

GROMPRENPANKICHER



ZUTATEN

750g Kartoffeln
1 Schalotte
1 Ei
Salz, Pfeffer und Muskat

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Schalotte schälen und fein raspeln
2. Gemüse gut ausdrücken und das Kartoffelwasser auffangen
3. Wasser für 5 Minuten stehen lassen und abschütten
4. Kartoffelstärke (das was sich am Boden abgesetzt hat) zum Teig geben
5. Ei und Gewürze zum Teig geben und alles gut vermengen
6. Eine Pfanne mit Öl heiß werden lassen und mit einem Löffel die Kartoffelpuffer in die Pfanne geben
7. Von beiden Seiten gut anbraten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen