

Typisch Hagen - Rezepte

Reibekuchen

Zutaten:

- 1 ½ kg rohe, geschälte Kartoffeln
- 3 Mittlere Zwiebeln
- 2 Eier
- Salz, etwas Pfeffer
- Evtl. 1-2 Essl. Haferflocken (fein)

Zubereitung:

Die rohen, geschälten Kartoffeln zu einem grob-faserigen Brei reiben. Salz und die Zwiebeln (ebenfalls gerieben) hinzugeben. Den Brei ausdrücken und das Wasser auffangen. Diese Stärke unter starkem Rühren zum Kochen bringen. Die heiße erstarrte Masse unter die Kartoffeln rühren. Damit erspart man sich jegliches Andicken.

Nun werden die Eier hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Drückt man den Brei nicht aus, kann man zum Andicken 1-2 Essl. Feine Haferflocken hinzufügen.

Den Brei löffelweise in eine mit Öl erhitzte Pfanne geben und zu Plätzchen platt drücken. Plätzchen auf beiden Seiten knusprig braun backen.

Mit Apfelkompott servieren oder aber auch mit Rübenkraut bestreichen.