

Reibekuchen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Zwiebeln
3 Eier
2 EL Speisestärke
1 TL Salz
1 Prise Zucker
Frisch gemahlener Pfeffer
Sonnenblumenöl zum Braten

Zum Servieren:
Apfelmus

ZUBEREITUNG:

1. Die ungekochten Kartoffeln schälen, waschen und auf einer groben Reibe raspeln, die Flüssigkeit aus der Masse pressen und beiseitestellen.
2. Anschließend die Zwiebeln schälen und fein würfeln, um sie zusammen mit Eiern, Speisestärke, Kartoffelmasse und Gewürzen gründlich zu vermischen.
3. Zwei Pfannen bei mittlerer Hitze erwärmen und reichlich Öl darin erhitzen.

Mit einer Schöpfkelle die ersten Portionen des Reibekuchenteiges in das heiße Fett geben. Sobald sich die Ränder goldbraun färben, die Reibekuchen wenden und für 1–2 Minuten fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Mit dem übrigen Reibekuchenteig wiederholen, währenddessen die fertigen Reibekuchen im Ofen bei 80–100°C Umluft warm halten. Mit Apfelmus servieren.