

***Polar's Kochstudio***  
***Rezept 062 / 2008***



***Reibekuchen mit Apfelmus***

**Zutaten für 5 Portionen:**

7 dicke Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
3 Ei(er)  
1 EL Mehl  
2 Zwiebel(n)  
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener  
Fett  
Apfelkompott

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen und gut waschen. Danach sehr fein reiben. Die Zwiebeln sehr fein hacken. Mit den Händen den Kartoffelsaft aus den geriebenen Kartoffeln drücken. Die Kartoffeln mit Zwiebeln, Mehl und Eiern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. So viel Fett, dass die Reibekuchen darin schwimmen können, in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Kartoffelteig löffelweise in die Pfanne geben, etwas flach drücken und die Reibekuchen von beiden Seiten knusprig braten, so braun, wie man es gern hat. Kurz auf Küchenpapier legen, das nimmt etwas überschüssiges Fett auf. Sofort mit viel Apfelkompott servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

***Gues Gelingen und Bon Appetit***