

Einfach. Gut. Bachmeier Kartoffelpuffer mit Apfelmus

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-kartoffelpuffer-mit-apfelmus-rezept-102.html



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für das Apfelmus:

- 1 kg Äpfel (mildsauerlich; z. B. Elstar oder Boskop)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 100 g Zucker

Für die Kartoffelpuffer:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 4 EL Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und dünn schälen. Den Saft auspressen. Die Zitronenschale und den Saft zu den Äpfeln geben. Die Zimtstange, etwa 50 ml Wasser und den Zucker dazugeben und alles langsam aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.
2. Die Zitronenschale und den Zimt aus dem Apfelmus nehmen. Das Apfelmus stückig belassen oder nach Wunsch fein mixen.
3. Für die Kartoffelpuffer die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Die Zwiebeln schälen, fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Beides mischen, in ein Tuch geben und die Flüssigkeit herauspressen, bis die Masse trocken ist. Die Eier leicht verquirlen und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa 1 cm dicke und 8 bis 10 cm große Kartoffelpuffer (Reiberdatschi) formen. Im Öl etwa 5 Minuten kross ausbraten, dabei einmal wenden.
5. Die Kartoffelpuffer auf Teller verteilen und mit dem Apfelmus servieren.