

Raggmunk - schwedische Reibekuchen mit Stremlachs



Zutaten (4 Portionen):

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 300 ml Milch
- 150 g Mehl
- 2 TL Salz
- 1 Ei
- Rapsöl (zum Ausbacken)
- 300 g Stremlachs
- Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und zur Seite stellen.

Dann Mehl mit Salz, Milch und Ei zu einem Teig verquirlen, die geriebenen Kartoffeln zugeben und untermengen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Jetzt in eine heißen Pfanne so viel Rapsöl geben bis der Pfannenboden mit Öl bedeckt ist. Das Rapsöl hat die richtige Temperatur erreicht, wenn es bei der Stäbchenprobe Blasen wirft.

3 gehäufte Esslöffel Kartoffelteig in das heiße Öl geben, mit dem Löffel flachdrücken und zu einem etwa 12 cm großen Kreis formen. Den Kartoffelpuffer von jeder Seite ca. Minuten goldbraun (aber nicht zu dunkel) anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf diese Weise verfahren, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Die Kartoffelpuffer mit dem Stremlachs sowie der Petersilie auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp:

Die schwedischen Reibekuchen schmecken auch in der rheinischen Variante mit Rübekraut und / oder Apfelkompott sehr lecker.

Nährwertangaben: 709 kcal p.P., 60 g KH p.P.