



Kartoffelpuffer Singapur-Style

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1/2 Zwiebel
1 Ei
1/4 TL Salz
Öl oder Butterschmalz
Apfelmus oder Mangomus

Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls in die Schüssel reiben. Das Ei aufschlagen und in den Kartoffelteig rühren. Mit Salz abschmecken.

2 Esslöffel Öl auf 3/4 Stufe in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist, pro Kartoffelpuffer einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und zu einem Puffer flach streichen.

Auf der Unterseite in 3 Minuten knusprig braun braten. Dann die Kartoffelpuffer mit einem Pfannenwender umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls in drei Minuten knusprig braun braten. Die Kartoffelpuffer unbedingt sofort essen, frisch und knusprig, direkt aus der Pfanne schmecken sie am besten.

Man kann sie aber auch bei 120°C im Ofen warmhalten, bis alle fertig sind.

Apfelmus „Singapur“

400 g säuerliche Äpfel
2 EL Wasser
20 g Zucker
Purple Curry

Die Äpfel vierteln und entkernen. Dann die Äpfel in kleinere Stücke schneiden. Das Wasser in einen Topf geben und mit den Äpfeln zum Kochen bringen. Circa 5-10 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Den Zucker hinzugeben und alles pürieren.

Abkühlen lassen. In kleinen Schälchen anrichten und mit Purple-Curry bestreuen.

Kartoffelsuppe Singapur-Style

2 EL Pflanzenöl
500 g Kartoffeln
1/2 kleine Stange Lauch
2 Karotten
1 l Gemüsebrühe
200 ml Kokosmilch
etwas Majoran
Currypulver
Petersilie oder Koriander
Pfeffer
Salz
200 g Pilze
etwas Öl zum anbraten

Lauch waschen und klein schneiden. Karotten schälen und ebenfalls klein schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und das klein geschnittene Gemüse dazugeben. Danach die geschälten und klein geschnittenen Kartoffeln dazugeben. Alles kurz andünsten und dann mit der Brühe aufgießen. Zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Temperatur 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Währenddessen die Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit sehr wenig Öl anbraten und mindestens 10 Minuten in der Pfanne garen.

Wenn das Gemüse weich ist, alles pürieren. Kokosmilch dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Die Suppe mit Majoran oder Curry abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie/Koriander bestreuen.

Mangomus

1 Mango

1 EL Wasser

Die vollreife Mango schälen, in Stücke schneiden und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Brei pürieren.

Topping für Kartoffelpuffer

2 TL Sesamsamen

1 Knoblauchzehe

2 Frühlingszwiebeln

60 ml Sojasauce

1 EL Sesamöl

1 EL Wasser

1 TL Zucker

½ kleine rote Chilischote

Knoblauch schälen, der Länge nach halbieren und den Keim rausschneiden. Knoblauch fein hacken.

Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten und dann sofort in eine Schüssel geben.

Alle anderen Zutaten dazugeben und kräftig verrühren.

Zu den gebratenen Kartoffelpuffern reichen.

Guten Appetit!