

## Kartoffelpuffer selber machen! So werden sie garantiert knusprig

VORBEREITEN

14  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Kartoffelpuffer

1,5 kg Kartoffeln  
3 Eier  
1 Zwiebel  
3 Esslöffel Mehl  
1 Teelöffel Muskatnuss  
Salz  
60 ml Pflanzenöl

#### Für das Apfelkompott

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

#### Besonderes Zubehör

Gemüsereibe  
Kartoffelstampfer

Ob im November auf dem Weihnachtsmarkt oder im September, wenn meine Heimat-Kirmes ‚Pützchens Markt‘ ansteht – sobald mir der Duft von frischen Rievkooche in die Nase kommt, werde ich sofort in meine Kindheit zurückversetzt. Denn ganz traditionell war bei

uns freitags Rievkoochetag. Mit einem kühlen Kölsch für Opa, mit selbstgemachtem Apfelmus für mich. Kartoffelplätzchen, -puffer oder Reibekuchen kenne ich natürlich auch, aber die kommen bei uns nicht auf den Tisch. Wo kämen wir denn da hin? Traditionen müssen schließlich gewahrt werden, so wie Opas Rievkooche-Rezept. Damit sie schön knusprig aus der Pfanne kommen, hat mir Opa seine Tricks verraten. Hier kommen also die besten Tipps zum Kartoffelpuffer selber machen – egal, wie man sie nun nennt.

### Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Dotsch? Wo sagt man was?

Die einen sagen so, die anderen so. Je nachdem, wo du gerade in Deutschland bist, begegnen dir Kriebelche, Pillekooken oder Kartoffelklitscher. Gemeint ist aber immer das Gleiche.

So vielfältig ihre Zubereitungsweise auch sein kann, so unterschiedlich ist ihr Name. In Nord- und Westdeutschland werden ‚Reibekuchen‘, ‚Kartoffelpuffer‘ oder ‚Reibeplätzchen‘ gegessen. Im Rheinland begegnen dir ‚Rievkooche‘. Im Saarland bekommst du ‚Grumbeerkiecheln‘ und in Rheinland-Pfalz ‚Kartoffelpfannkuchen‘. Richtung Osten heißen sie ‚Dotsch‘ und in Bayern bestellst du ‚Reiberdatschi‘. Wie du merkst: ein Gericht, unzählige Namen – alle lecker. Das Wichtigste ist aber doch, dass die Reibekuchen frisch zubereitet, knusprig und goldbraun vor dir liegen. Wie du sie dann nennst und ob du sie mit Apfelmus, Krautsalat oder gebuttertem Schwarzbrot bekommst, ist im ersten Moment erst einmal egal.

### Alles auf Anfang – welche Kartoffelsorte ist die Richtige?

Die Eine. Die Eine oder keine ... – halt, stopp! Es gibt nicht DIE eine Kartoffelsorte, die knusprige Kartoffelpuffer macht. Es gibt einfach Sorten, die sich

# Kartoffelpuffer selber machen! So werden sie garantiert knusprig

aufgrund ihres Kochtyps ein bisschen besser eignen als andere. Hier ein kleiner Spickzettel für deinen nächsten Einkauf:

Die **festkochende Kartoffel** hat schnittfestes, feuchtes Fruchtfleisch und einen geringen Stärkeanteil. Ihr Vorteil? Selbst nach langem Kochen und Braten behält sie ihre Form, wird kaum matschig. Kein Wunder also, dass Nicola, Linda und Selma für die Zubereitung von Kartoffelsalat und Bratkartoffeln so beliebt sind.

Mit der **vorwiegend festkochenden Kartoffel** gehst du auf Nummer sicher. Ihr feinkörniges, halbfestes Fruchtfleisch mit mittelhohem Stärkeanteil macht überall eine gute Figur – besonders in Eintöpfen, als Pellkartoffel mit Quark oder als Salzkartoffelbeilage, wie Agata, Bellarosa und Finka beweisen.

Die **mehlig kochende Kartoffel** hat im Vergleich zu ihren festeren Kolleginnen ein krümeliges, fast trockenes Fruchtfleisch - bedingt durch einen hohen Stärkeanteil. Ideal, wenn du Gnocchi, Kroketten oder Püree zubereiten möchtest. Melody, Nicola und Adretta warten auf ihren Einsatz.

Ich persönlich verwende am liebsten **festkochende und vorwiegend festkochende Kartoffeln**. Sie bleiben in Form, haben noch einen leichten Biss und werden schön knusprig. Du magst lieber mehligkochende Sorten? Kein Problem – richtig und falsch gibt es hier nicht.

## Rohe vs. gekochte Kartoffeln – womit klappt's am besten?

Von mir gibt es ein klares ‚Pro‘ für **rohe Kartoffeln**. Wieso? Sie lassen sich am besten raspeln oder fein reiben. Und verlieren dabei nicht ihre Form. Überschüssiges Wasser kannst du nach dem Reiben sanft ausdrücken, was deine Kartoffelpuffer noch knuspriger macht. Ob du die Kartoffeln schälst oder mit Schale verarbeitest, bleibt dir überlassen – traditionell werden sie vor dem Reiben geschält.

Kleiner Tipp: Wenn du die Kartoffeln nicht schälen möchtest, greif zu jungen Bio-Kartoffeln. Ihre Schale ist sehr dünn und nicht gespritzt.

Für Kartoffelpuffer aus **gekochten Kartoffeln** eignen sich am besten festkochende und vorwiegend festkochende

Sorten. Mehligkochende Kartoffeln fallen raus, denn sie zerfallen schon beim Anrühren des Teigs. Was allerdings für Reibekuchen aus gekochten Kartoffeln spricht: Sie sind in kürzester Zeit ausgebacken und du kannst Kartoffelreste vom Vortag verwerten.

## So machst du die Knolle klein

Neben dem Schälen, ist das Reiben der Kartoffeln der mühseligste Teil. Hast du allerdings den passenden Küchenhelfer zur Hand, lässt sich dieser Part um einiges vereinfachen.

## Die Küchenreibe – altbewährt und funktional

Du hast keine Küchenmaschine zur Hand? Kein Problem. Es muss nicht immer modern oder elektrisch sein. Mein Opa weiß auch heute noch die Vorzüge einer einfachen Küchenreibe zu schätzen. Allerdings ist hier Ausdauer gefragt. Das Ergebnis: **1a Kartoffelraspeln** dank echter Handarbeit.

## Die Küchenmaschine – Kartoffelraspeln auf Knopfdruck

Keine Lust auf schlaffe Arme? Dann heißt es: Küchenmaschine raus, den passenden Aufsatz zum Raspeln oder Reiben eingespannt und los geht's – deine Kartoffeln sind im Nu klein. **Das spart Zeit und Arbeit.**

## Der Entsafter – kurzerhand zweckendfremdet

Der Vorteil des Entsafters? Du sparst dir einen Arbeitsschritt. **Die Kartoffeln werden nicht nur zerkleinert, sondern auch gleichzeitig von der Flüssigkeit getrennt.** Wenn dir die Raspeln allerdings zu trocken sind, einfach wieder etwas vom Kartoffelsaft dazugeben.

## Das gehört in deine Kartoffelpuffer

Wie so oft, gibt es nicht DAS eine Rezept. Je nach Region, persönlicher Vorliebe oder gehütetem Familienrezept kommt mal eine Zutat mehr und mal eine Zutat weniger in den Kartoffelpufferteig. Was in jeden Teig kommt – na klar – Kartoffeln. Und diese drei Zutaten:

## Eier für die Bindung

Eier sorgen im Reibekuchenteig dafür, dass Kartoffelraspeln, Mehl, Zwiebeln und Gewürze beim Ausbacken im heißen Fett nicht in ihre Einzelteile zerfallen.

# Kartoffelpuffer selber machen! So werden sie garantiert knusprig

## Mehl oder Haferflocken für die knusprige Kruste

So wie es sich für gute Kartoffelpuffer gehört. Statt pappig und labberig werden deine **Reibekuchen goldbraun und knusprig**. **Kernige Haferflocken** geben den Puffern auch noch einen leichten Biss.

## Zwiebel, Muskatnuss und Salz für den Feinschliff

Salz versteht sich von selbst. Zwiebel? Bringt eine feine Würze mit. Muskatnuss? Passt einfach perfekt. Aber Vorsicht: Eine kleine Prise reicht. Muskatnuss ist sehr intensiv.

## Krosse Rievkooche mit Apfelkompott – Opas Geheimrezept

- 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 erneut 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zu stückigem Mus zerdrücken, beiseitestellen.

- 3 -

Für die Reibekuchen Zwiebel schälen und reiben oder fein würfeln.

- 4 -

Kartoffeln schälen und reiben.



- 5 -

Geriebene Kartoffeln in ein Küchentuch geben.



- 6 -

Kartoffelraspeln sanft auswringen.



# Kartoffelpuffer selber machen! So werden sie garantiert knusprig

- 7 -

Kartoffelraspeln mit Zwiebeln, Eiern, Mehl, Salz und Muskatnuss vermengen.



- 8 -

Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Einige Löffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu Talern formen. Im heißen Fett 5-7 Minuten ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## So machst du knusprige Kartoffelpuffer

Ob aus der Pfanne, dem Waffeleisen oder Backofen – knusprig müssen sie sein. Wie das am besten funktioniert? Na so:

### Kartoffelpuffer aus der Pfanne

Geübte Bräter greifen zur Gusseisenpfanne, Anfänger zur beschichteten Bratpfanne. Egal, welche Pfanne du verwendest, wichtig ist, dass sie groß genug ist. Startklar?

Butterschmalz oder Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen. Einige Esslöffel Kartoffelteig in die Pfanne geben und zu Talern formen. Sobald ihre Ränder anfangen braun zu werden, Reibekuchen wenden. Jetzt noch mal **5-7 Minuten** im heißen Fett ausbacken – fertig.

Ganz wichtig: Egal, ob du Butterschmalz oder Pflanzenöl verwendest – **Kartoffelteig erst in die Pfanne geben, wenn das Fett richtig heiß ist. Nur so werden deine Reibekuchen wirklich kross.**



Kartoffelpuffer aus der Pfanne.

### Kartoffelpuffer aus dem Waffeleisen

Ja, du kannst deine Reibekuchen auch in deinem Waffeleisen backen. Zum einen bringst du sie so in eine **hübsche Form** und zum anderen werden sie **gleichmäßig braun**. So geht's:

Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butterschmalz oder Pflanzenöl einstreichen. Kartoffelteig auf dem Waffeleisen verteilen.



Kartoffelteig auf dem Waffeleisen verteilen.

Im heißen Waffeleisen **ca. 5-10 Minuten goldbraun** ausbacken.

## Kartoffelpuffer selber machen! So werden sie garantiert knusprig



Kartoffelpuffer aus dem Waffeleisen.



Kartoffelpuffer aus dem Backofen.

### Kartoffelpuffer aus dem Backofen

Reibekuchen aus dem Backofen ist die **schlanke Alternative** zum Ausbacken in Fett. Wie das funktioniert?

Backofen auf **180 °C** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffelteig auf dem Backblech zu Talern formen.



Kartoffelteig auf dem Backblech zu Talern formen.

Im heißen Ofen **ca. 30 Minuten** backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, damit sie von beiden Seiten knusprig werden.

### Kartoffelpuffer einfrieren und auftauen

Wenn ich einmal mit dem Kartoffelreiben anfangen, bleibt es meistens nicht bei einer Portion. Oft bereite ich viel zu viel zu – ganz zur Freude meiner Freunde, denen ich dann noch eine spontane Essenseinladung zusende. Bleiben danach immer noch Puffer übrig, bewahre ich sie entweder **2-3 Tage abgedeckt im Kühlschrank** auf oder friere sie kurzerhand ein:

Kartoffelpuffer nach dem Ausbacken auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Puffer auf einen Teller legen, ohne dass sie sich berühren, und einfrieren. Anschließend die gefrorenen Reibekuchen in einen Gefrierbeutel füllen – so kannst du sie später, je nach Hunger, einzeln entnehmen.

Entweder du backst die gefrorenen Kartoffelpuffer **bei 200 °C im heißen Backofen 8-10 Minuten** auf oder du brätst sie **in der heißen Pfanne für 3-4 Minuten** an. So werden sie wieder knusprig.

### 4 Mal knusprig – Kartoffelpuffer Rezepte für dich

Ob mit Apfelmus oder Zimt und Zucker, auf gebuttertem Schwarzbrot oder neben Krautsalat, mit Möhren gemischt oder Kräutern verfeinert, zu Lachs und Muscheln oder Kalb und Pilzen – Kartoffelpuffer sind für mich als Hauptakteur und als Nebenrolle jede Mühe wert. Sie schmecken süß genauso lecker wie salzig und mit Zimtjoghurt genauso lecker wie mit Kräuterquark. Du brauchst noch mehr Anregungen? Bitteschön!