

Büsumer Lauch-Kartoffelpuffer mit Krabbenfleisch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der maritime „Kultsnack“ von dem man nicht genug bekommen kann

Zutaten

- 500 g geschälte Kartoffeln
- 1 Stange junger Lauch in dünnen Streifen
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Mehl
- 200 - 250 g frisches Krabbenfleisch
- 200 ml Crème fraîche
- Etwas Schnittlauch
- Etwas gemahlene Chili
- Rapsöl zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pufferteig:

Schritt2

Die Kartoffeln zur Hälfte fein reiben und in dünnen Streifen hobeln. Auf einem Küchensieb etwas ablaufen lassen, ev. ausdrücken.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt4

Mit dem fein, in dünne Streifen geschnittenen Lauch, dem Mehl und den Eiern vermengen.

Schritt5

Krosse Kartoffelpuffer in heißem Öl appetitlich braun heraus braten.

Schritt6

Die Crème fraiche mit etwas gemahlenem Chili pikant würzen und den Schnittlauch unterheben.

Schritt7

.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Über den Puffern einen EL Chili-Schnittlauch Crème fraiche verteilen und 1 - 2 gehäuften EL Krabben darüber geben und sofort servieren.

Schritt10

Die Büsumer Lauch-Kartoffelpuffer kann man im „Mini-Format“ sowohl zu einem Stehempfang reichen oder auch mit einem großen, bunten Salat ergänzt, als Mittag oder Abendimbiss.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-lauch-kartoffelpuffer-mit-krabbenfleisch/>