

## Kartoffelpuffer nach Omas Art



### Zutaten für 8 Stück:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

### optional

- Haferflocken

### zum Braten

- Sonnenblumenöl

### Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

### Zubereitung Schritt-für-Schritt:

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.

### **Warmes Plätzchen für die Puffer:**

Gerade wenn wir für die gesamte Familie Kartoffelpuffer braten, kann es etwas Zeit in Anspruch nehmen, bis alle Puffer fertig gebrutzelt sind. Bevor die ersten schon wieder auskühlen, halte die fertigen Puffer auf einem Backblech im Ofen bei etwa 50°C Ober-/Unterhitze warm.

### **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.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

