



Kartoffelpuffer

Zutaten

- 1,2 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Eier
- 2 Eßl. Haferflocken oder Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl oder Palmin zum Braten

Zubereitung

#1 Die Kartoffeln schälen und von dunklen Stellen befreien. Anschließend gut waschen. Die Zwiebel schälen.

#2 Ich habe meine KitchenAid-Maschine mit der Kronenreibe (Kartoffeln), grobe Raspeltrommel (Zwiebeln) und dem Gemüseschneider verwendet. Vorteil: Ich raspele die Kartoffeln direkt in die Schüssel, die ich anschließend zum Vermengen mit den anderen Zutaten nutzen kann.

Ob man die Kartoffelpuffer lieber fein oder grob mag, ist eine eigene Philosophie. Macht es so, wie ihr es mögt. Wer nicht in Besitz einer Küchenmaschine ist, raspelt nun Kartoffeln und Zwiebel per Hand.

#3 Nun ein meiner Ansicht nach wichtiger Schritt für perfekte Reibekuchen, der häufig ausgelassen wird: Den geriebenen "Brei" auf ein sauberes Küchenhandtuch, welches in einem Sieb ruht, geben und abtropfen lassen. Nicht die komplette Flüssigkeit, aber das meiste, denn sonst schwimmen euch die Kartoffelpuffer nachher weg und werden leider gar nicht knusprig.

#4 Den Kartoffelteig nun wieder in die Schüssel geben, die Eier und die Haferflocken bzw. das Mehl zugeben. Würzen mit Salz (ca 1 TL), Pfeffer (ca 1 TL) und Muskat (ca 1/2 TL). Alles gut vermengen.

#5 Öl oder Palmin in der Pfanne erhitzen. Sobald es richtig heiß ist, die Temperatur etwas reduzieren. Mein Induktionsherd wird sensationell schnell heiß und hat 9 Stufen. Ich stelle erst auf 9 und reduziere dann auf 7, später wieder auf 8 hochstufen. Wie das bei euch geht, hängt halt vom Herd ab. *Ist die Temperatur zu heiß, verbrennen die Datschi, ist sie zu niedrig, werden sie außen nicht knusprig. Es braucht schon relativ heiße Temperaturen.*

So bekommt ihr perfekte Kartoffelpuffer

Nehmt nicht zu wenig Fett, sonst brennen die Puffer an und verbrennen schnell. Aber auch nicht zu viel, sonst spritzt es beim Wenden und ihr könnt euch verbrennen. Mein Tipp: Die komplette Pfanne soll eine dünne Schicht Öl haben. Sobald "freie" Ölstellen da sind, gebe ich während des Backprozesses immer wieder etwas Öl nach.

#6 Mit einem großen Löffel oder einer Schöpfkelle eine Portion Kartoffelteig ins heiße Fett geben und platt machen. Der Puffer ist ca 1 cm hoch. Sobald die

Ränder braun werden, wendet ihr die Plätzchen. Ich verwende 2 Pfannenwender - einer oben, einer unten - , damit das Öl beim umdrehen nicht spritzt. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen. Pro Puffer dauert das beidseitige Backen ca.4 min.

#7 Den Kartoffelpuffer kurz auf ein Stück Küchenrolle legen, damit das meiste Fett aufgesaugt wird. Danach gebe ich den Datschi in den warmen Backofen bei ca 100°C, bis ich alle Kartoffelpuffer fertig gebacken habe.

Jetzt stellt sich die Frage, wie serviere ich die Reibekuchen. Süß oder Herzhaft?

Schneller Kräuterdip

- 200g Creme fraiche oder Schmand
- frische oder tiefgefrorene Kräuter
- Salz, Pfeffer

Creme fraiche bzw. Schmand mit allen anderen Zutaten verrühren. Ich nehme im Winter gerne die Gartenkräuter von Frosta aus dem Tiefkühlregal. Davon nehme ich 2 TL. Salz und Pfeffer jeweils ca 1/2 TL.

Leicht scharfe Soße Argentina

- 100 g grüne, entsteinte Oliven
- 120 g grüne, milde Peperoni
- 2 Strauchtomaten
- türkische Chiliflocken
- Pfeffer, Salz, Paprika edelsüß
- Tomatenmark

Die Stiele der Peperonie abschneiden. Die Peperoni in kleine Ringe schneiden. Die Oliven ebenfalls in Ringe schneiden. Die Strauchtomaten waschen und würfeln. Alles zusammen in einen Kochtopf geben und erwärmen. Zum Würzen jeweils ca 1/2 TL Salz, Pfeffer, Paprika und Chiliflocken zugeben. In die warme Soße noch 1 EL Tomatenmark zum Binden geben.

Die Soße kann warm oder später abgekühlt serviert werden.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.