

... > Menüart > Beilage > Kartoffeln

Kartoffelpuffer - Reibekuchen aus dem Hinterland



aus Oms Aufzeichnungen, Kartoffelpfannkuchen, Kartoffelplätzchen

★★★★☆ 4.49 (35 Bewertungen)

 14 Kommentare

 30 Min.  simpel  03.12.2008

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

800 g Kartoffel(n)

1 große Zwiebel(n)

3 m.-große Ei(er)

2 EL Mehl oder alternativ:

2 EL Haferflocken, feine oder Haferkleie

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Prise(n) Zucker

1 kl. Bund Petersilie, sehr fein gehackt

5 Blätter Liebstöckel (Maggikraut), sehr fein gehackt

evtl. Selleriegrün, sehr fein gehackt

Öl, (Rapsöl) zum Ausbacken

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Geschälte und gewaschene Kartoffeln mittelgrob reiben. In einem Tuch ausdrücken.

Die geschälte Zwiebel ebenfalls mittelgrob reiben. Beides in eine Schüssel geben und mit den anderen Zutaten gut vermischen; ggf. vorher die Eier verquirlen.

Etwas ruhen lassen und dann in einer Bratpfanne im erhitzten Öl eine kleine Probe backen und abschmecken. Ggf. dann noch mal nachwürzen.

Die Masse mit einem kleinen Soßenlöffel portionsweise in die Pfanne geben und kleine Fladen ca. 3 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Beim Ausbacken nicht mit Öl sparen.

Die Kartoffelpfannkuchen auf Küchentuch od. Küchenpapier abtropfen lassen und schnell (heiß) servieren.

Ich bevorzuge Rüben- od. Ahornsirup als Dip dazu.

Rezept von



Gelöschter Nutzer

Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

21.05.2019 16:39

Hallo, sehr sehr lecker. Ich habe noch zwei Karotten und ein kl. Zucchini hineingeraspelt. Mit viel Öl außen knusprig innen schön gar ein paar Minuten länger angebraten. Dazu einen grünen Salat. Lecker!!!

Antworten

26.05.2018 18:27

lalalalalalala

Hallo,

mal auf eine andere Art Kartoffelpuffer aber sehr lecker. Es gab selbstgemachtes Apfelmus dazu passte sehr gut.

Liebe Grüße
Elfi

Antworten

02.05.2018 21:37

trekneb

Hallo,

bei uns gabs heute nach langer Zeit mal wieder Kartoffelpuffer und zwar nach Deinem Rezept.

Wir hatten Apfelkompott dazu. Sehr lecker!!

LG Inge

Antworten

22.08.2016 15:58

schaech001

Hallo,

so ähnlich mache ich meine Kartoffelpuffer auch..aber auf die Idee, Kräuter reinzugeben, bin ich noch nicht gekommen. Sehr lecker..würde trotzdem gut zu Apfelbrei passen, aber ich habe gestern Zucchini-Salsa gekocht und die gab es heute dazu...mehr braucht man nicht, um rundherum glücklich und zufrieden zu sein.

Liebe Grüße
Christine

Antworten

26.03.2016 15:45

Hallo danke für das Rezept. Die kartoffelpuffer schmecken lecker und waren das erste Gericht welches ich jemals selbst gekocht habe. Darum denke ich sie schmecken normalerweise noch etwas besser. Leider essen wir sonst unsere kartoffelpuffer mit Apfelmus. Diese waren etwas zu herzhaft um sie mit Apfelmus essen zu können. Nichts desto trotz lecker gewesen.

Antworten

14.05.2015 21:17

Juulee

Absolut super - so wie ich die Kartoffelpuffer von meiner Oma kenne.
Das weckt Kindheitserinnerungen!
Bei uns kommt an Kräutern noch Majoran dazu.

Gruß Juulee

Antworten

14.05.2015 20:09

Tinamarvegan

Diese Kartoffelpuffer sind sehr lecker! Hatte allerdings keinerlei Kräuter zur Hand und habe stattdessen noch eine Mohrrübe hineingeraspelt. Das Zerkleinern von Zwiebel, Kartoffeln und Möhre gelang einfach und schnell mit dem Quick-Chef. Wird garantiert nochmals mit Kräutern wiederholt!
Danke sagt Tinamar.

Antworten

28.10.2009 08:14

alteschwedin

Hallo Fleur,
lecker, lecker, die Kräuter die habe ich noch nie genommen, bekommst noch ein LECKER
viele Grüsse aus Napoli

16.08.2009 20:52

backe_gern

Oh ja, mit Kräutern! Sehr lecker! Ich variere das auch, je nachdem was der Garten gerade hergibt. Estragon, Schnittlauch oder Bärlauch haben sich auch bewährt! ;-)

Antworten

20.08.2009 22:29

Gelöschter Nutzer

Hallo backe_gern,

ja ja, das Variieren - mit Kräutern habe ich's bei den Reibekuchen auch schon probiert - da gibt's übrigens extra Rezepte noch in der DB. Ich bedanke mich bei Dir für die gute Bewertung sowie den netten Kommentar.
BG fleur

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[himbeersauce rezepte](#), [mafiatopf rezepte](#), [nudelpfanne rezepte](#), [rotweinkuchen rezepte](#), [sesambutter rezepte](#), [sizilianisch rezepte](#), [topfenkuchen rezepte](#), [weichweizengrieß rezepte](#), [zitronenmelissensirup rezepte](#), [zwiebelmarmelade rezepte](#)