

## Rösti, Puffer oder Reibekuchen in der Pfanne oder sogar im Waffeleisen

Natürlich werden die meisten Puffer in der Pfanne gebacken; die beschichtete eignet sich am besten, weil darin nichts anbrennt. Manche schwören auf ihre gusseiserne Pfanne, weil sie die Hitze gleichmäßig weitergibt. Allerdings klappt es auch prima im Waffeleisen.

## Kartoffelpuffer (Grundrezept)

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 1-2 große Zwiebeln
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- eventuell etwas Kümmel und/oder Muskat
- 1-2 TL Speisestärke
- Öl zum Backen (Olivenöl, Erdnussöl, Butterschmalz oder eine Mischung aus Öl und Butter)

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und fein reiben und die Zwiebeln auf der Sternscheibe oder feinen Reibe zermusen und unter die Kartoffeln mischen.
- Falls die Kartoffeln zu viel Wasser abgeben, dieses abgießen. Dann das Ei und die Speisestärke unter die geriebenen Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern (optional nun auch mit Muskat und Kümmel). Den Teig nicht stehen lassen und möglichst sofort weiterverarbeiten.
- Jeweils einen Klecks Teig in das nun heiße Öl verstreichen und auf beiden Seiten knusprig backen. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen.

**Tipp für besonders knusprige Kartoffelpuffer:** Alle Zutaten wie beim Kartoffelpuffer-Grundrezept (siehe oben) vermengen und mit 1 bis 2 EL groben Haferflocken ergänzen bzw. einarbeiten. Diese sorgen für eine zusätzliche besondere Knusprigkeit.