

Reibekuchen mit Apfelmus, Schinken- und Lachscreme

Zutaten für die Reibekuchen (für 10 Personen):

- 3 kg mehligkochende Kartoffeln
- 800 g Zwiebeln
- 400 g Haferflocken
- 5 Eier
- 150 g Mehl
- 50 g Salz
- 5 g Pfeffer
- zum Braten: Öl

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, reiben und in eine Schüssel geben. Eier und Mehl dazugeben, würzen und die Masse mit den Händen gut vermengen. Die Haferflocken zwischen den Händen reiben und mit der restlichen Masse vermengen. Die Reibekuchen in einer Pfanne bei großer Hitze mit hitzeständigem Öl ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Zutaten für die Schinkencreme:

- 150 g Crème fraîche
- 150 g roher Schinken
- 100 g Schmand
- 1 kleine Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

Zwiebel und Schinken fein würfeln, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Lachscreme:

- 250 g Frischkäse
- 50 g geräucherter Lachs
- 25 g geriebener Meerrettich
- 1 Spitzer Zitronensaft
- Salz
- nach Belieben: Dill

Lachs klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Mit Salz und gehacktem Dill verfeinern.

Zutaten für das Apfelmus:

- 1 kg Äpfel
- nach Bedarf: Zucker
- etwas Wasser

Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Apfelstücke in einen Topf geben und etwas Wasser hinzufügen. Die Äpfel bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten lang köcheln, bis sie weich sind. Anschließend entweder grob stampfen oder pürieren. Wenn das Mus zu sauer ist, etwas Zucker hinzugeben.

Anrichten:

Die Reibekuchen auf Teller verteilen und mit je 1 Scheibe Schinken, den zwei Cremes und etwas Apfelmus servieren. Besonders schön sieht es aus, wenn man die Beilagen auf Servierlöffeln präsentiert.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 09.07.2022
Koch/Köchin: Theresa Coßmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen