

# Alter Fritz

## **Zutaten** (Angaben für 4 Portionen)

600 g	gemischtes Hackfleisch
2 kg	Kartoffeln
5	Zwiebeln
125 ml	Pflanzenöl
2 EL	Mehl
2	Eier
1 TL	Majoran (gerebelt)
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
etwas	flüssige Maggiwürze

## **Zubereitung**

Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben, und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit das Kartoffelwasser, das sich abgesetzt hat, abgießen.

Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein reiben. Dann die geriebenen Zwiebeln, die Eier, den Majoran, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und gut vermischen. Wenn der Kartoffelteig zu flüssig ist, etwas Mehl dazugeben.

Jetzt das gemischte Hackfleisch in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen, 2-3 Spritzer Maggi dazu und vermengen.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, und mit einer kleinen Schöpfkelle zwei Portionen Kartoffelteig in das Öl geben. Den Kartoffelteig zu ovalen Kartoffelpuffern formen und von beiden Seiten anbraten (ca. 2-3 Minuten gesamt).

Danach die Kartoffelpuffer auf Küchenpapier geben, damit das überschüssige Fett abtropfen kann, dann jeden Puffer mit Hackfleisch bestreichen und aufrollen. Die gerollten Kartoffelpuffer anschließend noch einmal ca. fünf Minuten in der Pfanne von allen Seiten knusprig braten.

Fertig ist der „Alte Fritz“, den man auf angewärmten Tellern serviert. Dazu passt ein frischer grüner Salat.

**Guten Appetit!**