

# Reibekuchen mit Keta - Kaviar und Schnittlauch - Schmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft lecker, einfach und schnell

## Zutaten

- Für die Reibekuchen:
  - 500 g geschälte Kartoffeln
  - 2 ganze Eier
  - 1 - 2 Schalotten, gerieben
  - 1 El Mehl
  - Rapsöl zum Braten
  - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
  - 8 Tl Keta Kaviar
- Für den Schnittlauch Schmand:
  - 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
  - 1 Becher Schmand
  - 1 Tl Senf
  - 1 El weißer Balsamico
  - 2 El Rapsöl
  - Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Schnittlauch - Schmand:

### **Schritt3**

Den Schmand mit dem Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Balsamico und etwas Olivenöl nach individuellen Geschmack aufrühren, nachschmecken .

### **Schritt4**

Mit dem gehackten Schnittlauch versetzen.

### **Schritt5**

Die Reibekuchen:

### **Schritt6**

Die Kartoffeln zur Hälfte recht fein reiben und zur anderen Hälfte in feine Streifen hobeln.

### **Schritt7**

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und 1 El Mehl dazu geben. Alles mit zwei Eiern verarbeiten.

### **Schritt8**

Die Reibekuchen nicht zu groß machen, ca. 1 El. Kartoffel Masse appetitlich dünn, braun und kross in Rapsöl heraus braten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

2 - 3 heiße, krosse Reibekuchen p.P. anrichten und mit jeweils 1 El Schnittlauch Schmand und 1 Tl Keta Kaviar krönen.

### **Schritt11**

Sofort zu Tisch geben, dazu ist ein eiskalter Aquavit unverzichtbar.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach und schnell, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reibekuchen-mit-keta-kaviar-und-schnittlauch-schmand/>