Rezept Reibekuchen



Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben oder fein hobeln. Teig salzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel mehrere Reibekuchen nebeneinander in die Pfanne geben und darin knusprig braten.

Gut als Beilage eignen sich: Preiselbeeren oder Apfelmus oder Sauerkraut

Fertige übrige Reibekuchen kann man gut einfrieren und später bei Bedarf auf den Grill legen.

Guten Appetit!

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel