

Knuspriger Reibekuchen

Für 2 Personen:

500 g mehligk. Kartoffeln 1 Zwiebel 1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Kartoffelgewürz 1 Ei 100-150 ml Bratöl
1 Topping nach Wahl

Kartoffeln schälen und fein reiben. Nach Wunsch eine geschälte Zwiebel grob reiben und zu der Kartoffelmasse geben. Kartoffelmasse anschließend ausdrücken entweder über einem Sieb oder in einem Tuch. Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Ausgedrückte Kartoffelmasse in eine weitere Schüssel geben und mit Gewürzsalz und Kartoffelgewürz würzen.

Kartoffelmasse kurz stehen lassen. Ei zur Kartoffelmasse geben und unterrühren. Das Kartoffelwasser abgießen, bis nur noch die weiße Stärke übrigbleibt. Die Stärke zur Kartoffelmasse geben und unterrühren.

Ordentlich Bratöl in einer Pfanne erhitzen, sodass die Reibekuchen später im Fett schwimmen können. Dann Reibekuchenmasse portionsweise in die Pfanne geben und zu Reibekuchen formen. Bei hoher Hitze im heißen Öl ausbacken, bis sich die Reibekuchen vom Pfannenboden lösen und im Fett schwimmen.

Anschließend die Reibekuchen wenden und von der anderen Seite weiterbraten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind. Ggf. die Reibekuchen am Ende noch mal wenden und noch mal von der anderen Seite braten.

Reibekuchen aus der Pfanne nehmen und ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Topping nach Wahl servieren.

Steffen Henssler am 26. September 2023