

Reibekuchen mit Apfelmus

Da kein Mehl verwendet wird braucht man auch nur 1 Ei auf ½ kg Kartoffel.

Zutaten (für zwei Personen):

- ½ kg Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Ei
- Muskatnuss
- ½ Teelöffel Salz
- Sonnenblumenöl



Zubereitung:

Die Kartoffel und die Zwiebel schälen und die Kartoffel- Zwiebelmasse in ein Sieb geben und gründlich ausdrücken (man kann auch ein Küchentuch nehmen und die Masse auswringen). Die Kartoffel- Zwiebelmasse bzw. die ausgedrückte Flüssigkeit ca. 20 min stehen lassen. In dieser Zeit setzt sich die Kartoffelstärke am Boden des Gefäßes ab. Die Flüssigkeit abgießen, so dass nur noch die Stärke zurück bleibt.

Jetzt zu der Stärke die Kartoffelmasse, das Ei und, je nach Geschmack, Muskatnuss und Salz zugeben.

Sonnenblumenöl ca. Fingerhoch in einer Pfanne heiß werden lassen. Nun einen kleinen Reibekuchen zur Geschmacksprobe ausbacken und ggf. mit Salz nachwürzen.

Die Reibekuchen sind am besten, wenn sie eine goldgelbe Farbe haben. Zu den Reibekuchen Apfelmus oder Apfelkompott servieren.