

# Hier und heute

## Zweierlei Reibekuchen

Köchin Sandra Dusza aus Krefeld macht einen echten rheinischen Klassiker: Reibekuchen. Sie verpasst dem traditionellen Gericht ihre ganz persönliche Note und verfeinert es mit Zucchini. Dazu gibt's selbstgemachtes Apfelmus.

## Das Rezept

(von Sandra Dusza)

### Zutaten für die Reibekuchen

- 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebel
- 80 g Dinkelmehl
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- Öl zum Anbraten

### Zusätzliche Zutaten für die Variante mit Zucchini

- 1 Zucchini
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 1 EL Sesam
- 1 EL Leinsamen

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und fein reiben. Ein sauberes Küchenhandtuch in ein Sieb legen und die Kartoffelstückchen darauf geben. So viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken und anschließend in eine Schüssel geben.

Eine Zwiebel schälen und feinwürfeln.

Zusammen mit Mehl, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und den Teig mit den Händen ordentlich durchkneten, anschließend die Masse halbieren.

### Zubereitung Zucchini-Variante

Nun in die eine Hälfte eine Zucchini raspeln und die Kerne und Samen unterheben.

### Fertigstellen

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, je ein bis zwei Esslöffel der beiden Kartoffelmischungen in die Pfanne geben, die Taler plattdrücken und von beiden Seiten gold-gelb kross anbraten.

### Zutaten für das Apfelmus

- 1 kg Äpfel (Empfehlung Boskoop)
- 300ml Leitungswasser
- Saft von 1/2 Zitrone
- nach Belieben 1/2 TL Zimt oder 1/2 TL Vanille

### Zubereitung

Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Dann zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben und alles für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Äpfel für ein grobes Apfelmus stampfen oder für ein feines Apfelmus pürieren.

Zusammen mit den heißen Reibekuchen servieren.