

Kartoffelpuffer

(Reibekuchen, Kartoffelpuffer, Erdäpfelpuffer, Reiberdatschi, Reibeplätzchen, Dotsch oder Kartoffelpfannkuchen, saarländisch: *Grumberkiechelcher*)

Mengen etwa für 3 Personen

1,5 kg rohe geschälte Kartoffeln

2 große Zwiebel ◆ fein reiben/hacken

¼ Bund Petersilie ◆ Wasser abgießen

2 Eier

2 EL Mehl ◆ alles gut verrühren

Salz

Öl in großflächiger Pfanne stark erhitzen. Mit einem Löffel den Teig so in der Pfanne verteilen, dass möglichst flache Küchelchen entstehen. Je flacher, desto krosser. Wenden.

Je mehr Öl in der Pfanne ist, desto krosser werden die Küchelchen, damit aber auch fetter! Bei großen Festivitäten werden sie meist im Öl schwimmend ausgebacken, also wie frittiert.

Die fertigen Teile auf Küchenkrepp auslegen, Öl abtupfen!

Schmeckt nur frisch aus der Pfanne, serviert mit Apfelmus. Auch als Beilage zu Suppen, zu Lachs usw. Was übrig bleibt, ist auch kalt ein Leckerbissen, z.B. auf einer Scheibe Brot.

Guten Appetit!