



Pillekauen

Zutaten (2 bis 3 Pillekauen):

- 500 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 2 El Mehl
- 2 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten



Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und mit einer Haushaltsreibe in Piller (Stifte) geraspelt.

Nun rührt man die Eier, das Mehl und die feingehackten Zwiebeln unter die Kartoffelmasse und schmeckt das Ganze mit Salz und Pfeffer ab.

Reichlich Öl wird in der Pfanne erhitzt. Darin werden Kuchen in Pfannkuchengröße, aber doppelt so dick geformt und bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten goldbraun und knusprig gebacken.

Dazu wird Schwarzbrot mit Butter und Rüben- oder Apfelkraut gereicht. Sehr gut schmeckt auch grüner Salat dazu.

Guten Appetit!