

Tante Lisbeths Reibekuchen

REZEPT FÜR
4 PERSONEN

Zutaten

1,3 kg Kartoffeln

1 Ei

130 ml Buttermilch

80 g Zwiebeln

Salz

Muskat

Öl zum Braten



Tante Lisbeths Reibekuchen

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Ei mit der Buttermilch verschlagen.

Die Zutaten vermengen und nach Belieben mit Salz und Muskat würzen.

Nun die Puffer portionsweise in heißem Öl ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Wer mag, kann die Reibekuchen mit Zucker und Apfelmus essen.



Tipp von unserem
Gastronomieleiter Jörg
Kantor

„ Mit Kräuterschmand
und Tomatenwürfeln
schmecken sie auch
.. hervorragend! ..

