

# Reibekuchen

## **Für 2-3 Reibekuchen:**

4-5 Kartoffeln, vorw. festk.  $\frac{1}{2}$  Gemüsezwiebel 3 EL Butterschmalz  
1 Prise Salz

Kartoffeln und Zwiebel schälen, mit der feinen Reibe-Seite in ein sauberes Geschirrtuch reiben. Das Geschirrtuch mit den geriebenen Kartoffeln über einer Schüssel auspressen, um die austretende Flüssigkeit aufzufangen. Für 5 Minuten beiseitestellen, damit sich die enthaltene Stärke am Schüsselboden sammelt.

Kartoffel-Zwiebel-Masse in eine separate Schüssel geben und salzen.

Wenn sich die Stärke am Boden der anderen Schüssel abgesetzt hat, die Flüssigkeit abgießen. Die Stärke nun zur Kartoffelmasse geben und untermischen.

Butterschmalz in eine Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Wärmezufuhr flüssig werden lassen. (Das Fett hat die richtige Temperatur erreicht, wenn sich am Stiel eines hineingehaltenen Holzlöffels Bläschen bilden.)

Reibekuchenteig portionsweise in das heiße Fett legen und mit dem Pfannenwender flachdrücken. Für jeweils 4 Minuten pro Seite braten.

Reibekuchen aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm mit Apfelmus servieren.

Björn Freitag am 04. April 2022