

REIBEKUCHEN



Zutaten

2 kg Kartoffel(n)
6 EL Mehl (30 g)
100 ml fette Kondensmilch
2 Zwiebel(n)
4 Ei(er)
3 TL Salz
Pfeffer,
Öl, zum Braten

Zubereitung

Kartoffeln schälen. Unter kaltem Wasser waschen und gut trocken tupfen. Kartoffeln fein reiben und in eine Schüssel geben.

Mehlteig

Mehl und **Dosenmilch** in einer kleinen Schüssel verquirlen. **Zwiebel** reiben und mit den **Eiern** zugeben und alles gut verrühren. Den **Mehlteig** in die **Kartoffelmasse** rühren und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

REIBE⚡KUCHEN



Zubereitung

Öl nach und nach in die MOESTA-BBQ Pfanne geben. Ca 2-3 cm Höhe, so das die Reibekuchen darin schwimmen können.

Den **Kartoffelteig** portionsweise hineingeben und die Reibekuchen von jeder Seite 3 Minuten ausbacken bis sie goldbraun sind. Anschließend herausnehmen, Fett abtropfen lassen und nebeneinander legen. Heiß servieren.

Als Beilagen sind..

Cremafraiche (gesalzen) mit **Lachs**
Apfelmus oder
Preiselbeeren zu empfehlen

Guten Appetit !



weitere Rezepte online.

WWW.MOESTA-BBQ.DE