

Reibekuchen (Grundrezept)

Sie enthalten im Unterschied zu den Puffern mehr Ei und werden zusätzlich mit etwas Mehl gebunden.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe (nach Gusto)
- 2 Eier
- 2-3 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Öl zum Backen

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Die Zwiebeln zermusen, den Knoblauch durch die Presse drücken.
- Alles mischen, dabei Eier und Mehl einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- In einer beschichteten Pfanne Reibekuchen backen und möglichst frisch verspeisen.
- Unsere Empfehlung: fein geschnittenen Lauch in den Grundteig mit einarbeiten, eine halbe, in feine Würfel geschnittene Paprika und einen TL Currypulver.
- Für eine süße Variante den Knoblauch natürlich weglassen.