Reibekuchen mit Remoulade

Zutaten | 4 Portionen

Für die Reibekuchen:	
1 kg	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Eier
2 EL	Weizenmehl
1 TL	Salz
	etwas Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
150 ml	Rapsöl zum Ausbacken
Für die Remoulade:	
100 g	Mayonnaise
100 g	Schmand
2	Gewürzgurken
1	hartgekochtes Ei
1 TL	mittelscharfer Senf
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Schnittlauchröllchen

Zubereitungszeit: 45 Min.

- Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer groben Reibe raspeln. Die Zwiebel ebenfalls schälen und fein reiben.
- Die Kartoffelmasse in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Das austretende Wasser kurz stehen lassen, bis sich die Kartoffelstärke am Boden abgesetzt hat. Das Wasser vorsichtig abgießen und die Stärke wieder zu den Kartoffeln geben.
- Eier und Mehl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Jeweils einen gehäuften Esslöffel Kartoffelmasse hineingeben, flach drücken und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.
- Die fertigen Kartoffelpuffer auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für die Remoulade Mayonnaise und Schmand in einer Schüssel glatt rühren. Gewürzgurken und hartgekochtes Ei fein würfeln und dazugeben. Senf, Zitronensaft und Schnittlauch unterrühren und alles gut vermegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Reibekuchen mit der Remoulade servieren.

Tipp:

Für den extraherzhaften Twist kann man geriebenen Käse und gewürfelten Schinken unter die Kartoffelmasse mischen und dann die Käse-Schinken-Reibekuchen ausbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
205 kcal	12 g	20 g	3,9 g	30 mg