

Ingrediënten

1 kg Kartoffeln 1 Zwiebel 2 Eier 1
TL Salz Fett zum Braten

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Duits

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Reibekuchen - Rievkooke (dialect)

Nordrhein-Westfalen

Bereidingswijze

Die Kartoffeln schalen, waschen und reiben. Kurze Zeit stehen lassen und anschliessend die entstandene Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Zwiebel ganz fein hacken oder reiben und mit den Eiern und Salz unter die Kartoffeln geben. In der Bratpfanne das Fett erhitzen und den Teig löffelweise einfüllen, flachdrücken und die kleinen Kuchen von beiden Seiten goldbraun werden lassen. Die Reibekuchen sofort heiss mit Apfelmus oder Apfel- oder Rubenkraut servieren. Wenn noch Reibekuchen übrig bleiben am nächsten Tag kalt mit Rubenkraut auf Schwarzbrot essen.