



# KARTOFFEL REIBEKUCHEN

## ZUTATEN

### Apfelmus:

- 3 große Äpfel
- 25ml Wasser
- 70g Zucker
- ca. 1TL Zimt

### Toppings herzhaft:

- Creme Fraiche
- geräucherter Lachs

### Reibekuchen:

- 1- 1,2kg Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 große Eier
- Petersilie
- 20g Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl

## ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Äpfel in einen Topf mit 25ml Wasser geben und 15-20min köcheln lassen (bis die Apfelstückchen weich sind).
3. Kartoffeln in eine Schüssel reiben.
4. Zwiebel schälen und mit den Kartoffeln in die Schüssel reiben.
5. Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebel in ein Küchentuch einwickeln und die Feuchtigkeit ausdrücken. Danach wieder in die trockene Schüssel geben.
6. Petersilie klein hacken und in die Schüssel geben.
7. Mit Salz, Pfeffer, Garam Masala (oder gerne Curry) abschmecken.
8. Paniermehl und 2 Eier mit in die Masse geben und miteinander vermengen.
9. Zu den mittlerweile weichen Äpfeln Zucker und Zimt (je nach Geschmack 1TL) geben.
10. Die weichen Äpfel in einen Mixer geben und fein mixen. Danach in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.
11. Pflanzenöl in eine Pfanne geben.
12. Kartoffelmasse flach und rund formen und in die heiße Pfanne legen.
13. Goldbraun anbraten.
14. Für die süße Variante macht ihr einen Klecks von unserem selbstgemachten Apfelmus auf den Reibekuchen und setzt einen Klecks Creme Fraiche daneben.
15. Für die herzhaftere Variante macht ihr einen ordentlichen Klecks Creme Fraiche auf den Reibekuchen und traipiert darauf 1-2 Scheiben geräucherter Lachs. Wer es mag, gerne mit Dill garnieren.
16. Super einfach, super schnell gemacht, unglaublich LECKER!

ZUTATEN FÜR  
CA. 4 PORTIONEN

HIER GEHTS DIREKT ZUM  
Kochvideo  
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

