



Schnelle rheinische Kartoffelplätzchen

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Regional typisches Singleggericht, herzhaft, schmackig, einfach und schnell

Zutaten

- 150 g Blutwurst / Flöns, geschält, in kleinen Würfeln
- 1 ganzes Ei
- 250 ml kalte Milch
- 1 Beutel Kartoffelpüree Pulver für 3 -4 Portionen
- 250 ml kalte Milch
- 5 Stiele Majoran, gezupft, gehackt
- 3 El Öl
- 2 El Butter
- 1 große Zwiebel, in halben Scheiben
- 1 großer Apfel, in dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kartoffelpüree Pulver in der kalten Milch verrühren und das Ei dazu geben.

Schritt2

Die Hälfte des gehackten Majorans unter heben, ca. 5 min. quellen lassen. Die Flöns Würfel unterheben, salzen, pfeffern.

Schritt3

Ca. 10 Stück, 2 cm dicke Plätzchen formen und auf beiden Seiten, bei mittlerer Hitze 2 - 3 min. goldgelb braten.

Schritt4

Zeitgleich in einer 2. Pfanne die Zwiebeln in Butter scharf anbraten, etwas zeitversetzt die Apfelscheiben dazu geben.

Schritt5

Weitere 2 min. zusammen angehen lassen, salzen, pfeffern und den restlichen Majoran unter schwenken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Apfel - Zwiebelmischung auf den Kartoffelplätzchen anrichten, sofort servieren und ein kaltes „Kölsch“ dazu trinken.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** aus der pfanne, majoran, regional typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-rheinische-kartoffelplaetzchen/>