

# GEMÜSE-REIBEKUCHEN MIT KNOBLAUCH-TOPPING

Zutaten für ca. 2 große oder  
3 normale Portionen:

*Zubereitung:*

Für die Reibekuchen:

gemischtes Gemüse wie Wurzelpetersilie, Pastinake, Topinambur, Möhren, Kürbis küchenfertig, also geschält!!	250 g
Kartoffeln (vorwiegend festkochend), geschält	250 g
Ei (M)	1
Schmand	1 EL
Kartoffelstärke	50 g
Mehl	50 g
Salz	1 TL
schwarzer Pfeffer, gemahlen	1 TL
Prise Muskatnuss, frisch gerieben	1
Currypulver (nach Belieben)	1 TL
reichlich Öl zum Braten z.B. Oliven-, Raps- oder Sonnenblumenöl	

**Für das Topping** den Knoblauch schälen in feine Scheibchen schneiden – eine friemelige Angelegenheit, aber strengt Euch an! Die feinen Scheibchen leicht mit Mehl bestäuben. Öl in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen und den Knoblauch darin rösten. Achtung: Nicht anbrennen lassen! Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schmand mit Zitronenabrieb und -Saft, Honig und Senf verrühren. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauch und gehackte Petersilie unterziehen und das Topping erst noch in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

**Für die Reibekuchen** Gemüse und Kartoffeln mittelfein reiben, in ein sauberes Geschirrtuch geben und auswringen.

Für das Topping:

große Knoblauchzehe	1- 2
Mehl	1 TL
Öl	2 EL
Schmand	150 g
Bio-Zitronenabrieb	1/2 TL
Zitronensaft	1 EL
Honig	1 TL
Senf	1/2 TL
Salz	
schwarzer Pfeffer, gemahlen	
glatte Petersilie, gehackt	1 EL

Raspel mit den anderen Zutaten für die Reibekuchen vermischen, gut mit den Händen durchkneten.

Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Von dem Teig eine mittelgroße Kugel formen und vorsichtig mit dem Pfannenwender in das heiße Öl legen. Mit dem Pfannenwender flach drücken, bis sie eine Dicke haben, die man am liebsten mag.

Gemüsereibekuchen von beiden Seiten knusprig werden lassen, dabei immer wieder im Öl schwenken. Dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf diese Weise den gesamten Teig verbraten, ggf. frisches Öl zufügen.

Mit dem Dipp servieren.

**Tipp:** Ich meine, dass Feldsalat mit einem leichten Dressing ganz wunderbar dazu passt. Ihr könnt aber natürlich auch das Topping als Dressing verwenden.

## Allgemeine Tipps zum Selbstkochen von Brühen

Brühen macht man am besten aus Gemüseresten, entsprechend wird die Brühe nicht immer gleich schmecken. Das finde ich persönlich überhaupt nicht schlimm, im Gegenteil, es bringt Abwechslung in die Küche.

Über mehrere Tage Gemüseschalen und -abschnitte in einem Behälter sammeln und diesen im Kühl- oder je nach Dauer auch im Gefrierschrank lagern.

Es eignen sich für Brühen so gut wie alle Gemüsesorten, mir fällt gerade keine ein, die nicht passt.  
Auch Pilz-Teste kann man darin gut verkochen.

Kartoffeln trüben die Brühe durch die enthaltene Stärke.

Je nach Belieben nur die Zwiebeln oder aber das gesamte Gemüse zunächst in etwas Öl kräftig anbraten und dann erst mit Wasser aufgießen. So erhält die Brühe eine dunklere Farbe und reichlich Röstaromen.

Wer mag, gibt Fleischreste mit hinein und auch Knochen! Auch diese zuvor gut anrösten.  
Am Ende sollte die Menge um die Hälfte reduziert sein, so konzentriert sich das Aroma.