

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

Hauptspeise

Hausmannskost

Kartoffel

Österreichisch

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe reiben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Eiern, Salz und Pfeffer und Mehl vermengen. Anschließend mit viel Mazola® Keimöl portionsweise in der Pfanne ausbacken.

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Apfelwürfel, Zucker, Vanille und Nelken in einen Topf geben und mit Apfelsaft aufkochen. 20 bis 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben.

Zum Schluss Kirschen und Pistazien hacken und unter das Kompott rühren.



Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

****Kartoffelpuffer****

12 große Kartoffeln

3 Zwiebeln

2 Eier (Gew.-Kl. M)

Salz und Pfeffer

8 EL Weizenmehl

Mazola® Keimöl zum Braten

****Für das Apfelkompott****

500g Äpfel, säuerlich

2 EL Zucker

1/2 TL Bourbon Vanille,
gemahlen

1 Messerspitze Nelkenpulver

100ml Apfelsaft

20g Sauerkirschen,
getrocknet

15g Pistazien