Grombeer Schnitcher (Trierer Kartoffelpuffer) bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Lauch, 4 Frühlingszwiebeln, 1 Bund Petersilie (kraus und/oder glatt), 3 mittelgroße Eier, 1 Esslöffel Mehl, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Muskat, 1 Esslöffel Maggi, 2 Spritzer Tabasco, Wourcester Sauce.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und am Besten von Hand reiben. Benutzt man die Küchenmaschine so sollte man eine nicht zu feine Reibescheibe einsetzen, da man andernfalls nur Kartoffelmatsch erhält.Die Kartoffelmasse in ein Sieb geben und auspressen, das Wasser in einer Schüssel sammeln. Nach einiger Zeit das Wasser abgießen und die abgesetzte Stärke wieder zur Kartoffelmasse geben.Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.Lauch waschen und fein schneiden.Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden.Petersilie waschen und nicht zu fein schneiden.

Die Zubereitung:

Wir geben alle Zutaten in eine große Schüssel und mischen gut durch.Die Mengenangaben sind alle nur ca. Werte, da stark abhängig von der Qualität der verwendeten Kartoffeln. Je nach Geschmack, Lust und Laune kann man an der Würzung natürlich Änderungen vornehmen.In einer großen Pfanne erhitzt man Pflanzenöl sehr stark (evtl. auch Olivenöl!) und gibt mit einer Gabel/Löffel von der Masse in die Pfanne. Wichtig ist dabei die Masse nicht zu fest in die Pfanne zu drücken (klebt und saugt sich nachher voll Fett), sondern mit zwei Gabeln etwas auseinderzuziehen. Wenn die Ränder sich braun verfärben dreht man die Schnittchen um und läßt sie noch kurze Zeit braten. Frisch aus der Pfanne schmecken sie am Besten. Die Schnittchen passen hervorragend zu Linsen- bzw. Erbsensuppe.