

Reiberdatschi, Kartoffelpuffer,

Reibekuchen, Rievkoche, Reibeplätzchen,

Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg Kartoffeln mehlig kochende Sorte,
1 EL Zitronensaft,
2 Eier (Klasse M),
2 TL Speisestärke,
1 TL Salz,

Butterschmalz zum Braten.

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und schälen. In eine große Schüssel 1 l Wasser und den Zitronensaft geben. Die Kartoffeln grob hinein reiben. Alles in ein Küchentuch geben und ausdrücken, dabei die Flüssigkeit auffangen.

Die Kartoffelmasse mit den Eiern, dem Salz und der Speisestärke gut vermengen. Im Kartoffelwasser hat sich jetzt auf dem Boden die Kartoffelstärke abgesetzt. Das Wasser vorsichtig von der Kartoffelstärke abgießen und die Kartoffelstärke unter die Kartoffelmasse mengen.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, mit einer Schöpfkelle 1/8 der Kartoffelmasse hineingeben, mit dem Pfannenwender flach drücken und rund formen. Bei mäßiger Hitze goldbraun backen. Nach und nach 8 Datschi backen. Wenn das Butterschmalz zu dunkel wird, die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und neues Butterschmalz verwenden.

Dazu gibt es Apfelmus – fertig aus dem Glas – oder nach unserem Rezept.

Bei den echten Reiberdatschi kommt noch 1 Zwiebel hinein. Sie werden mit Salz und Pfeffer gewürzt. Man isst sie mit Apfelmus, im Rheinland mit Rübekraut = Zuckerrübensirup oder verwendet sie als Beilage zu Gerichten mit Sauerkraut.

