

# Reibekuchen

## Für 4 Portionen

|                          |                |            |
|--------------------------|----------------|------------|
| 1 kg mehligk. Kartoffeln | 1 kl. Zwiebel  | 2 Eier     |
| 4 EL Mehl                | 1 TL Salz      | Pfeffer    |
| Öl                       | 200 g Apfelmus | Petersilie |

Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Die Masse in ein sauberes Küchentuch geben, fest zudrücken und alle Flüssigkeit herauspressen, bis nichts mehr tropft.

Geriebene Masse in eine Schüssel geben, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer unterrühren. Gut vermengen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

In einer großen Pfanne reichlich Öl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen (180 °C).

Mit einem Esslöffel 4-5 Portionen Masse portionsweise ins heiße Öl geben, flach drücken und 3-4 Minuten pro Seite goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Warm stapeln, mit etwas Salz bestreuen, Petersilie garnieren und Apfelmus dazu reichen.

### **Wichtiger Tipp:**

Kartoffelmasse fest in ein Küchentuch pressen, um alle Flüssigkeit zu entfernen so werden sie nicht matschig.

NN am 18. März 2026