



Reibekuchen (Reibeplätzchen, Rösti)

4-6 Stück

500 g Kartoffeln

1 Ei

1-2 EL Hartweizengrieß

Salz

Sonnenblumen- oder Maiskeimöl

Kartoffeln schälen und grob raspeln

Kartoffeln, Ei und Grieß in einer Schüssel vermengen und salzen. Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen, den Teig in entsprechenden Portionen hinein geben und jeweils mit dem Löffelrücken ausstreichen, so dass Form und Dicke stimmen. Warten, bis die Unterseite braun und kross ist, dann erst wenden und zu Ende backen.

Im Rheinland gibt es zu Reibeplätzchen traditionell Apfelkompott.