

Knusprige Käsereibekuchen

knukaesreibk08q.odt

Eine kleine Menge Reibekuchen kann man auch mit der Handreibe reiben. Für 800 g braucht man 15 Minuten, da lohnt sich eine Küchenmaschine nicht unbedingt. Eine Küchenmaschine muss man hinterher saubermachen und man muss auch Platz in der Küche dafür haben.

Zutatenliste für 3 Portionen:

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- Milch
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 120 g Emmentaler
- 4 EL Rapsöl
- 40 g Preisselbeermarmelade

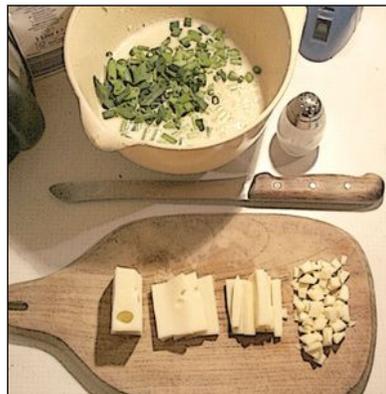


Mit der Handreibe gehts auch

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe reiben. Die Reststücke mit dem Messer kleinschneiden, das gibt am Ende Stückchen mit Biss, das ist gut. In einen Durchschlag geben und abtropfen lassen.

Mehl, reichlich Salz und Eier unter Zugabe von Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Frühlingszwiebeln schön kleinschneiden, den Emmentaler ganz klein schneiden und beides unterrühren. Die abgetropfte Kartoffelmasse zugeben und gründlich durchrühren.



So den Käse kleinschneiden



Fertiger Teig



Da braucht man den ganzen Ofen

Eine Antihaftpfanne mit etwas Öl erhitzen, die Masse mit einer Kelle in drei Klecksen ins heiße Fett geben und sofort etwas platt drücken, aber so, dass sie sich nicht berühren, sonst kleben die hinterher zusammen. Wenn sie von einer Seite braun sind, mit dem Pfannenwender umdrehen und nochmal etwas plattdrücken.

Wenn sie fertig sind herausnehmen und auf Küchenpapier kurz zwischengelagern. Neues Öl in die Pfanne geben und die nächste Fuhre machen. Derweil die fertigen Reibekuchen vom Küchenpapier wieder runternehmen und auf einem Teller aufstapeln.

Schmeckt heiß oder kalt, mit Preisselbeermarmelade wie auch mit Brombeermarmelade.

Tip: Durch das Küchenpapier geben die Reibekuchen etwas fett ab, wenn man fettige Reibekuchen mag, kann man das Küchenpapier auch weglassen.



Schön knusprig

Vorbereitungszeit: keine
Zubereitungszeit: 50 Min.
Schwierigkeitsgrad: Einfach

Kosten pro Portion: 0,45 €
Kalorien pro Portion: 647
K: 69 F: 30 E: 26