

Hier und heute



Klassische Reibekuchen mit frischem Apfel und Schnittlauch

Schnell, einfach, heiß und lecker – Reibekuchen sind ein Klassiker, der jedem ohne großen Zeitaufwand gelingt. Koch Lars Middendorf zeigt, wie die schnelle Mahlzeit ein echter Genuss wird. Dazu gibt's selbstgemachtes Apfelkompott.

Rezept

Klassische Reibekuchen mit frischem Apfel und Schnittlauch

Zutaten

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- Muskatnuss nach Geschmack
- 100 g Haferflocken
- 2 Eier
- kleiner Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe grob in eine Schüssel raspeln. Den Apfel ebenfalls grob raspeln, bis auf das Kerngehäuse. Dann die Eier aufschlagen und mit den Haferflocken dazu geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit in die Schüssel geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Butterschmalz hineingeben und heiß werden lassen. Nun die Reibekuchen beispielsweise mit einem Löffel portionieren und nach und nach goldgelb-braun ausbacken. Sie brauchen von jeder Seite circa 2-3 Minuten.

Tipps

Butterschmalz ist ein guter Tipp zum Braten von Reibekuchen, Bratkartoffeln etc., denn es verbrennt nicht, schmeckt aber trotzdem nach Butter. Wenn es in der Feierabendküche schnell gehen soll, kann man gut Schnittlauch statt Zwiebeln verwenden, denn Zwiebeln haben eine längere Garzeit. Wer sie doch verwenden möchte, sollte sie klein gewürfelt vorher mit etwas Butterschmalz separat in einer Pfanne durchgaren.

Apfelkompott

Zutaten

- 3 süß-saure Äpfel
- 1 Zimtstange
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

Die Äpfel schälen und in grobe Würfel schneiden, dann in einen Topf geben, ebenso den Zitronensaft und die Zimtstange. Alles aufkochen lassen und dann für circa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zimtstange herausnehmen und die Masse nach Vorliebe pürieren oder zerstampfen, auskühlen lassen und servieren.

Tipps

Man muss keinen zusätzlichen Zucker hinzugeben, da die Äpfel süß genug sind.