

## Kartoffelpuffer mit Räucherfisch



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4-8 Portionen

600 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
20 g Mehl  
3 Eier  
Salz  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Evtl. frische Kräuter nach Geschmack  
(Dill, Petersilie, Majoran, etc.)  
Räucherfisch (Forelle, Karpfen, Lachs...)  
zum Belegen

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und fein reiben, den Saft fest herauspressen. Die Zwiebel ebenfalls schälen, klein schneiden und mit den restlichen Zutaten unter die Kartoffelmasse mischen.

In einer Pfanne, bei nicht zu großer Hitze, kleine Portionen beidseitig goldgelb braten, vor dem Wenden flach drücken. Die Puffer anrichten und mit einem Stück Räucherfisch belegen.

Tipp: Die Puffer eignen sich hervorragend als Fingerfood und können auch kalt genossen werden. Als Hauptgericht können verschiedene Salatvariationen dazu gereicht werden.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**