

KNUSPRIGE REIBEKUCHEN/KARTOFFELPUFFER EINFACH SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit: 15 Min. | Garzeit: 10 Min. | 8
Kartoffelpuffer



Die knusprigen selbstgemachten Reibekuchen sind extrem lecker und sehr einfach und schnell zubereitet. Sie schmecken hervorragend z.B. mit Apfelmus oder Räucherlachs mit Crème Fraîche. Auch als Beilage zu

verschiedenen Hauptgerichten sind sie wunderbar geeignet.

Schritt 1

Kartoffeln und Zwiebel schälen. Kartoffeln auf einer Vierkantreibe aufreiben oder in einer Maschine zerkleinern. Masse anschließend in ein feines Sieb geben und grob mit der Hand in eine Schüssel ausdrücken. Zwiebel ebenfalls kleinreiben und zu den Kartoffeln geben.

Schritt 2

Kartoffelwasser zur Seite stellen. Kartoffeln in eine weitere Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut verrühren. Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen und die Stärke, die sich am Boden abgesetzt hat, in der Schüssel lassen. Kartoffelmasse dazugeben und gut verrühren.

Schritt 3

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Kartoffelpuffer portionsweise in die Pfanne geben und die Hitze sofort reduzieren. Kartoffelpuffer langsam und gleichmäßig braten. Sobald sie eine Kruste und Farbe bekommen haben, wenden und von der anderen Seite braten. Je Seite ca. 5 Minuten braten.

Schritt 4

Kartoffelpuffer auf ein Küchenpapier zum Abtropfen geben und anschließend auf einem Teller anrichten und z. B. mit Apfelmus oder Räucherlachs mit Crème Fraîche servieren. Auch als Beilage zu Gerichten passen sie gut. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Die Kartoffeln werden nur grob im Sieb ausgedrückt, damit noch etwas Flüssigkeit zurückbleibt. Der durch die Flüssigkeit entstehende Dampf unterstützt das spätere Garen der Kartoffeln.

Die Zugabe der Kartoffelstärke sorgt dafür, dass die Kartoffelpuffer knuspriger werden.

Rezept für 8 Reibekuchen:

- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend, 5-7 Stück)
- 1/2 Zwiebel (optional)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss frisch gerieben
- etwas Rapsöl

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 132

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein vegetarisches Kochbuch: