

Waffeleisen - Kartoffelpuffer mit Rosmarin - Apfelkompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Klassischen, Unwiderstehlichen für jeden Tag, wer kennt und liebt sie nicht

Zutaten

- Für die Kartoffelpuffer:
- 800 g fein geriebene Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gerieben
- 3 Eier
- 3 El Mehl
- Salz, etwas Pfeffer
- Etwas Rapsöl zum Backen
- 4 große, säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, 2 - 3 cm groß gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein oder Apfelsaft
- 2 El Honig oder Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Tl Rosmarin, gezupft, gehackt
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 1 Stich Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Rosmarin - Apfelkompott:

Schritt3

Den Honig oder Zucker mit 1 Stich Butter 2 - 3 min. karamellisieren und mit dem Weißwein oder Apfelsaft ablöschen. Wieder etwas reduzieren lassen und die Apfelwürfel, Zitronensaft und Abrieb sowie den Zimt und Rosmarin dazu geben.

Schritt4

Ca. 10 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, „stückig“ halten.

Schritt5

Die Kartoffelmasse:

Schritt6

Die Kartoffeln und die Zwiebel fein reiben, salzen und mit dem Mehl und den Eiern zu einem glatten Kartoffelteig vermengen.

Schritt7

Ein heißes Waffeleisen mit Öl einpinseln und 2 - 3 El Kartoffelmasse in die Mitte geben, etwas verteilen.

Schritt8

Ca. 10 min. lang nacheinander krosse Kartoffelwaffeln heraus backen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Sofort mit dem warmen Rosmarin - Apfelkompott zu Tisch geben, ev. etwas Zimt - Zucker dazu reichen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waffeleisen-kartoffelpuffer-mit-rosmarin-epfelkompott/>