

Hier und heute



Süßkartoffel-Reibekuchen mit Speck und Sour Cream

Reibekuchen gehen fix und schmecken immer. Lars Middendorf macht eine Variante mit Süßkartoffeln und Speck, dazu eine herzhafte Creme mit saurer Sahne, Quark und frischem Schnittlauch.

Rezept

Süßkartoffel-Reibekuchen mit Speck und Sour Cream

Zutaten

- 600 g Süßkartoffeln
- 4 Eier
- 4-6 EL Kartoffelstärke
- 150 g Speck in Scheiben
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Süßkartoffeln schälen und mit einer Reibe grob reiben, kräftig salzen und 10 Minuten stehen lassen. Dann die Kartoffeln ausdrücken und das Wasser wegschütten, die Süßkartoffel wieder in eine Schüssel geben. Nun die Eier aufschlagen und dazu geben, den Speck in feine Streifen schneiden und ebenfalls untermischen. Mit 4 EL Kartoffelstärke binden. Sollte die Masse noch zu feucht sein, mehr Stärke dazu geben, bis eine formbare Masse entsteht. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Reibekuchen beispielsweise mit einem Löffel portionieren und nach und nach goldbraun ausbacken.

Tipps

Süßkartoffeln besitzen weniger Stärke, aber mehr Wasser. Daher müssen sie gesalzen und ausgedrückt werden, bevor sie für Reibekuchen verwendet werden können.

Sour Cream

Zutaten

- kleiner Bund Schnittlauch
- 200 g saure Sahne
- 200 g Quark
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Saure Sahne und Quark in einer Schüssel vermischen. Schnittlauch fein schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Beides mit in die Schüssel geben und die Creme mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.