

Steckrübenreibekuchen

150 g geschälte Steckrübe	fein reiben,
150 g geschälte Kartoffeln	fein reiben und leicht ausdrücken
25 g Zwiebeln	fein reiben und alles zusammen mit
1 Ei	
30 g Mehl	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	zu einem Teig verarbeiten und 10 Minuten ruhen lassen
50 g Schmalz	in einer Pfanne schmelzen lassen, kleine, ca. 3mm dicke Küchlein formen und langsam bei kleiner Hitze goldbraun backen lassen.

Zu allen geräucherten Vorspeisen eine delikate Beilage oder als Hauptgericht mit Apfelmus für ein einfaches Mittagessen.