

Einfache Kartoffelpuffer wie bei Oma

Zutaten für 8 Reibekuchen

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



optional

- Haferflocken

zum Braten

- Sonnenblumenöl

Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und reibe sie. Gib sie dann in ein Sieb und drücke sie aus, so dass der Kartoffelsaft ablaufen kann.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.
3. Mische die Kartoffelraspel mit den **Zwiebelwürfeln, den Eiern, Salz und Mehl**. Gern kannst du auch **etwas Pfeffer oder geriebene Muskatnuss** dazugeben.
4. Erhitze das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin nacheinander aus. Ich gebe pro Puffer immer einen Esslöffel Teig hinein. So kann ich 3 Kartoffelpuffer auf einmal braten. Halte sie zwischen zwei Tellern warm, bis alle fertig sind.

Noch schneller und einfacher geht es nur mit meinem [Kartoffelpuffer Thermomix Rezept](#) oder mit der Zubereitung meiner [Kartoffelpuffer in der Heißluftfritteuse](#). Außerdem kannst du den Teig in Form von [Kartoffelwaffeln](#) backen.

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

