

## Erdäpfelpuffer mit rohen Erdäpfeln

Mit diesem Rezept bringt man Kinderaugen zum Strahlen! Die Erdäpfelpuffer mit rohen Erdäpfeln schmecken mit Apfelmus als Beilage einfach köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



### Zutaten

500 g	Erdäpfel (mehlige)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Majoran
1 EL	Schmalz

### Zubereitung

1. Für das Rezept **Erdäpfelpuffer mit rohen Erdäpfeln**: Zuerst die Erdäpfel mit einer Küchenmaschine oder auf einer Krenreibe ganz fein direkt in ein mit Wasser gefülltes Glas schaben. Masse ca. 30 Minuten stehen lassen.
2. Anschließend abseihen und die Erdäpfel gut ausdrücken. Das abgeseigte Wasser nicht in den Abfluss gießen, sondern auffangen und kurz stehen lassen (Am Boden des Gefäßes setzt sich nach dem Abgießen des Wassers Erdäpfelstärke ab).
3. Die übriggebliebene Stärke, die Gewürze und die Eier unter die Erdäpfel geben und kurz vermengen. In einer großen beschichteten Pfanne Schmalz erhitzen und mit einer Ringform oder einem Löffel, runde, flache Laibchen formen und in ca. 8-10 Minuten ganz langsam braten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Zum Schluss die Erdäpfelpuffer wenden und von der anderen Seite nochmals ca. 3-4 Minuten braten.

### Tipp

Erdäpfelpuffer schmecken auch in Begleitung von Salat sehr gut.