

Reibekuchen Grundrezept



Zutaten Reibekuchen Grundrezept

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 2 Eier
- 1 Zwiebel (optional)
- Kartoffelstärke (aus dem Saft)
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Butterschmalz oder Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung Reibekuchen Grundrezept

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend raspeln oder durch eine Küchenmaschine klein hobeln. Dann die Kartoffelstifte in einem Passiertuch ausdrücken und den Saft in einem Behälter auffangen. die ausgedrückten Kartoffelstifte in eine Schüssel geben.

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

Eine Pfanne auf den Herd stellen und mit Butterschmalz oder Sonnenblumenöl füllen und erhitzen. Wenn das Öl richtig heiß ist, dann portionsweise die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender etwas formen und nach unten drücken. Die Reibekuchen gut anbraten lassen und wenden.

Wenn sie von beiden Seiten knusprig sind, aus der Pfanne herausnehmen und auf eine Ablage mit Küchenpapier geben, um das überschüssige Fett aufzusaugen. Zusammen mit Apfelmus oder deinen Wunschbeilagen auf einen Teller geben.