



Reibekuchen

Zutaten (für 2 Personen)

500 g vorwiegend
festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
Salz
Öl oder Butterschmalz zum Braten



So gehts:

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit herausdrücken bis nur noch Tröpfchen kommen (geht auch mit einem Geschirrtuch).

Die Zwiebeln sehr klein schneiden und mit etwas Salz und den Kartoffeln vermengen. Aus der Masse ca. 4 Reibekuchen formen.

Öl oder Fett in eine Pfanne geben (der Boden sollte komplett bedeckt sein), auf hoher Stufe erhitzen und dann die Reibekuchen hineingeben. Die Hitze etwas reduzieren und Reibekuchen langsam abwechselnd von beiden Seiten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!