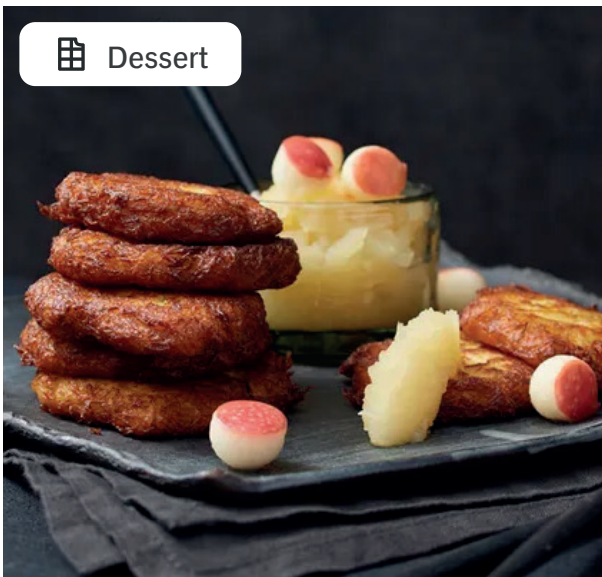



 Dessert



Reibekuchen mit Meerrettich-Apfelkompott

 5 min Zubereitungszeit

 30 min Kochzeit

 1.034 kcal pro Portion

 Leicht

 Sterneküche C. Ruffer

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

1 kg Kartoffeln

1 mittelgroße Zwiebel

2 Eier

200 ml Pflanzenöl

1 kg Äpfel

120 g Zucker

30 g geriebener Meerrettich

1 Muskatnuss

Zubereitung

- 1** Für die Reibekuchen die Kartoffeln und die Zwiebel schälen. Beides auf einer feinen Küchenreibe reiben und zusammen mit den 2 Eiern in einer Schüssel vermischen. Die Kartoffelmasse auf einem Sieb etwas abtropfen lassen und dann mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel von der Kartoffelmasse runde Reibekuchen in der Hand formen und diese in das heiße Öl gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze die Reibekuchen von beiden Seiten schön knusprig braten und anschließend die Reibekuchen auf einem Küchentuch vom überschüssigen Öl abtropfen lassen.
- 3** Mit einem Kugelausstecher aus den Äpfeln 10 Kugeln ausstechen und diese aufbewahren. Die restlichen Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
- 4** Die Apfelviertel klein schneiden und in einem Topf mit dem Zucker und 100 ml Wasser geben. Alles aufkochen lassen und mit einem Topfdeckel abgedeckt für 30 Minuten bei milder Hitze zu einem Kompott verkochen lassen. Danach den geriebenen Meerrettich zugeben und gut verrühren.
- 5** Die Reibekuchen zusammen mit dem Meerrettich-Apfelkompott servieren und mit den ausgestochenen Apfelkugeln garnieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	373kJ /90kcal	4.326kJ /1.034kcal
Fett	2g	13g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	3g
Kohlenhydrate	18g	199g
davon Zucker	11g	118g
Eiweiß	2g	18g
Salz	1g	3g