

Reibekuchen

Du brauchst:

- 1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 EL Mehl
- Öl oder Butterschmalz zum Braten
- 1 großes Glas Apfelmus



Und so wird's gemacht:

1. Die gewaschenen Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.
2. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls in die Schüssel reiben und das Mehl unterrühren.
3. Das Ei aufschlagen und in den Kartoffelteig rühren. Mit Salz abschmecken (probieren!).
4. 2 Esslöffel Öl oder ein großes Stück Butterschmalz auf mittlerer Stufe in einer großen Pfanne – am besten in einer beschichteten – erhitzen.
5. Wenn das Fett heiß genug ist, pro Reibekuchen einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und zu einem Puffer flach streichen.
6. Auf der Unterseite in 3 Minuten knusprig braun braten. Dann die Reibekuchen mit einem Pfannenwender umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls in drei Minuten knusprig braun braten.

Tipps:

- Die Reibekuchen unbedingt sofort essen – frisch und knusprig, direkt aus der Pfanne schmecken sie am besten.
- Zu Reibekuchen schmeckt sehr gut Apfelmus. Sehr gut gehen auch Zucker, Zimt oder Preiselbeeren.
- Wenn man es herzhaft mag, passt auch ein Salat, Kräuterquark oder Sauerkraut.