

Knusprige Kartoffelpuffer mit selbstgemachtem Apfelkompott



Herzhaft trifft süß: Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

Zutaten (2 Personen)

Kartoffelpuffer

1/2 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
2 EL Mehl
2 EL Milch
1 Ei
Salz
Pfeffer
Sonnenblumenöl

Apfelkompott

4 alte Äpfel
200 ml Apfelsaft
Zucker
Zimt

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, kurz abwaschen, mit einem Küchentuch trocknen und anschließend mit einer Küchenreibe in eine große Schüssel reiben. Das überschüssige Wasser der geriebenen Kartoffeln abgießen, sodass nur noch der Kartoffelabrieb übrig bleibt.
2. Die Zwiebel sehr klein würfeln und das Mehl mit der Milch in einer kleinen Schüssel vermengen. Die kleingehackte Zwiebel und das Ei zum Mehl-Milch-Gemisch hinzufügen und unterrühren.
3. Nun alles unter die Kartoffelmasse geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Puffer-Teig nochmals umrühren.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden. In einen kleinen Kochtopf den Apfelsaft und anschließend die Apfelstücke hinzugeben und darin kochen. Mit Zucker und Zimt abschmecken, alles mit einem Kartoffelstampfer zu einem Kompott verarbeiten und diesen bei schwacher Hitze kurz weiterköcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. In einer großen Pfanne ausreichend Sonnenblumenöl sehr heiß werden lassen. Nun löffelweise den Kartoffelpuffer-Teig hineingeben und die Puffer von jeder Seite bräunlich anbraten.
6. Die Reibekuchen aus der Pfanne nehmen, das Fett kurz abtropfen lassen und nebeneinander auf die Teller geben. Etwas Apfelkompott darüber geben und alles heiß servieren.