

Hier und heute



Reibekuchen mit Gewürzgurken

Fein gerieben, mit ausreichend Öl und Gewürzgurken: Wenn es nach Köchin Julia Floß geht, werden Reibekuchen nur dann so richtig lecker.

Rezept

von Julia Floß für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 450 g Gewürzgurken
- 120 g Paniermehl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne Pfeffer
- 500 ml Sonnenblumenöl oder Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben (auf der feinen Seite der Vierkantreibe). Die Masse in ein sauberes Küchentuch oder eine Käse-/Passiertuch geben und gründlich auspressen. Die ausgepresste Masse in eine große Schüssel geben.

Gewürzgurken abtropfen lassen und in feine, längliche Streifen schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken, Paniermehl und die Eier gründlich mischen (am besten mit den Händen) und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und einen Reibekuchen nach dem nächsten von beiden Seiten goldbraun braten. Das klappt bei mittlerer Hitze am besten.

Reibekuchen brauchen viel Öl. Sie sollten beim Braten zu einem Drittel im Öl schwimmen.

Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Dazu schmeckt ein Dip aus Schmand und frischem Dill.