

## Knusprige 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.