



Kartoffel-Birnen-Puffer mit Brombeerragout

Süß, herzhaft und unverschämt lecker! Meine knusprigen Kartoffel-Birnen-Puffer mit warmem Brombeerragout bringen eine fantastische Geschmackskombination auf deinen Teller. Ob als schnelles Abendessen oder ausgefallener Snack – mit meiner Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt dir dieses herbstliche Soulfood absolut stressfrei und gelingsicher.

Kochutensilien

- Rasperl
- Baumwolltuch
- Pfanne

Zutaten

Für die Puffer:

- 400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehligkochend)
- 2 feste Birnen (z. B. Conference)
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Weizenmehl (oder etwas Kartoffelstärke)
- 1 kleine Schalotte (fein gewürfelt)
- Eine Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Butterschmalz oder hochwertiges Pflanzenöl zum Ausbacken

Für das Brombeerragout:

- 200 g Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 TL Puderzucker (oder etwas Agavendicksaft)
- 1 kleiner Spritzer Zitronensaft
- Optional: Eine halbe Zimtstange für die herbstliche Note



Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln & Birnen vorbereiten: Die Kartoffeln schälen. Die Birnen waschen, das Kerngehäuse entfernen (schälen musst du sie nicht unbedingt, wenn die Schale zart ist). Alles grob raspeln.

Schritt 2 Feuchtigkeit ausdrücken (Der Knusper-Trick): Die geraspelten Kartoffeln und Birnen in ein sauberes Küchentuch geben und den überschüssigen Saft kräftig über einer Schüssel auspressen. Das ist das Geheimnis für krosse Puffer!

Schritt 3 Teig anrühren: Die ausgedrückte Masse in eine Schüssel geben. Das Ei, Mehl, die gewürfelte Schalotte, Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gründlich vermengen.

Schritt 4 Brombeerragout ansetzen: Die Brombeeren mit dem Puderzucker, einem Spritzer Zitronensaft und optional der Zimtstange in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, bis die Beeren aufbrechen und einen saftigen, warmen Spuck bilden. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.

Schritt 5 Puffer ausbacken: Reichlich Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pro Puffer etwa 2 EL der Masse hineingeben, mit dem Löffel leicht flach drücken und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4–5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

Schritt 6 Abtropfen & Servieren: Die fertigen Puffer kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Zusammen mit dem warmen Brombeerragout auf Tellern anrichten und direkt genießen!