



Reibekuchen

Zutaten:

- 18 große Kartoffeln (ca. 2kg Kartoffeln)
- 4 Zwiebeln
- 3 Eier
- 12 EL Mehl
- Öl zum Anbraten

Beilage

- Apfelmus

Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und auf einer großen Reibe reiben.
2. Die Masse mit Salz und wenig Pfeffer würzen.
3. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit den Eiern zu der gewürzten Kartoffelmasse geben.
4. Nun das Mehl hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.
5. Nun portionsweise Reibekuchen in eine mit Öl versehene Pfanne geben und ausbacken
6. Die fertigen Reibekuchen auf einem Teller mit Küchentrepp abtropfen lassen.
7. Danach mit Apfelmus servieren.



Ca. 1 Stunde



2- 3 Minuten von jeder Seite braten