

Kartoffelpuffer / Reibekuchen

(für 2 Personen)

6 – 8 große Kartoffeln

1 große Zwiebel

2 EL Mehl

2 – 3 Eier

Salz

Öl, z.B. Rapsöl

Zucker

Die Kartoffeln und die Zwiebel reiben und danach die überschüssige Flüssigkeit rauslöffeln/abgießen und wegschütten. Das Ganze mit dem Mehl, den Eiern und einer ordentlichen Prise Salz verrühren. Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise (jeweils zwei Reibekuchen) darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Puffer aus der Pfanne nehmen und ggf. das Fett auf Küchenkrepp abtupfen. Nach Belieben den Reibekuchen mit Zucker bestreuen. Dazu passt Apfelmus.