

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Reiberdatschi, Kartoffelpuffer, Reibekuchen und noch mehr. Es gibt viele Bezeichnungen für diese braunen Dinger aus Kartoffeln. Eines ist, egal wie sie heißen, ganz wichtig: frisch aus der Pfanne schmecken sie am besten.

Zutaten: (4 Portionen)

1,5 kg Kartoffeln (möglichst keine neue Ernte),
1 kleine Zwiebel,
3 Eier,
2-3 E81. Mehl,
etwas Salz,
Fett zum Braten (Schmalz, Butterschmalz oder Pflanzenfett),
evtl. Zucker zum Bestreuen.

Rezept: Kartoffeln und Zwiebel schälen. Kartoffeln mittelfein, Zwiebel sehr fein reiben (geht sehr gut in einer Küchenmaschine). Sofort mit Eiern, Mehl und Salz verrühren. Reichlich Fett in einer großen, weiten Pfanne erhitzen und mit einer kleinen Kelle etwa drei Teigportionen hineinsetzen. Die Plätzchen sollen schwimmen. Etwas flachdrücken und solange braten, bis die Kartoffelpfannkuchen am Rand knusprig gebraten sind. Umdrehen und von der zweiten Seite ebenso braun braten. Direkt heiß aus der Pfanne servieren. Eventuell mit Zucker bestreuen (pro Portion ca. 250 Kalorien).

Fertig in 30 Minuten.

Dazu: Apfelmus, Heidelbeerkompott oder grüner Salat.

Tip: Gedünstete Äpfel aus der Mikrowelle sind schnell fertig:

1 kg Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit drei Eßlöffel Zucker abgedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt acht Minuten dünsten