

## Deftige Kartoffelpuffer mit Äpfeln und Blutwurst



- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : ' ' });
```

Kartoffelpuffer, Erdäpfelpuffer, Reibekuchen oder Dötscher – die leckeren Puffer sind eines der Lieblingsgerichte im Rheinland, besonders zur kalten Jahreszeit sind Sie in aller Munde. Sie brauchen jedoch nicht zu warten, bis die Weihnachtsmärkte ihre Stände eröffnen, denn wir haben das perfekte Rezept für Sie parat.

Traditionell werden die Kartoffelpuffer aus geriebenen Kartoffeln, Eiern und Mehl zubereiten. Dieses Rezept bietet Ihnen eine leckere Alternative zum Klassiker. Fruchtig, herzhaft und knusprig sind unsere Kartoffelpuffer, die wir mit Äpfeln und Wurst verfeinert haben.

Einfach lecker als Hauptgericht, zünftige Beilage, bodenständig lecker zum Glas Bier.

## Zutaten

- 1 Kg Kartoffeln
- 250 g Blutwurst oder Fleischrotwurst ohne Darm, in kleinen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 großes, ganzes Ei
- 1 EL Mehl
- 3 - 4 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

2/3 der Kartoffeln auf einer Küchenreibe fein reiben, 1/3 fein raspeln Das Mehl und das Ei dazu geben, vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. .

### Schritt2

Die Zwiebeln mit den Blutwurstwürfeln und den Äpfeln kurz in einer Stielpfanne anschwitzen und zur Kartoffelmasse geben, unterheben.

### Schritt3

Nach eigenem Belieben kleine oder größere Puffer in Pflanzenöl auf beiden Seiten knusprig heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen. (Nicht zu heiß braten, sie werden schnell dunkel, sind dann aber innen nicht gar)

### Schritt4

Dazu passt Sauerkraut, Kartoffelstampf oder einfach Apfelmus.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Zutaten:**Apfel, eier, Kartoffel, wurst, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/deftige-kartoffelpuffer-mit-aepfeln-und-blutwurst/>