

Kartoffelpuffer nach Omas Art



kleinkindtauglich

Thermomix

Kartoffelpuffer Rezept nach Omas Art mit Anleitung für den Thermomix - leckere Rösti zu Zucker und Apfelmus oder herzhaft mit Lachs selber machen

Kartoffelpuffer, auch Rösti oder Reibedatschi genannt, sind ein tolles Kartoffelgericht, das bei Erwachsenen und Kindern gleichermaßen beliebt ist. Kartoffelpuffer eignen sich daher ideal als Familienkost.

Ob ganz klassisch mit Apfelmus und Zucker bestreut oder als herzhafter Snack mit Lachs und Kräuterschmand – es gibt viele Möglichkeiten Rösti zu genießen. Im Supermarkt kannst du vorgebratene Kartoffelpuffer im Tiefkühlregal kaufen. Sie selbst zu machen ist aber auch gar nicht schwer und noch viel leckerer ;-). Bei den Zutaten kannst du ganz nach Lust und Laune auch mal eine Zucchini oder Möhre untermogeln – das macht sich im Geschmack kaum bemerkbar – sorgt aber für mehr Vielfalt an Vitaminen und Mineralstoffen.

Wir essen sie gern zum Abendessen und in der Weihnachtszeit sind sie knusprig gebraten ein Muss bei jedem Weihnachtsmarktbesuch (die besten haben wir übrigens bisher auf dem Michelstädter Marktplatz im Odenwald gegessen).

• Zutaten für selbstgemachte Kartoffelpuffer

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 große Zwiebel
- 2 Eier
- ca. 120 g Mehl
- 2-3 TL Salz
- optional: kernige Haferflocken



-
- wer es mag: Pfeffer und geriebene Muskatnuss
 - Sonnenblumenöl zum Braten



- FAMILIENKOST.DE -

KARTOFFELPUFFER MIT LACHS

So machst du die Kartoffelpuffer selber

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und reibe sie fein klein.
2. Auch die Zwiebel wird geschält und sehr klein gewürfelt.
3. Mische die Kartoffelraspel mit den Zwiebelwürfel, den Eier, Salz und Mehl zu einem homogenen Teig. Sollte er dir zu flüssig erscheinen, so gib noch etwas mehr Mehl oder für mehr Knusper einige Haferflocken hinzu. Wer möchte, rührt auch etwas Pfeffer oder geriebene Muskatnuss ein, die ein wunderbares Aroma abgibt.
4. Erhitze das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin nacheinander aus. Halte sie zwischen zwei Tellern warm, bis alle fertig sind.

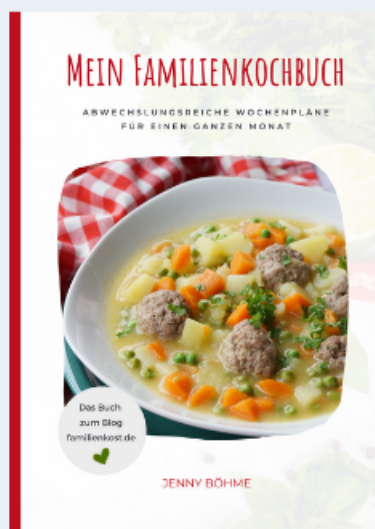
Kartoffelpuffer mit dem Thermomix selber machen

1. Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel, halbiere sie und gib sie in den Mixtopf.
2. Zerkleinere sie 5 Sekunden lang auf Stufe 5.
3. Füge dann Mehl, Eier und Salz hinzu. Wer möchte ergänz etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuss.
4. Verrühre alles erneut für 30 Sekunden auf Stufe 3.
5. Erhitze das Öl in einer Pfanne und backe die Rösti darin portionsweise aus.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du hast Lust auf noch mehr Puffer? Dann probier doch auch mal meine [Zucchini-puffer mit Haferflocken](#) oder die richtig köstlichen [Kürbispuffer](#).