

Kartoffel-Ma-Mö Pfannenpuffer mit fruchtiger Frischezauber-Creme

23/24



Liebe Köch*innen,

Kartoffelpuffer sind so vielseitig. Heute werden sie mit Mangold und Karotte verfeinert. Ob man die Kartoffel frisch reibt und ohne oder mit Ei direkt in die Pfanne gibt oder, wie heute, die Kartoffeln einsalzt, auspresst und dann mit der eigenen Stärke und Eiern in die Pfanne gibt, bleibt jedem selbst überlassen. Für eine größere Menge (hier isst ja die ganze Belegschaft mit) ist es ratsam auch etwas extra Stärke unterzumengen und die Kartoffeln ordentlich auszupressen, damit die Puffer knusprig werden und nicht zerfallen.

Das geheime Highlight heute: Die fruchtige Frischezauber-Creme. Sie passt auch wunderbar als Sauce zum Grillen.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Kartoffeln (ca. 300 g)
- 3 Karotten (ca. 150 g)
- $\frac{1}{2}$ Bund Mangold (ca. 80 g)
- 2 Eier
- 1 TL Stärke
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl zum Braten

Für die Zaubercreme (etwa 1,5 Liter)

- 1 großen säuerlichen Apfel (z. B. Idared)
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 1 Spitzpaprika
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Becher Schmand
- 2 Becher Frischkäse
- 1 Beutel Guacamole Gewürz
- Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, raspeln (gerne halb in grobe, halb in feine Raspel), großzügig einsalzen, vermengen und mindestens 10 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit Mangold und Karotten waschen und ebenfalls raspeln. Für die Karotte die feine Raspelscheibe verwenden, für den Mangold die Scheibe für Scheibenschnitt. Kartoffeln nach und nach in einem Tuch gut auswringen, die Flüssigkeit auffangen und die Flüssigkeit 10 Minuten stehen lassen. Das Wasser wegkippen und die unten abgesetzte Stärke zu den Puffern geben (es kann stattdessen auch einfach ein TL mehr Stärke aus der Tüte hinzugegeben werden). Alle Raspeln mitsamt Eiern, Stärke, Salz (erstmal vorsichtig, die Kartoffeln wurden ja schon gesalzen), Pfeffer und Muskat in einer Schüssel vermengen. Etwa 1 cm dicke Pfannenpuffer auf jeder Seite jeweils 5-7 Minuten auf 2/3 Hitze in einer Pfanne mit viel Öl bedecktem Boden ausbraten.

Für die Zaubercreme Paprika, Zwiebel und Apfel in sehr feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.