

Kartoffel - Puffer (Info)

Kategorien: Information, Gemüse, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Kaum wegzudenken aus unserer Kueche ist die Kartoffel, lassen sich doch aus der "tollen Knolle" viele koestliche Speisen zubereiten. Eine bei gross und klein besonders beliebte Spezilitaet sind Kartoffelpuffer, je nach Region auch bekannt als Reiberdatschi, Reibekuchen, Reibeplaetzchen, Riwkooche oder Daetscher. Die in der Pfanne ausgebratenen Kartoffelfladen schmecken suess mit Zucker & Zimt bestreut und Apfelkompott, aber auch herzhaft mit Sauerkraut oder frischen Matjes. Tipps und Tricks zur Zubereitung der koestlichen Puffer und weitere Rezeptvarianten moechten wir Ihnen vorstellen.

Tipps und Infos:

* Fuer Kartoffelpuffer eignen sich am besten vorwiegend festkochende Kartoffelsorten.

* Beim Reiben verfaerben sich die Kartoffeln rasch braeunlich. Da beim Garen die Puffermasse aber wieder appetitlich hell wird, ist es nicht noetig Zitronensaft zuzugeben. Dennoch sollte die Kartoffelmasse moeglichst schnell ausgebacken werden.

* Kartoffelpuffer immer in heissem Fett, moeglichst Schmalz oder hoch erhitzbares Oel, ausbacken. Denn nur beim Braten in heissem Fett kann sich moeglichst schnell eine Kruste bilden. Durch sie werden die Puffer knusprig und sie verhindert, dass zu viel Fett in die Puffer eindringt. Ist das Fett nicht heiss genug, werden die Puffer weich und fettig.

* Kartoffelpuffer immer heiss und moeglichst frisch aus der Pfanne servieren.

* Wer moechte kann zum Pufferteig auch eine Messerspitze Backpulver geben, dadurch sollen die Puffer bekoemmlicher werden.

* Es empfiehlt sich die Zwiebeln mit einem Messer ganz fein zu schneiden, wenn sie gerieben oder in der Kuechenmaschine gehackt werden, koennen sie auch leicht bitter werden.

Rezepte: Kartoffelpuffer, Sauerkrautreibekuchen mit Ziegenkaese, Kartoffel-Zucchini-Rösti.