

Kartoffelpuffer

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln
2	Zwiebeln
3	Eier
100 g	Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskat
4 EL	Zitronensaft
50 -60 g	Butterschmalz

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und reiben. Anschließend in eine große Schüssel geben.
- Die Zwiebeln schälen, sehr fein reiben und zu den Kartoffeln geben.
- Eier, Mehl, Gewürze und Zitronensaft dazugeben und alles gut miteinander verrühren.
- Die Masse mit Hilfe von Esslöffeln portionsweise in eine Pfanne geben und in Butterschmalz braten.

Tipp:

Ganz klassisch mit Apfelmus und Zucker servieren. Oder alternativ ganz norddeutsch mit Räucherlachs und Schmand anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 358 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
472 kcal	20 g	59 g	13 g	53,4 mg