

Reibekuchen

Ein Weihnachtsmarktbesuch ohne Reibekuchen kann man sich nur schwer vorstellen. Wir backen köstlich knusprige Reibekuchen ohne viel Schnickschnack und servieren sie ganz klassisch mit selbstgemachtem Apfelmus.



Portionen: 2

Vorbereitung: 30 min

Zubereitung: 25 min

Zeit gesamt: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Reibekuchen:

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 15 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 1 TL Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

- Sonnenblumenöl zum Braten
- 1 Rezept Heimathäppchen-Äpfelkompott

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe

Zubereitung:

- **Für die Reibekuchen** die Kartoffeln schälen und auf der feinen Seite der Küchenreibe reiben.
- Kartoffelraspeln in einem Sieb über einer Schüssel 15 Minuten ruhen lassen.
- Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben. Ausdrücken und den Saft weggießen.
- Kartoffelraspeln gut ausdrücken und das ausgetretene Wasser abgießen, dabei die Kartoffelstärke, die sich am Boden abgesetzt hat, zurückbehalten.
- Kartoffelraspeln, Zwiebel, Eier, Mehl und Speisestärke und die zurückbehaltene Kartoffelstärke in die Schüssel füllen und alles gut vermischen. **Tipp:** Das Mehl kann auch durch zwischen den Händen zerriebene blütenzarte Haferflocken ersetzt werden.
- Mit Salz, Pfeffer nach Geschmack sowie einer kräftigen Prise Muskatnuss würzen.
- Reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen – es soll etwa einen Zentimeter hoch in der Pfanne stehen.
- Hitze auf mittelhoch zurückschalten, den Reibekuchenteig mit Hilfe eines Servierlöffels in das heiße Fett portionieren und gegebenenfalls etwas flachdrücken.
- Von beiden Seiten knusprig braun braten – die Reibekuchen sollen erst gewendet werden, wenn die Ränder knusprig sind und der Reibekuchen sich beim Anheben schon fester anfühlt. Hängt er labberig vom Pfannenwender, muss die Unterseite noch etwas länger gebraten werden.
- Reibekuchen auf Küchenpapier entfetten und mit selbstgemachtem Apfelmus servieren. Je nach Geschmack kann dazu auch Schwarzbrot, Kräuterquark, und Rübenkraut gereicht werden – **Mahlzeit!**