

**Reibekuchen mit Fenchel und Zitrone**

**Zutaten für 15-20 kleine Reibekuchen:**

2-3 Fenchelknollen (700 g)

Salz

1 Zwiebel

450 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

1 kleine, sehr saftige Zitronen (mit dünner Schale und ungespritzt)

1 Esslöffel Fenchelsamen

3 Eier

40 g Speisestärke

70 g Panko oder Semmelbrösel

1 Teelöffel Backpulver

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ausreichend neutrales Öl zum Ausbacken, z. B. Sonnenblumenöl

**Zubereitung:**

Fenchelknollen waschen und sehr fein hobeln. Das Fenchelgrün aufbewahren. Den gehobelten Fenchel in eine große Schüssel geben, salzen und kräftig kneten. Anschließend mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und auf der groben Seite einer Küchenreibe raspeln. In ein sauberes Küchentuch geben und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken. Die Zitrone in ganz feine Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Den Fenchel abspülen, ebenfalls in das Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Fenchel, Kartoffeln, Zwiebel und Zitronenscheiben in eine große Schüssel geben. Fenchelgrün fein hacken und zusammen mit Fenchelsamen, Eiern, Speisestärke, Panko, Backpulver, einer Prise Salz

und schwarzem Pfeffer der Masse dazugeben. Alles gründlich mischen. Die Masse sollte zusammenhalten, wenn man sie zu einem Küchlein formt.



In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Es sollte ungefähr 1-1,5 cm tief sein, sodass die Reibekuchen schwimmen. Die Hitze bei Bedarf auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren. Aus der Masse flache Küchlein formen, dabei ruhig ein paar fransige Ränder lassen. Die Reibekuchen vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen. Pro Seite 4-6 Minuten frittieren, bis sie gleichmäßig goldbraun sind. Hitze bei Bedarf anpassen. Jeweils 4-5 Reibekuchen gleichzeitig ausbacken, die Pfanne nicht überfüllen. Nach dem Frittieren die Reibekuchen auf ein Gitter legen, salzen und mit Apfelmus servieren.

**Guten Appetit!**