



Reibekuchen mit Matjestatar und Dillschmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Es geht doch wirklich nichts über selbst gemachte Reibekuchen!

Zutaten

- Für die Reibekuchen:
 - 500 - 600g geschälte Kartoffeln
 - 2 ganze Eier
 - 1 - 2 Schalotten, gerieben
 - 1 El Mehl
 - Etwas Oel zum Braten
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Matjestatar:
 - 4 - 5 junge holländische Matjesfilets in kleinen Würfeln
 - 2 Schalotte, gewürfelt
 - !/2 rote Paprikaschote, fein gewürfelt
 - 1/2 gelbe Paprikaschote, fein gewürfelt
 - 1 El Olivenöl
 - Etwas frisch gemahlener Pfeffer
- Für den Dillschmand:
 - 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
 - 1 Becher Schmand
 - 1 El weißer Balsamico
 - 1 El Olivenoel
 - Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reibekuchen:

Schritt2

Die Kartoffeln zur Hälfte recht fein reiben und zur anderen Hälfte in feine Streifen hobeln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und 1 El Mehl dazu geben. Alles mit zwei Eiern verarbeiten.

Schritt3

Die Reibekuchen nicht zu groß machen, ca. 1 El., appetitlich dünn, braun und kross in Pflanzenöl heraus braten

Schritt4

Der Schmand:

Schritt5

Den Schmand mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Balsamico und etwas Olivenöl nach individuellen Geschmack aufrühren, nachschmecken und mit den gehackten Dillspitzen versetzen.

Schritt6

Das Matjestatar:

Schritt7

Matjesfilets in recht kleine Würfel schneiden, mit etwas Balsamico und ev. frisch gemahlenem Pfeffer versetzen.

Schritt8

Eine fein gehackte Schalotte und die klein gewürfelten Paprikaschoten dazu geben. Einen Esslöffel gutes Olivenöl dazu geben, nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das Matjestatar in einem Ring in der Tellermitte placieren und den Dillschmand drum herum geben; ein Dillsträußchen als Garnitur.

Schritt11

Gern reiche ich getoastetes Vollkornbrot dazu und ergänze mit einem bunten Blattsalat nach Marktangebot in Kräutervinaigrette dazu.

Schritt12

Ein frisch gezapftes Pils, einen klaren Korn oder Aquavit sind unverzichtbar.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** matjestatar, reibekuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reibekuchen-mit-matjestatar-und-dillschmand/>