

Extra knusprige Kartoffelpuffer

2-3 Portionen

Das Geheimnis der extra knusprigen Kartoffelpuffer liegt in der Stärke, die man beim Reiben auffängt und dem Teig wieder zufügt.

Verraten hat mir dieses tolle Rezept der Schauspieler und Dramaturg Andreas Storm. Der Wahl-Zürcher, der vor 30 Jahren die Schauspielschule in Zürich absolviert hat, stammt ursprünglich aus Bremen und wenn sein norddeutsches Herz die Heimat vermisst, macht er sich Kartoffelpuffer.

Er ist ein grosser Geniesser. Sein sizilianischer Mann kann sehr gut kochen kann, deswegen kocht er nur wenige Gerichte - die dafür aber äussert gut.

Er hat seine Top 5 und hier kommt seine Nr. 1.

ZUTATEN

10 mittelgrosse, mehlig Kartoffeln

30 g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

Butterschmalz oder Frittierfett

Curry (optional)

TOPPING VORSCHLÄGE

Meerrettich-Sahne

Lachs

Gebratener Speck

Crème Fraiche

Schnittlauchröllchen

Mais

Apfelmus

Birnenmus

KOCHUTENSILIEN

1 grosse Pfanne

1 Sieb

1 feine Reibe

1 grosse Schale

1 Eszlöffel

Schritt 1

Auflaufform im Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in ein Sieb reiben, das in einer Schüssel steht. Wenn das Sieb voll ist, mit der Hand oder mit dem Esslöffel die geriebenen Kartoffeln ausdrücken, damit noch mal Flüssigkeit durch das Sieb in die Schale läuft.

Schritt 2

Die bräunliche Flüssigkeit wegschütten. Am Boden der Schale bleibt die Stärke kleben.

Schritt 3

Die geriebenen Kartoffeln mit der Stärke, Salz und (wer mag) mit Curry vermischen.

Schritt 4

In einer grossen Pfanne 2 Cm Frittieröl oder Butterschmalz stark erhitzen. Portionsweise 1 - 2 EL Kartoffelpuffer Masse in die Pfanne geben und mit dem Esslöffel Rücken richtig platt drücken. Warten bis die Ränder braun werden und dann wenden.

Schritt 5

Einen Teller mit Haushaltspapier auslegen und die fertigen Kartoffelpuffer darauf legen und abtupfen. In der vorbereiteten Auflaufform im Ofen warmhalten, bis alle Kartoffelpuffer fertig frittiert sind.

Jetzt kann angerichtet werden.

TIPP Die Kartoffelpuffer schmecken auch sehr gut aufgewärmt im Ofen oder in der Mikrowelle und sogar sehr gut kalt.