



# Kartoffelpuffer - Sandwich mit rahmigen Steinpilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Simplen Kartoffelpuffer lecker serviert

## Zutaten

- Für die Kartoffelpuffer:
  - 1 kg geschälte Kartoffeln gerieben und in feinen Streifen gehobelt
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gerieben
  - 3 El Schnittlauch
  - 1 fein geriebene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
  - 1 1/2 El Mehl
  - 1 Ei
  - Etwas Pflanzenöl zum Braten
  - Salz und Pfeffer
- Für die Steinpilze:
  - 500 g frische, feste Steinpilze
  - 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
  - Etwas Butter
  - 1 Becher Crème fraîche
  - 3 El gehackte Petersilie
  - Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die rahmigen Steinpilze:

### **Schritt3**

Zunächst die frischen Pilze putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste (Zahnbürste) säubern und gleichmäßig in Scheiben schneiden.

### **Schritt4**

Nunmehr in einer Stielpfanne in Butter anbraten, leicht Farbe nehmen lassen und die Zwiebelwürfel dazu geben.

### **Schritt5**

Mit Crème fraiche aufgießen, 2 - 3 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Ev. mit etwas hellem Soßenbinder „sämig“ binden, nachschmecken und zuletzt die Petersilie dazu geben.

### **Schritt7**

Die Kartoffelpuffermasse:

### **Schritt8**

Die Kartoffeln zunächst zur Hälfte fein reiben, bzw. in feinen Streifen hobeln. Beides mischen, die geriebene Zwiebel, den Schnittlauch, Mehl, das Ei, ev. den Knoblauch dazu geben und verarbeiten.

### **Schritt9**

in heißem Pflanzenöl möglichst dünne, etwas 8 cm Durchmesser große, appetitlich braune, krosse Puffer heraus braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt11**

Den ersten Kartoffelpuffer „mittig“ auf einen Teller setzen und „üppig“ (kann ruhig etwas darüber gehen), das Pilzragout darüber geben.

### **Schritt12**

Dann folgt der zweite Puffer, ev. noch etwas Pilzragout daneben anrichten. Sofort servieren um ein Durchweichen zu verhindern.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** hausgemacht, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpuffer-sandwich-mit-rahmigen-steinpilzen/>