



Klassisches Reibekuchen Grundrezept

Außen goldbraun und krachend knusprig, innen saftig und fein gewürzt: Mein einfaches Reibekuchen Grundrezept bringt dir den ehrlichen Geschmack von traditionellen Kartoffelpuffern direkt nach Hause. Mit meinen einfachen Profi-Tipps aus der Kartoffelwerkstatt gelingt dir die Zubereitung garantiert stressfrei und ohne Fett-Schlacht!

Zutaten

Für die Kartoffeln:

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Zwiebel (optional, gibt aber Omas klassische Würze)
- Ausgetretene Kartoffelstärke (aus dem ausgedrückten Saft)
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Butterschmalz oder Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln vorbereiten & raspeln:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend raspeln oder durch eine Küchenmaschine klein hobeln.

Schritt 2 Flüssigkeit ausdrücken & Stärke gewinnen:

Die geraspelten Kartoffelstifte in ein Passiertuch geben und den Saft kräftig in einem Behälter auffangen. Den Saft kurz stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke am Boden absetzt. Die ausgedrückten Kartoffeln in eine Schüssel geben.

Schritt 3 Masse anrühren:

Nun Eier, Zwiebeln (wer möchte), eine Prise frisch geriebene Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Den Kartoffelsaft vorsichtig aus dem Behälter abgießen und die zurückgebliebene Kartoffelstärke vom Boden mit zur Kartoffelmasse geben. Alles gut durchmischen.



Schritt 4 Ausbacken:

Eine Pfanne auf den Herd stellen, reichlich Butterschmalz oder Sonnenblumenöl hineingeben und erhitzen. Wenn das Öl richtig heiß ist, portionsweise die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender etwas formen und flach drücken.

Schritt 5 Knusprig braten:

Die Reibekuchen gut anbraten lassen und wenden. Wenn sie von beiden Seiten goldbraun und knusprig sind, aus der Pfanne herausnehmen.

Schritt 6 Abtropfen & Servieren:

Die Reibekuchen auf eine Ablage mit Küchenpapier geben, um das überschüssige Fett aufzusaugen. Zusammen mit Apfelmus oder deinen Wunschbeilagen auf einem Teller anrichten und heiß genießen!