



# Kartoffelpuffer-Burger

Zeit gesamt  
🕒 50min

Zubereitungszeit  
🕒 50min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Strauchtomaten	2 St.
Basilikum, frisch	20 g
Mini Romana	1 St.
Schmand	100 g
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch, gemischt	400 g
Eier	2 St.
Paniermehl	2 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Öl	4 EL
Ketchup	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne, grobe Reibe, Küchenkrepp

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Salatblätter einzeln abtrennen und waschen.
2. In einer Schüssel Schmand mit Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Knoblauch, 1 Ei und Paniermehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu 4 gleich großen Patties formen.
4. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln, anschließend Masse in einem Küchentuch ausdrücken. In einer Schüssel geraspelte Kartoffeln, Mehl und 1 Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Kartoffelpuffermasse zu 8 Portionen hineingeben und mithilfe des Löffelrückens flach drücken. Von jeder Seite ca. 2–3 Min. knusprig braten. Auf diese Weise die ganze Masse zu Kartoffelpuffern goldgelb ausbacken. Fertige Kartoffelpuffer auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
6. Pfanne erneut mit 2 EL Öl erhitzen und Patties darin ca. 5 Min. anbraten. 4 Kartoffelpuffer mit Schmand und Ketchup bestreichen und nach Belieben mit Patties, Zwiebel, Tomaten, Basilikum und Salatblättern belegen. Restliche Kartoffelpuffer daraufsetzen und Kartoffelpuffer-Burger servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	578 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	34 g