



RIEVKOOCHÉ

REZEPT VON **JAN BÖHMERMANN**

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe reiben. Anschließend die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch einwickeln und die Flüssigkeit herauspressen. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und eine fein gewürfelte Zwiebel, die Eier sowie etwas Muskat untermengen. Aus der Masse handtellergroße Taler formen und diese in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, bis die Reibekuchen goldbraun sind.

Für das Apfelmus zwei Äpfel schälen, klein schneiden und in einem Topf erhitzen. Sobald die Äpfel sehr weich sind, mit einem Mixer pürieren.

Die Reibekuchen mit Crème fraîche und Lachs oder Apfelmus anrichten.

ZUTATEN

- 1 kg** Kartoffeln (festkochend)
- 1** Zwiebel
- 2** Eier
- 200 g** Räucherlachs
- 200 g** Crème fraîche
- 2** Äpfel
- Bratöl
- Salz
- Muskat (gerieben)
- Dill (frisch)

