfelmus*

**STEP 3**

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Flamme erhitzen. Aus der Masse flache Puffer formen und in die heiße Pfanne geben. Die Puffer ca. 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun rösten. Anschließend das Fett auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Der Apfelmus (vorzugsweise selbstgemacht) zusammen mit den Puffern heiß servieren.

**TIPP**

**Beim anbraten der Puffer auf keinen Fall am Butterschmalz sparen.  
Wer den Apfelmus selber machen mag (empfohlen), sollte den Apfelmus vor den Puffern machen, damit dieser genug Zeit hat, abzukühlen.**