



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

Erdäpfelpuffer



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

als Beilagen

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept