

Ein Rezept für eine WG aus unserem Kochbuchprojekt

Großmutter's Reibepfannkuchen

Im Winter sind die Kartoffeln meistens noch ganz preiswert, weil die Haupterntezeit in Deutschland noch nachwirkt. Nebenbei ist dann auch die Qualität der Kartoffel gut. Reibepfannkuchen sind das ideale Gericht, um sich an Kartoffeln richtig satt zu essen.

Zutatenliste für 10 Personen:

3,5 kg	Kartoffeln
2	Zwiebeln
9	Eier
200 g	Mehl
1 EL	Salz
100 g	Haferflocken
1 Tasse	Sprudelwasser
500 ml	Rapsöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Früher wurden die Kartoffeln gerieben, ist viel Zeitaufwand. Heute geht es einfacher, wenn vorhanden, werden die Kartoffeln in der Küchenmaschine zerkleinert. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

In einer großen Schüssel werden die Kartoffelmasse, Zwiebeln, Eier, Mehl, Salz, Haferflocken und das Sprudelwasser mit einem Schneebesen gut miteinander vermengt.

Das Rapsöl wird in der Pfanne erhitzt, dann mit einer kleinen Kelle von der Masse in das heiße Fett geben, den Teig



Hilfreiche Küchenmaschine



Schön braun anbraten

plattdrücken und beiderseitig goldbraun und knusprig anbraten.
Das Öl abtropfen lassen.



Nur günstige Zutaten



Alles in einen Topf

Und als Belag dazu Apfelsmus, Zuckerrübenkraut oder Preiselbeeren
servieren. Schmeckt auch lauwarm oder kalt.

Vorbereitungszeit:	Keine	Kosten pro Portion:	0,36 €
Zubereitungszeit:	50 Min.	Kalorien pro Portion:	853
Schwierigkeitsgrad:	Simplel	K: 76 g	F: 53 g E: 18 g



Mit 2 Pfannen gleichzeitig für 10 Personen.