

Rheinische Reibekuchen

Ein Gefühl von zu Hause! Und ein Freund des Hüftgoldes. Rheinische Reibekuchen sind ein traditionelles Gericht, das vor allem im Winter und in Brauhäusern gereicht wird. Ob mit Rübenkraut, [Apfelmus](#), Schwarzbrot oder Räucherlachs: Die Kombinationsmöglichkeiten für Rievkoche sind vielfältig. Wichtig ist nur eins: Sie müssen außen knusprig und innen herrlich weich sein.



Rheinische Reibekuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Stück): 1 Kilogramm Kartoffeln | 125 Gramm Zwiebeln
| 2 Eier | 4 Esslöffel Mehl | 1,5 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel
Pfeffer | 100 Gramm Butterschmalz



Rheinische Reibekuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und mit Hilfe einer Küchenmaschine oder Küchenreibe fein reiben. 2. Kartoffel-Zwiebel-Masse in ein Küchenhandtuch geben und den Saft durch sanftes Zusammendrücken in eine Schüssel pressen. 3. Eier, Stärke Salz, Pfeffer untermengen. Dann Mehl dazugeben. 4. Acht Kugeln aus dem Teig formen. 5. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. 5. Reibekuchen portionsweise im heißen Butterschmalz ausbacken. Dabei die Reibekuchen mit dem Pfannenwender flach drücken. 6. Zum Abtropfen auf ein Holzbrett geben.

Hierzu schmeckt hervorragend: [Apfelmus](#)! Jetzt mehr [Kartoffelgerichte](#) und [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 246 Kalorien | 13,9 Gramm Fett | 24,4 Gramm Kohlehydrate | 4,8 Gramm Eiweiß