



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Kartoffelpfannkuchen 4 Personen

Bei uns zu Hause heißen die die Dinger Kartoffelpannekuche – das typisch stimmlose rheinhessische R wird kaum gesprochen. ☺

Nahezu jede Region in Deutschland kennt sich und nennt sie anders. Von Reibekuchen, Rievkuche bis hin zu den fränkischen Backes. Immer sind es Pfannkuchen aus rohen geriebenen Kartoffeln, schwimmend in Öl ausgebacken. Bei uns gab es klassisch Apfelmus dazu und die Familie war klassisch in zwei gespalten: die einen wollten dicke Pfannkuchen, die innen schön morsch und saftig waren, die anderen möglichst knusprig-rösche. Oma backte jeweils diplomatisch 50/50 für alle.

Meine Empfehlung ist lieber mehr zu machen, als zu wenig. Sie werden garantiert aufgegessen. Jeder mag die.

Es ist ein einfaches Rezept, was aber heute wohl nicht mehr oft selbst gemacht wird. Dabei ist es so lecker. Jedes Mal wenn ich es mache, sind alle Esser verrückt danach. Es lässt sich auch gut vorbereiten und kalt auf einem Buffet mit einbauen. Wer experimentierfreudig ist, mischt anderes Gemüse unter den Kartoffelteig. Rote Bete oder Kürbis sorgen dafür, dass die Kartoffelpfannkuchen rot oder orange sind. Sieht gut aus und schmeckt auch gut. Und macht sich optisch noch schöner auf



einem Buffet. Unbedingt aber nach mehlig kochenden Kartoffeln suchen und die zur Herstellung verwenden. Der höhere Stärke in den mehlig kochenden Kartoffeln macht den Teig schön klebrig und die Kartoffel-Pfannkuchen schön rösch.



#### Zutaten ca. 4 Portionen

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Die Zwiebel ganz fein hacken.
2. Die Kartoffeln schälen und mit der groben Seite der Raspel reiben. Zum Schluss alle geraspelten Kartoffeln ausdrücken und das Kartoffelwasser abgiessen.
3. Die geraspelten Kartoffeln mit dem Mehl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne ordentlich Öl erhitzen und den Teig löffelweise in heisse Öl geben. Man kann dabei entscheiden, wie groß oder wie dick man die Reibekuchen haben will.
5. Wenn die Kartoffelpfannkuchen von einer Seite schön gebräunt sind, einmal wenden, und auch die zweite Seite backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Falls jemand ein Apfelmus Rezept braucht: 1kg säuerliche Äpfeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Wasser aufsetzen und zu Mus kochen. Zum Schluss mit etwas Zucker und nach Wunsch mit Vanille abschmecken. Hält sich heiss in Schraubdeckelgläser abgefüllt auch bis zu 6 Monate.

