



Reibekuchen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 kg Kartoffeln, vorw. festkochend	1 große Zwiebel
1 Ei	1 Msp. Muskatnuss
1 EL Mehl	1 TL Kartoffelstärke
3 EL Butterschmalz	1 Prise Salz

Zubereitung

-
1. Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob reiben. Anschließend in ein Sieb geben und auspressen.
 2. Die Zwiebel schälen und würfeln.
 3. Alle Zutaten, außer das Butterschmalz, miteinander verkneten.
 4. Das Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
 5. Kleine Taler aus der Kartoffelmasse formen und in der Pfanne ausbacken.

Dazu passt: Lachs mit Schmand oder Apfelmus.

Reibekuchen

Stand 12.08.2021