

Opa Dieters Kartoffelpuffer

Lieblingsgericht von Kornelia Brauer,
Geschäftsführerin der Odenwald Tourismus GmbH

(Rezept für vier Personen)

Zutaten:

12 faustgroße, mehlig Kartoffeln
3-4 faustgroße Zwiebeln
2-3 Esslöffel Mehl
5 Eier
ca. 1 Teelöffel Salz
1/2 Päckchen Backpulver
und Apfelmus

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und anschließend auf einem Raspeleisen reiben. Nun werden Eier und Salz untergerührt sowie langsam Mehl und Backpulver dazu gegeben. Zum Schluss wird alles nochmals gut verrührt und die Kartoffelpuffermasse portionsweise in einer Stielpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun angebraten.

Am besten schmecken Opa Dieters Kartoffelpuffer, wenn sie mit Apfelmus serviert werden.

Guten Appetit!

