

## Rievkooche (Reibekuchen)

### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Kilo Kartoffeln
- 2 Eier
- 2 EL Mehl (alternativ Haferflocken)
- 1 Zwiebel
- Öl
- ev. Petersilie oder Lauch



### Zubereitung

Geschälte Kartoffeln in ein Sieb reiben, etwa 15 Minuten stehen lassen und Wasser in eine Schüssel abtropfen lassen. Wasser abschütten und Kartoffelmasse zu dem abgesetzten Stärkemehl geben. Eier, Salz, Mehl (oder Haferflocken) untermischen. Geriebene Zwiebeln und gehackte Petersilie / Lauch dazugeben und verrühren.

In heißem Fett kleine Küchlein knusprig braun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Oft wird zu den Rievkooche, auf Hochdeutsch auch Kartoffelpuffer genannt, frisches Apfelmus oder Rübensirup gereicht. Auch andere Beilagen erweisen sich als wohlschmeckend: geräucherter Lachs oder frische Waldpilze.