

Reibekuchen mit Apfelkompott

Nils Sommer

Ergibt 2 Portionen

Reibekuchen:

400g Kartoffeln, festkochend
1 Ei
2 Zwiebeln
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat

Apfelmus:

2 Äpfel, süße Sorte
1 TL Honig
Saft einer halben Zitrone
50 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt
Evtl. Zucker

Noch benötigt:

Öl zum Anbraten

Apfelkompott:

1. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und anschließend bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weichen kochen lassen.
2. Wer mag, kann die gekochten Äpfel pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken. Abschließend mit Zucker abschmecken bis die gewünschte Süße erreicht ist.

Reibekuchen:

1. Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln in ein sauberes Geschirrtuch einwickeln und kräftig ausdrücken. Anschließend mit Ei und Mehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. In einer Pfanne eine große Menge Öl erhitzen, sodass die Reibekuchen später gut im Öl baden. Mit einem Löffel die Masse portionsweise in das Öl geben, mit einem Pfannenwender platt drücken und von beiden Seiten goldgelb braten.
3. Die Reibekuchen aus dem heißen Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen

Noch Benötigt:

1 Reibe, 1 sauberes Geschirrtuch, 1 Pfanne, 1 Topf mit Deckel, 2 Herdplatten, Pürierstab (optional)