

Rezept

Bayerische Reiberdatschi

Ein Rezept von Bayerische Reiberdatschi, am 27.04.2024

Zutaten

750 g mehlig kochende Kartoffeln

1 TL Salz

1-2 EL Mehl

1 Zwiebel

1 Prise Muskat

6 EL Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen (20 Reiberdatschi) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.

2. Zwiebel schälen und zu den Kartoffeln reiben.

3. Mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Mehl mischen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen.

5. Handtellergroße Reiberdatschi formen und im heißen Öl von beiden Seiten knusprig braun braten. Auf Küchenpapier entfetten.