



# Reibekuchen mit Apfelmus

Für 4 Personen

## Reibekuchen

1,5 kg Kartoffeln  
1 EL Mehl  
2 Zwiebeln, fein gehackt  
3 Eier  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Öl zum Ausbacken

## Apfelmus

1 kg Boskoopäpfel  
6 EL Wasser  
1/2 Zimtstange  
Saft von 1/2 Zitrone  
100 g Zucker (nach Belieben)

■ Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Reibe mittelfein reiben. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen. Die Kartoffelmasse hineingeben, kräftig ausdrücken und in eine Schüssel füllen. Nun das Mehl, die fein gehackten Zwiebeln und die Eier hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

■ In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise mit einer Schöpfkelle hineingeben, etwas flachdrücken und schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Reibekuchen kurz zum Abtropfen auf Küchentrepp legen und warmstellen, bis serviert wird.

■ Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel mit dem Wasser, der halben Zimtstange und dem Zitronensaft zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

■ Wenn die Apfelstückchen gar sind, kann man die Masse nach Belieben pürieren, mit Zucker abschmecken und dann kühlstellen.

Ein Klassiker, den ich seit Kindheitstagen liebe – wie viele andere Kinder aller Generationen vor und nach mir. Nicht umsonst heißen Kartoffeln ja auch Erdäpfel, deswegen passt das Apfelmus vielleicht auch so perfekt zu den Reibekuchen. Sie sind heiß super lecker, aber genauso köstlich kalt mit einer Scheibe Schwarzbrot. Das dann noch dick mit Butter und Rübenkraut beschmiert ... hmoooo.

Super lecker,  
wenn sie heiß verzehrt werden,  
aber genauso köstlich im kalten Zustand  
mit einer Scheibe Schwarzbrot, dick Butter  
und Rübenkraut.





# Zwiebelsuppe

Für 4 Personen

4 große Zwiebeln  
50 g Butter  
1 l Fleischbrühe  
1/8 l trockener Weißwein  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
etwas frischer Thymian  
20 g Butter  
8 Baguettescheiben  
50 g geriebener Gruyère

■ Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. 50 g Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun andünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Weißwein hinzugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

■ Den Grill des Backofens vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C, Umluft: etwa 230 °C.

■ 20 g Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten goldgelb rösten. Die Zwiebelsuppe in große, hitzebeständige Suppentassen füllen, die Baguettescheiben darauf verteilen und mit dem Gruyèrekäse bestreuen.

■ Die Suppentassen auf dem Rost in den Backofen schieben. Den Käse unter dem Grill kurz überbacken, bis er leicht gebräunt ist.

Es gibt einen Trick, wie das Zwiebelschneiden nicht zum Weinen führt. Und jetzt nicht so was wie: Schneiden Sie einfach keine. Ich meine das ernst. Allerdings ist das eher etwas für Brillenträger. Mein Kumpel Christian hat mir das mal erzählt, ich habe es allerdings noch nie selbst ausprobiert. Er ist stark kurzsichtig und hat immer eine Brille getragen. Zwiebelschneiden war ein feuchtes Vergnügen, augentechnisch zumindest. Dann hat er irgendwann