



Pillekuchen aus dem Rheinland

Rösti, das ist in der deutschsprachigen Schweiz ein Teil der kulinarischen Identität, aber einzigartig ist sie nicht. Der Pillekuchen aus dem Bergienland, auf der östlichen Seite des Rheins im nördlichen Rheinland gelegen, ist ihr sehr ähnlich. Er wird auch Schnibbelskuchen genannt. Im Unterschied zur Rösti, werden die geraffelten Kartoffeln mit Ei, Mehl und wenig Milch vermischt. Meist werden auch gedünstete Zwiebel und Speckwürfel zugegeben. Der Pillekuchen sollte höchstens 1cm dick sein und wird in reichlich Schmalz oder Bratbutter gebraten. Gern wird auch etwas Salat oder Apfelmus direkt auf dem Pillekuchen angerichtet.

Pille bedeutet im rheinischen Dialekt soviel wie Stückchen oder Streifen.

Zutaten (pro Portion)

250g	Kartoffeln festkochend
30g	Zwiebel
40g	Kochspeck
1	Ei
1El	Mehl
2El	Milch
	Salz, Pfeffer, Musaknuss
	Bratbutter

Petersilie und Tomaten zum Belegen.

Zubereitung

Kartoffeln im Dampfsieb knapp gar kochen (ca. 20 Minuten) und auskühlen lassen.

Zwiebel hacken und den Speck zu kleinen Würfelchen schneiden. Zusammen in wenig Bratbutter 5 Minuten sanft dünsten. Auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben.

Kartoffeln, Zwiebel und Speck, Ei, Mehl und Milch miteinander vermischen. Mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Reichlich Bratbutter mässig erhitzen. Kartoffelmasse zugeben und zu einem ca. 1cm dicken Fladen verstreichen. Pillekuchen 10 Minuten bräteln lassen. Mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere 8 Minuten bräteln.

Pillekuchen anrichten und mit grob gehackter Petersilie und ein paar Tomatenscheiben belegen.

Bereitet man mehrere Pillekuchen zu, so können diese nacheinander gebraten und im Ofen bei 80° warm gehalten werden.







