



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls Reibekuchen

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Cilena oder Rote Laura)
- Zwiebel
- 2 Eier (M)
- 1 TL Salz
- 2 EL Mehl
- Muskat
- Öl oder Pflanzenfett zum Ausbacken

- Apfelmus oder Rübenkraut als Extra nach Geschmack

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten, reicht für 4 Personen

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel schälen und anschließend mit einer Reibe nach Geschmack grob oder fein reiben.

Die 2 Eier, 1 TL Salz, 2 EL Mehl sowie etwas Muskat hinzufügen und zu einem Teig verrühren, die geriebene Struktur der Kartoffeln und der Zwiebel sollte dabei erhalten bleiben.

Nun reichlich Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, sodass die Reibekuchen beim Ausbacken im Öl schwimmen.

Portionen mit einem Löffel in die Pfanne geben und für die typische Form etwas flach drücken.

Die Reibekuchen von beiden Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schmeckt besonders lecker mit Apfelmus, im Rheinland wird auch Rübenkraut dazu gereicht.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Reibekuchen/Hans-Peter-Reichartz/PIXELIO

