



Knusprige Reibedatschi

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 kg Äpfel
- 25 ml Saft einer halben Zitrone
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL weißer Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Reibedatschi:

Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe schaben. Die Eier aufschlagen und gut verrühren. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Ei zur Kartoffelmasse geben. Mit Mehl bestäuben, bis die gesamte Masse bedeckt ist. Salzen, wenig pfeffern und alles gut vermengen.

Den Reibkuchenteig zu handtellergroßen Scheiben formen, in Öl kross ausbacken und diese dann warmstellen.

Apfelmus:

Äpfel waschen, schälen und fein würfeln. Mit Zitronensaft und Rohrzucker bei mäßiger Hitze weich kochen und je nach Geschmack pürieren.

Reibekuchen vor dem Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen und mit dem Apfelmus anrichten.

Guten Appetit!

