

Pilz-Kartoffelpuffer

- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });
```

Saisonal knusprig- lecker, davon kann man gar nicht genug bekommen.

Zutaten

- 1 kg fest kochende Kartoffeln, geschält, geraspelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gerieben
- 250 g frische Pilze wie: Pfifferlinge, Champignons, Saitlinge, Steinpilze, nach Angebot
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Tl Mehl
- 2 ganze Eier
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran
- 2 El Olivenöl
- 4 El Butterschmalz
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilzen mit einer Bürste, Pinsel oder Küchenkrepp abbürsten, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt2

Bei großer Hitze in einer Stielpfanne mit den Speckwürfeln ca. 2 - 3 min. scharf anbraten, salzen und pfeffern.

Schritt3

Auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt4

Die geraspelten Kartoffeln gut ausdrücken, das Kartoffelwasser auffangen, absetzen lassen.

Schritt5

Die Pilze, Zwiebeln, Schnittlauch, Majoran, die abgesetzte Kartoffelstärke, Mehl und die Eier dazu geben und gut miteinander mischen.

Schritt6

Mit Knoblauchsatz und frisch geriebenem Pfeffer würzen.

Schritt7

In heißem Butterschmalz beliebig große Häufchen Kartoffelmasse geben und gleich etwas flach drücken. Von jeder Seite 2-3 min. knusprig braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit Schnittlauch bestreut, einem großen, frischen Blattsalat in Kräuter - Sahne Joghurt angemacht oder auch mit Apfelkompott zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Hauptgericht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-kartoffelpuffer/>