

FRÄNKISCHE TAPAS



Baggers fränkische Kartoffelpuffer

Zutaten:

750 Gramm Kartoffeln, vorwiegend festkochend
250 Gramm Karotten
2 EL Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Eier und Mehl zusammen mit den Gewürzen dazu geben und gut vermischen.

In einer Pfanne knusprig herausbacken. Bevor der Teig mit einem Löffel in die Pfanne kommt, muss alles noch einmal durchgemischt werden, damit die Flüssigkeit wieder untergerührt ist. Den Teig flachdrücken und erst wenden, wenn die untere Seite schön knusprig ist.

Tipp: Baggers können mit vielen Beilagen gegessen werden:

Apfelmuß, Gurkensalat, Ziebelkes, Lachs mit Meerrettich oder Sauerrahm.
Rohen oder gebratenen Speck ebenfalls mit Sauerrahm.