

Sören Anders
So geht's: Reibekuchen

Freitag, 26. April 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche, Schnelle Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für das Kompott

4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
2 EL Zucker
80 ml Apfelsaft

Für den Kräuterquark

½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
100 g saure Sahne
250 g Magerquark
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Reibekuchen

700 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 kleine Zwiebel
1 Ei
etwas Salz
1 Prise Muskat
5 EL Butterschmalz



Zubereitung:

1. Für das Apfelkompott die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Obstviertel in grobe Stücke schneiden.
 2. In einem großen Topf Zucker zu hellem Karamell schmelzen, die Obststücke zugeben, mit Apfelsaft ablöschen und weichkochen.
 3. In der Zwischenzeit die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
 4. Kräuter mit saurer Sahne und Quark vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.
 5. Das weich gekochte Obst fein pürieren und mit Zucker abschmecken.
 6. Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen.
 7. Den Kartoffelsaft abschütten und die abgesetzte Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben.
 8. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen.
 9. In einer Pfanne portionsweise reichlich Butterschmalz erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin nach und nach goldbraune Reibekuchen ausbacken.
 10. Reibekuchen wahlweise mit Apfelmus und Kräuterquark servieren.
- Tipp: Zu den Reibekuchen passt auch Räucherlachs mit einem Klecks Creme fraîche.

Pro Portion: 445 kcal / 1845 kJ
54 g Kohlenhydrate; 15 g Eiweiß; 18 g Fett

ARD[®] *Buffet*
