

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Reibekuchen

Zutaten

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

Salz

eventuell Kartoffelstärke

Rübenkraut (Grafschafter Goldsaft) oder Apfelmus

Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Zwiebeln auf der Reibe fein reiben, salzen, und fertig ist der Teig. Eventuell, wenn die Kartoffeln sehr wässrig sind, etwas Kartoffelstärke zugeben.

Knusprig in Öl braten. Mit Rübenkraut oder Apfelmus servieren.