

Pfannkuchen Rezepte

Backers - Kartoffelpfannkuchen

Gattung: Kartoffeln, Gemüsegerichte, Gemüse, Einfach

| | | | |
|-------|---------------|---|---------|
| 1 | kg Kartoffeln | 1 | Zwiebel |
| 3 | Eier | | Salz |
| 100 g | Mehl | | Schmalz |
| | Semmelbrösel | | |

Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln grob reiben und in einem sauberen Tuch gut ausdrücken.

Die Flüssigkeit auffangen (Schüssel?!) und dann die darin abgesetzte Kartoffelstärke zu den geriebenen Kartoffeln geben.

Eier, Mehl, Semmelbrösel und Salz, evtl. noch die geriebene Zwiebel dazugeben und alles gut vermischen.

In einer Pfanne das Schmalz erhitzen und darin die Backers von beiden Seiten goldbraun braten.

Sie sollten ganz dünn (und möglichst rund) sein - dann schmecken sie am besten.

Als Beilage eignet sich Apfelmus.