

Rievkooche mit Mangold-Knofi-Creme

Die "Rievkooche" sind so Kölsch, dass die Bläck Fööss ihnen sogar den "Rievkoochewalzer" gewidmet haben. Apfelmus war uns zu langweilig – wir machen nen schnellen Dip dazu!



Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf ca. 2 Portionen.

Zutaten für die Reibekuchen:

- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Ei
- 30 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- Rapsöl zum Braten

Für die Creme:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Mehl
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Handvoll Mangoldblätter, geputzt und kleingeschnitten
- Salz und Pfeffer

- 200 g saure Sahne oder Schmand
- ½TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 EL Weißweinessig
- ½TL Senf

Zubereitung:

- Knoblauch in feine Scheibchen schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und in einer kleinen Pfanne in heißem Öl anrösten. Vorsicht: nicht verbrennen lassen!
- Die Chips herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
- Mangold in derselben Pfanne mit einem Schuss Wasser dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schmand mit Zitronenabrieb, Essig, Honig und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mangold und Knoblauchscheiben unterrühren.
- Kartoffeln schälen und grob reiben. Austretendes Kartoffelwasser abgießen.
- Kartoffelraspel mit Ei und Mehl vermischen, gut mit den Händen durchkneten.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Von der Reibekuchenmasse mit der Hand eine mittelgroße Kugel formen und vorsichtig weiteres Kartoffelwasser herauspressen.
- Kugel in das heiße Öl legen und mit dem Pfannenwender flach drücken, bis man einen ca. 1 cm dicken Reibekuchen hat.
- Weitere Reibekuchen braten und alle von einer Seite schön knusprig werden lassen. Dabei die Pfanne hin und wieder schwenken, so dass die Reibekuchen locker im Öl schwimmen.
- Dann wenden und auch von der anderen Seite knusprig gold-braun braten.
- Fertige Reibekuchen aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Im Ofen bei 50 Grad warm stellen. Restliche Reibekuchen zubereiten – dabei darauf achten, dass genug Öl in der Pfanne ist.
- Reibekuchen mit Dip servieren und aufessen – **Mahlzeit!**