**Kartoffelpuffer mit selbst gemachtem Apfelkompott, als Vorspeise Maronencremesüppchen**



**Das brauchst du (für 4 Portionen):**

Für die Kartoffelpuffer:

6-8 Kartoffeln, vorwiegend festkochend

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

3 Esslöffel Speisestärke

Etwas Instant-Haferflocken

1-2 Eier

**Für das Apfelkompott:**

3-4 Äpfel

Wasser oder wahlweise Apfelsaft

Etwas Zucker (falls das Kompott zu sauer sein sollte)

Etwas Zimt

**Für die Maronensuppe:**

1 Zwiebel

300 ml Gemüsebrühe

2-3 Päckchen Maronen, vorgekocht

Etwas Schlagsahne

**So machst du´s richtig:**

1. Schneide die beiden Zwiebeln in Würfelchen.
2. Dünste eine Zwiebel mit etwas Öl oder Butterschmalz an.
3. Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
4. Gib die Maronen in die Suppe und lass alles köcheln. Gib, falls zu wenig Wasser im Topf ist, immer wieder etwas Wasser dazu.
5. Schäle die Kartoffeln und gib sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser.
6. Schäle die Äpfel, entferne das Gehäuse und schneide die Äpfel in Würfelchen.
7. Gib sie in einen Topf, gib etwas Wasser oder wahlweise Apfelsaft hinzu und lass die Äpfel vor sich hin köcheln.
8. Reibe die Kartoffeln in eine Schüssel, wo du die andere Zwiebel reingegeben hast.
9. Gib die Eier, das Salz und den Pfeffer, die Speisestärke und die Haferflocken dazu und mische alles zu einem Teig.
10. Schau immer wieder nach den Äpfeln und nach der Suppe und gieße, falls notwendig, Flüssigkeit nach.
11. Nimm die Suppe vom Herd und püriere sie fein.
12. Verfeinere die Suppe mit Sahne.
13. Ist sie zu dick, gib etwas Wasser nach und lass die Suppe auf kleiner Temperatur weiter köcheln.
14. Backe nun in einer Pfanne mit Öl oder Butterschmalz die Kartoffelpuffer goldbraun.
15. Gib etwas Zimt in das Apfelkompott und serviere alles.