



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stk. Eier
- 1 kg Erdapfel
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
 - Mehl
 - Salz
 - Pfeffer, gemahlen
 - Muskat, gerieben
 - Backfett

Mein persönlicher Tipp

Aufgewertet kann diese köstliche Hauptspeise durch Selchfleisch, Zwiebel und Käse werden.:

Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Erdäpfelpuffer

Zubereitung

- Die rohen Erdäpfel schälen, raspeln und gut ausdrücken.
- Eier untermischen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Zwiebel schälen, in kleine Würfel hacken und ebenfalls untermischen.
- Falls nötig, etwas Mehl zum Binden benutzen.
- Portionsweise in heißem Öl in einer Pfanne langsam goldbraun ausbacken.

als Beilagen

- Dazu frischen Kräuterrahm und Gemüse nach Belieben oder Jahreszeit servieren.

