Rezept

Omis Reiberdatschi

Ein Rezept von Omis Reiberdatschi, am 02.06.2025

Zutaten

10 g	getrocknete Waldpize (optional)
2 EL	Quark (20 %)
1	Zwiebel
1-1,5 TL	(Stein-) Pilzpulver
	frisch geriebene Muskatnuss
600 g	mehligkochende Kartoffeln
1 Ei	(M-L)
1 EL	Mehl
	feines Meersalz
	Butterschmalz oder Sonnenblumenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße 12-16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Waldpilze in ein kleines Gefäß geben, mit kochendem Wasser übergießen und 15 Min. stehen lassen. Durch ein Sieb abgießen (Sud anderweitig verwenden), Pilze mit der Hand gut ausdrücken, dann klein hacken.

2. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel raspeln (eher fein). Ein großes Sieb über eine andere Schüssel hängen, die geraspelten Kartoffeln hineingeben und mit den Händen gut ausdrücken. Kartoffeln (nun etwa 300 g) zurück in die leere Schüssel geben und die Schüssel mit dem Kartoffelwasser ein paar Min. stehen lassen.

3. Quark und Ei unter die geraspelten Kartoffeln mengen. Das Kartoffelwasser mit einem Schwung ausgießen und die am Schüsselboden abgesetzte Stärke ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebel schälen und darüber reiben (wie zuvor die Kartoffeln). Zuletzt Mehl und Pilzpulver untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken.

4. Schmalz oder Öl mindestens fingerbreit in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Teigportionen in die Pfanne geben, mit dem Löffelrücken flach drücken und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Zum Entfetten auf einem Teller mit Küchenpapier legen.

5. Man isst sie am besten mit Schmand und Schnittlauch oder Apfelkompott. Oder als Beilage zu rustikalen Suppen, z.B. aus Kartoffeln oder Waldpilzen.