

Reibepfannkuchen/Reibemänner

Zutaten

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Haferflocken
- Knödelhilfe (auf 2kg ca. 1 TL)
- Öl
- Salz

Zubereitung

Die Kartoffel und die Zwiebeln reiben, und mit dem Ei, der Knödelhilfe und genügend Salz vermengen. Eine Stunde ziehen lassen und im Anschluss das oben stehende Wasser abschöpfen/abgießen. Falls der Teig noch zu feucht ist, mit einem Handtuch auswringen.

Die Haferflocken hinzugeben und untermengen. Die Pfanne mit sehr viel Öl erhitzen. Einen Reibepfannkuchen ausbacken und probieren, um ggf. noch nachwürzen.

Die Pfannkuchen in sehr viel Öl ausbacken und auf Küchenrolle abtropfen lassen.