

# Reibekuchen mit Matjestatar und Dillschmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Es geht doch wirklich nichts über selbst gemachte Reibekuchen!

## Zutaten

- Für die Reibekuchen:
  - 500 - 600g geschälte Kartoffeln
  - 2 ganze Eier
  - 1 - 2 Schalotten, gerieben
  - 1 El Mehl
  - Etwas Oel zum Braten
  - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Matjestatar:
  - 4 - 5 junge holländische Matjesfilets in kleinen Würfeln
  - 2 Schalotte, gewürfelt
  - !/2 rote Paprikaschote, fein gewürfelt
  - 1/2 gelbe Paprikaschote, fein gewürfelt
  - 1 El Olivenöl
  - Etwas frisch gemahlener Pfeffer
- Für den Dillschmand:
  - 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
  - 1 Becher Schmand
  - 1 El weißer Balsamico
  - 1 El Olivenoel
  - Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Reibekuchen:

## **Schritt2**

Die Kartoffeln zur Hälfte recht fein reiben und zur anderen Hälfte in feine Streifen hobeln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und 1 El Mehl dazu geben. Alles mit zwei Eiern verarbeiten.

## **Schritt3**

Die Reibekuchen nicht zu groß machen, ca. 1 El., appetitlich dünn, braun und kross in Pflanzenöl heraus braten

## **Schritt4**

Der Schmand:

## **Schritt5**

Den Schmand mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Balsamico und etwas Olivenöl nach individuellen Geschmack aufrühren, nachschmecken und mit den gehackten Dillspitzen versetzen.

## **Schritt6**

Das Matjestatar:

## **Schritt7**

Matjesfilets in recht kleine Würfel schneiden, mit etwas Balsamico und ev. frisch gemahlenem Pfeffer versetzen.

## **Schritt8**

Eine fein gehackte Schalotte und die klein gewürfelten Paprikaschoten dazu geben. Einen Esslöffel gutes Olivenöl dazu geben, nachschmecken.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Das Matjestatar in einem Ring in der Tellermitte placieren und den Dillschmand drum herum geben; ein Dillsträußchen als Garnitur.

## **Schritt11**

Gern reiche ich getoastetes Vollkornbrot dazu und ergänze mit einem bunten Blattsalat nach Marktangebot in Kräutervinaigrette dazu.

## **Schritt12**

Ein frisch gezapftes Pils, einen klaren Korn oder Aquavit sind unverzichtbar.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** matjestatar, reibekuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reibekuchen-mit-matjestatar-und-dillschmand/>