

Kartoffelpuffer mit Sauerrahm

Das Rezept für die Kartoffelpuffer mit Sauerrahm ist eine köstliche und einfache Hauptspeise für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
3 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie gehackt
250 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Die **Kartoffelpuffer mit Sauerrahm** sind rasch und einfach gebraten. Dazu die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Das Wasser etwas ausdrücken und in eine Rührschüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein zerschneiden und zugeben. Das Mehl und die Eier zugeben, salzen und pfeffern, mit den Händen gut vermengen.
2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Pfannwender einen Klecks in die Bratpfanne geben und etwas flach drücken. Die Kartoffelpuffer von beiden Seiten jeweils zirka 7 Minuten goldbraun braten.
3. Auf Teller anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und den Sauerrahm dazu reichen.

Tipp

Zu den Kartoffelpuffer einen grünen Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.