Maria Ludolfs

34. Kartoffelpuffer.

1 ½ Pfund Kartoffeln schält und wäscht man und zerreibt sie dann über einer Schale mit kaltem Wasser. Man nimmt die geriebenen Kartoffeln heraus, legt sie auf ein Tuch und trocknet sie. Dann verrührt man sie mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl, 1 knappen Theelöffel Salz, 1–2 Eigelb und 1/8 Liter Milch oder noch besser Sahne. Auch kann man eine Wenigkeit geriebene Zwiebel beifügen. Zuletzt zieht man den Eiweißschnee darunter und bäckt den Puffer in einer Pfanne, in der man Speck, wovon man die Grieben herausnimmt, Fett oder Schweineschmalz zerließ, zu brauner Farbe aus. Die Puffer müssen zum backen recht dünn ausgemangelt werden, auch muß man sie häufig in der Pfanne umwenden und Acht geben, daß sie nicht brennen.

Man richtet den Kartoffelpuffer mit Zucker bestreut an und giebt gern Backobst dazu.
(129 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap558.html

classtests.com