

DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

KARTOFFELPUFFER

EINFACH GEMACHT

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und waschen. Anschließend direkt durch eine Reibe in eine Schüssel reiben. Die beiden Eier, Salz und Mehl zugeben und alles gut miteinander verrühren - bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Die Masse sollte ein nicht zu fester Brei sein.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kartoffelbrei portionsweise hinein geben. Etwas mit einem Löffel plattdrücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Heiß servieren.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2,5 kg Kartoffeln
2 Ei(er)
1/2 TL Salz
200 g Mehl
Öl zum Ausbacken

Zubereitungszeit: 50 Minuten