

Rezept

Reiberdatschi mit Räucherlachs

Ein Rezept von Reiberdatschi mit Räucherlachs, am 27.06.2026

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Ei (M)	2 EL Wiener Grießler oder Spätzlemehl
Salz	frisch geriebene Muskatnuss oder gemahlener Kümmel
150 g Butterschmalz	150 g saure Sahne
150 g Räucherlachs	1 Kästchen Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Kartoffeln schälen und nicht zu fein reiben oder mit einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Kartoffeln in einem Küchentuch auspressen. Zwiebel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Beides mit Ei und Mehl mischen, mit Salz und Muskat oder Kümmel würzen.

3. Backofen auf 80° vorheizen. Butterschmalz in zwei großen beschichteten Pfannen erhitzen. Nach und nach mit einem Esslöffel kleine Kartoffelhäufchen in die Pfannen setzen und leicht flach drücken. Bei geringer Hitze in 10-12 Min. goldbraun und knusprig braten, dabei einmal wenden. Fertige Reiberdatschi herausnehmen und im Ofen warm halten, bis alle Datschi gebacken sind.

4. Reiberdatschi mit saurer Sahne und Räucherlachs anrichten, die Kresse abschneiden und über die saure Sahne streuen.