

## Kochen

### Rainer Klutsch

Montag, 05.05.2025

### Kartoffelpuffer mit Rhabarber-Apfel-Kompott

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für das Rhabarber-Apfelkompott

2 Äpfel, säuerlich; z. B. Boskop, Elstar  
 400 g Rhabarber  
 1 Biozitrone  
 1 Stück Ingwer, ca. 2-3 cm  
 etwas Zimt  
 4 TL Zucker  
 80 ml Apfelsaft, ca.

##### Für die Kartoffelpuffer

1,5 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend )  
 etwas Zitronensaft  
 1 Zwiebel  
 2 Eier (Größe M)  
 2 EL Haferflocken, blütenzart  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 2 TL Speisestärke, nach Belieben  
 300 ml Sonnenblumenöl oder Butterschmalz



#### Zubereitung

1. **Für das Kompott** Äpfel und Rhabarbar putzen, schälen (Äpfel nach Belieben), abbrausen und klein schneiden.
2. Zitrone abbrausen, trocknen. Etwa 1 TL Zitronenschale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein schneiden oder reiben.
3. Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren lassen. Apfel- und Rhabarberstücke in die Pfanne geben und andünsten.
4. Zitronensaft und -schale, Ingwer und Zimt dazugeben und weichdünsten.
5. Mit Apfelsaft ablöschen und ca. 1 Minute weiterdünsten (die Äpfel sollen noch ein wenig bissfest sein). Kompott abkühlen lassen.
6. **Für die Puffer** Kartoffeln schälen, abbrausen und mittelfein reiben. Kartoffelmasse in ein Küchentuch (ja nach Menge, portionsweise) geben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben
7. Kartoffel- und Zwiebelmasse mit etwas Zitronensaft, Eiern und Haferflocken verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen (Falls die Masse zu flüssig sein sollte, noch etwas Stärke zugeben).
8. Öl oder Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa handtellergroße Taler formen. In der Pfanne, portionsweise, von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
9. Puffer herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 80 Grad warm stellen.
10. Kompott nochmal abschmecken. Puffer mit dem Kompott anrichten und servieren.