



Kleine, krosse Reibekuchen à la Mama

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, vielseitig mit schicken Zugaben zu servieren

Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- (Je zur Hälfte fein gerieben, und in ganz feine Streifen gehobelt)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, ebenfalls gerieben
- 1 gehäufte Esstasse Mehl
- 2 ganze Eier
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas Öl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Reibekuchenteig:

Schritt2

Die Kartoffeln nach dem Reiben auf ein Sieb zu geben, um etwas ablaufen lassen.

Schritt3

Das Mehl, die Eier und die Gewürze dazu geben, miteinander vermengen.

Schritt4

Möglichst dünne "Mini - Reibekuchen" in heißem Rapsöl, goldgelb herausbacken und auf ein Backblech mit Gitter legen.

Schritt5

(Dort kann man auch größere Mengen "parken" um sie ev. später im Backofen wieder zu erhitzen)

Schritt6

Dazu reiche ich:

Schritt7

Apfelmus - Apfelkompott, "Kräuterschmand", Räucherlachs, rustikale gebratene Blutwurst in Scheiben oder ich überbacke sie wie eine Pizza mit: Gewürfeltem Kochschinken, gewürfelter Salami, Pizza Käse, Tomaten, Paprika und Gemüsewürfel etc.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kleine-krosse-reibekuchen-a-la-mama/>