


Elisabeth Volkmann: Reiberdatschi / Reibekuchen / Kartoffelpuffer mit Quark, Grieß und Apfel-Kompott

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/elisabeth-volkmann-reiberdatschi-reibekuchen-mit-apfel-kompott/

Zutaten:

Für die Reiberdatschi:

- 8 große Kartoffeln, die Hälfte festkochend (Sorte Sieglinde), die andere mehligkochend
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 - 4 Knoblauchzehen
- 200g Magerquark
- 2 EL Grieß
- Salz
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer oder Steak-Pfeffer
- neutrales Pflanzenöl zum Braten

Für das Apfel-Kompott:

- 750g Äpfel
- 1/8 Liter Weißwein
- 4 EL Zucker
- Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Gemüsereibe (mit der Hand) nicht zu grob und nicht zu fein in eine Schüssel raspeln. Falls die Kartoffeln zu viel Wasser gezogen haben, etwas abgießen. Die Masse darf aber nicht so trocken wie für Knödel sein.

Zwiebel und Knoblauch pellen bzw. schälen und zu den Kartoffeln reiben. Quark, Salz, groben Pfeffer und Grieß zugeben und alles gut vermengen.

Reichlich Pflanzenöl, die Kartoffelpuffer sollen ein bißchen schwimmen können, in einer großen schweren Pfanne stark erhitzen. Die Kartoffelmasse in handtellergroßen Fladen in die Pfanne geben, knusprig ausbacken und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Apfel-Kompott 1/4 Liter Wasser, Weißwein, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange in einen Topf geben. Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelstücke in den Sud legen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis das

Kompott gar, aber noch stückig ist. Die genaue Garzeit hängt von der Apfelsorte ab.

Rezept: Elisabeth Volkmann

Quelle: alfredissimo! 4.4.1997