

Reibekuchen mit Apfelmus

Reibekuchen: Zutaten für 2 Portionen:

6 große Kartoffeln

1 große Zwiebel (oder
2 kleine)

4 Eßl. Mehl

1 Ei

Apfelmus:

3 Äpfel, mürbe/süße

Nach Belieben Zimtstange oder Zimt / Zucker



Zubereitung Reibekuchen

- Kartoffeln schälen, waschen und auf der großen Reibe reiben. Mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen.
- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Zwiebel und das Ei zu der Kartoffelmasse geben. Das Mehl dazu geben und gut verrühren.
- In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Reibekuchen darin portionsweise braten. Die Reibekuchen sollten in Öl schwimmen. Anschließend die Reibekuchen auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zubereitung Apfelmus:

- Die Äpfel schälen, Kerngehäuse herausschneiden und in kleine Stücke schneiden.
- In einen Topf ganz wenig Wasser geben und die Apfelstücke hineingeben nach Geschmack eine Zimtstange mit dazu geben.
- Bei geschlossenem Deckel erhitzen. Nicht kochen lassen. Die Äpfel bei geringer Hitze gar werden lassen. Je nach Größe der Stücke dauert das 10-30 Minuten. Gelegentlich umrühren.
- Die Zimtstange entfernen.
- Nach belieben pürieren und mit Zucker süßen (muss aber nicht)

Reibekuchen zusammen mit dem Apfelmus servieren

Was wird noch benötigt?

Pfanne, Schneidebrett, Messer, Pfannenwender, Schüssel, Küchentrepp, Topf, Reibe

