

## Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) mit Apfelmus oder herzhaft



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Apfelmus:</b>		
1/2	Zitrone	auspressen, etwas Schale n einem Stück abschneiden
1 kg	Äpfel	waschen, schälen, entkernen und vierteln
50 ml	Wasser oder Apfelsaft	Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben, Äpfel, Zucker und Zimt zugeben, Deckel schließen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren. Zitronenschale entfernen. Mit einem Pürierstab pürieren oder durch ein Sieb streichen, abschmecken und kalt stellen.
2 EL	Zucker	
Etwas	Zimt	
<b>Reiberdatschi:</b>		
750 g	Kartoffeln, vorwiegend fest kochend oder mehlig kochend	waschen, schälen, nochmals waschen und fein reiben, in einem Sieb auspressen und den Saft etwas stehen lassen.
1	Zwiebel	<u>nach Belieben:</u> auch schälen und fein reiben, zugeben
2	Eier	Eier, Salz, Mehl und Muskat zur Kartoffelmasse geben. Nun das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen und die Stärke, die sich in der Schüssel abgesetzt hat mit einem Teigschaber zum Kartoffelteig geben. Gut verrühren.
2 EL	Mehl	
1 TL	Salz	
1 Prise	Muskatnuss	
<b>Reiberdatschi braten:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschichtete Pfanne mit Öl erhitzen.</li> <li>• Je 1 EL Teig mit einem großen Löffel vorsichtig in die Pfanne geben, etwas verstreichen.</li> <li>• Solange braten, bis der Rand leicht braun ist, dann wenden.</li> <li>• Noch etwas Öl nachgießen und die zweite Seite knusprig braten, nochmals wenden und fertig braten. Sofort mit dem Apfelmus und Zimt- Zucker servieren!</li> </ul>		
<b>Herzhafte Variante mit Knoblauch, Fetakäse und Tomaten:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Knoblauchzehe fein würfeln und zum Kartoffelteig geben.</li> <li>• Fetakäse und Tomaten würfeln</li> <li>• Reiberdatschi wie oben braten, nach dem zweiten Mal wenden mit Tomaten und Käse bestreuen, mit Salat oder Rucola servieren.</li> </ul>		