



Rievkooche

Für 4 Personen

12 dicke Kartoffeln

4 Zwiebeln

3 Eier

2 EL Mehl oder
Schmelz-Hafer-
flocken

Salz, Pfeffer

reichlich Pflanzenöl
zum Ausbacken

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln fein würfeln. Die Kartoffeln mit der Küchenmaschine fein reiben und die Masse in ein Küchentuch füllen. Den Saft aus der Kartoffelmasse herauspressen. Den Saft etwas stehen lassen bis sich die Kartoffelstärke unten abgesetzt hat. Dann den Saft abgießen und die Stärke zu den Kartoffeln geben und diese mit den Zwiebelwürfeln in eine große Schüssel füllen, salzen und pfeffern, mit dem Mehl oder den Haferflocken gut verrühren.

Reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin nach und nach aus der Kartoffelmasse (1 Suppenkelle voll für 1 Reibekuchen) Reibekuchen von beiden Seiten goldgelb ausbacken; auf Küchenkrepp entfetten.

Tipp: Als Beilage Apfelmus servieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

