

Die Birnen an unserem Baum auf dem Schulhof waren reif und konnten verarbeitet werden. Und da wir noch Kartoffeln übrig hatten, lag diese Rezeptidee nah. Viel Spaß beim Ausprobieren.

Zutaten für die Reibekuchen:

- 1kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Butter zum Braten

Zutaten für das Birnenkompott:

- 500g Birnen
- 250ml Wasser
- 1P Vanillezucker
- 50g Zucker
- 1 Zimtstange (alternativ 1TL Zimtpulver)
- 3 Nelke
- 2EL Zitronensaft

Zubereitung Reibekuchen:

1. Kartoffeln schälen und waschen.
2. Mit einer Reibe oder Küchenmaschine grob raspeln.
3. Flüssigkeit aus den geriebenen Kartoffeln ausdrücken.
4. Zwiebel schälen und fein würfeln.
5. Zwiebel, Kartoffeln, Eier, Mehl, Salz und eine Prise Pfeffer vermischen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel einen großen Kleks Kartoffel-Masse in die Pfanne geben.
7. Kartoffelpuffer von beiden Seiten gold-braun braten.
8. Mit einem Pfannenwender die Puffer aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier legen.
9. Sie können bei 50 Grad im Backofen warmgehalten werden.

Zubereitung Birnenkompott:

1. Die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Wasser mit dem Zucker, Vanille-Zucker, der Zimtstange und den Nelken zum Kochen bringen.
3. Die Birnen dazu geben und aufkochen lassen.
4. 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
5. Zum Schluss den Zitronensaft hinzugeben.
6. Nach Bedarf und Belieben das Kompott noch pürieren.

Guten Appetit!



