



## Kartoffelpuffer mit Apfelkompott oder Apfelmus

- 1 Apfel (ca. 150 g)
- 2 Tl. Zucker
- 30 g geräucherter durchwachsener Speck
- 1 klein. Zwiebel (ca. 30 g)
- 250 g Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 1 El. Mehl
- 2 El. Öl
- Salz
- Pfeffer

Den Apfel waschen, vierteln und bis auf ein Viertel, schälen. Das Kerngehäuse herauschneiden. Apfel in Stücke schneiden und das übrige Viertel in Spalten schneiden. Apfelstücke, Zucker und 1 El Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Dann bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten kochen lassen. 4 Minuten vor Ende der Garzeit die Apfelspalten zufügen. Das Kompott abkühlen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Speck, Zwiebel, Kartoffeln, Eigelb und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig darin 2 Puffer von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffelpuffer mit dem Kompott auf einem Teller anrichten. Tip: Zu Kartoffelpuffer passen verschiedene Beilagen. Besonders fein wird es, wenn man die Kartoffelpuffer mit einem Klacks Meerrettich-Sahne und einer hauchdünnen Scheibe geräuchertem Lachs serviert. Nach Belieben kann man die Kartoffelpuffer alternativ auch mit Preiselbeeren und Feldsalat garnieren.

