

Knusprig und saftig - glutenfreie Reibekuchen mit Apfelkompott

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Reibekuchen

1 kg Kartoffeln
2 rote Zwiebeln
2 Esslöffel Buchweizenmehl
2 Eier
Salz, Pfeffer
60 ml Pflanzenöl zum Braten
Salz, Pfeffer

Für das Apfelkompott

5 säuerliche Äpfel
1 Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
8 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Gemüsereibe

- 1 -

Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen.

- 2 -

Äpfel mit Wasser und Zitronensaft aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale, Vanillezucker und Zimt unterrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zu stückigem Mus zerdrücken, beiseitestellen.

- 3 -

Für die Reibekuchen Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Küchentuch auswringen.

- 4 -

Geriebene Kartoffeln mit Zwiebeln, Mehl, Eiern, Salz und Pfeffer vermengen.

- 5 -

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Einige Löffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu Talern formen. Im heißen Öl 5-7 Minuten knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Apfelkompott servieren.

Vorsicht - knusprig und saftig ist im Anmarsch. Gefolgt von fruchtig und süß. Egal, ob glutenempfindliche Esser oder Kartoffelliebhaber - bei diesen krossen Reibekuchen mit frischem Apfelkompott kommen alle auf ihre Kosten.