

# REIBEKUCHEN

Zeitaufwand: **30–40 Minuten**

Kategorie: **Hauptgericht**

Küchenutensilien: **Vierkantreibe, Küchentuch, Pfanne**

1. Kartoffeln schälen und in feine Raspeln reiben.
2. Die geraspelten Kartoffeln in ein Küchentuch geben und kräftig auswringen, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu entfernen.
3. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit (♠) zu den Kartoffeln geben.
4. Alles gründlich vermischen.
5. Den Teig portionsweise in einer Pfanne mit heißem Öl ausbacken, bis beide Seiten goldbraun sind.
6. Die fertigen Reibekuchen auf Küchenpapier abtropfen lassen.



**Für ca. 3 große Reibekuchen  
(oder 5 kleine):**

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- ca. 5 EL Kartoffelstärke (♠)
- 1 EL Salz (♠)
- Priesse Pfeffer (♠)
- 2 Eier (♠)
- Öl zum braten