

Kottenheimer Kröbbelcher (Reibekuchen)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g Kartoffeln, 1 Ei, 1/2 Zwiebel, 1/2 TL Salz

Fett zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben, kurze Zeit stehen lassen und die entstandene Flüssigkeit abgießen. Die Zwiebeln ganz fein hacken, mit Ei und Salz unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Die Masse löffelweise in die Pfanne geben und kleine, dünne Kuchen backen; ganz frisch sind sie besonders lecker.

Apfelmus

Zutaten:

6 - 8 Äpfel

Zubereitung:

Äpfel schälen, in Stücke schneiden, im Topf evt. mit einigen zusätzlichen Tropfen Wasser kochen. Mit dem Stampfer klein drücken. Fertig!