Erdäpfelpuffer

Die Erdäpfelpuffer sind ein einfaches aber köstliches Gericht. Dieses Rezept für eine klassische Hausmannskost stammt noch aus Omas Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

12 Stk.	Erdäpfel (groß)
3 Stk.	Zwiebel
6 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfelpuffer** die Erdäpfel schälen und auf einer groben Reibe reiben, gut ausdrücken. Kräftig salzen und mit Pfeffer und mit geriebener Muskatnuss würzen. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Die Eier und Zwiebel zu den Erdäpfeln geben, mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Den Teig zu flache Erdäpfelpuffer formen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer schwimmend ausbacken. Auf ein Küchenpapier abtrocknen lassen.

Tipp

Zu den Erdäpfelpuffer ein Kräuterdip servieren, oder mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.