Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Traditionelle Spezialitäten: Knusprige Kartoffel-Riebele



Kräftig und knusprig

Kartoffel Riebele sind eine kräftig aromatische und knusprige Kartoffelspezialität. Die einfache Speise besteht lediglich aus vorgekochten Kartoffeln, etwas Mehl und Salz. Wichtig ist, dass die zerriebenen Kartoffelbrösel (Riebele) langsam ausgebacken werden. Da darf unbedingt reichlich Fett im Spiel sein, damit die Riebele, in gemütlichen 30 Minuten, schön knusprig werden.

Schmeckt dann fast wie knusprige Speckwürfel. Wer möchte, nimmt statt Butterschmalz würziges Schweine- oder Gänseschmalz. Dann wird es besonders deftig.

Die Kartoffel Riebele schmecken zu Sauerkraut und Würsten oder mit Käse und Salat. Zudem lassen sie sich auch süß mit Apfelmus kombinieren. Ein vielseitiges, traditionelles Rezept, dass auch heute noch super schmeckt.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Kartoffel Riebele:**

Zutaten

- 600 g Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend; am besten am Vortag gekocht)
- 100 g Mehl (Typ 405)
- 50-100 g Butterschmalz (oder Schweine- oder Gänseschmalz)

- Salz
- Wer möchte: Pfeffer und Schnittlauch

Zubereitung

Die vorgekochten, gut ausgekühlten Kartoffeln pellen und mit einer groben Reibe raspeln. **Tipp:** ein paar größere Kartoffelstücke dürfen gerne mit dabei sein.

Mit Mehl und Salz vermischen.

In einer großen Pfanne etwas Schmalz erhitzen und die Kartoffel Riebele zugeben. Bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten und immer wieder wenden.

Nach und nach Schmalz zugeben und alles rührend braten. Bis die Riebele goldbraun und knusprig sind dauert es zwischen 25 und 35 Minuten.

Vor dem Servieren salzen, pfeffern und eventuell mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu schmecken Sauerkraut und gebratene Blut- oder Bratwürste.