Reibekuchen met Appelcompote

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Duitsland

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

Reibekuchen:

- **500 gram kruimige aardappelen**
- **1 middelgrote ui**
- **1 ei**
- **20 gram bloem**
- **5 gram zout**
- **versgeraspte nootmuskaat**
- **versgemalen witte peper**
- **zonnebloemolie, om in te bakken**

Appelcompote:

- **5 appels, bij voorkeur Elstar of Jonagold**
- **70 gram suiker**
- **50 gram rozijnenmix**
- **1 vanillestokje**
- **2 kaneelstokjes**
- **25 gram roomboter**
- **1 el citroensap**
- **snufje zout**

Bereiding:

1. Bereid de appelcompote

- Wel de rozijnen ongeveer 15 minuten in lauwwarm water en laat ze daarna goed uitlekken.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in gelijke stukken. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.
- Bereid de kamado voor op indirecte bereiding met de plate setter en verwarm deze tot ongeveer 160–180°C.
- Plaats een Dutch oven op het rooster en smelt hierin de roomboter. Voeg de appelstukken, suiker, rozijnen, kaneelstokjes, het vanillemerg en het opengesneden vanillestokje toe.
- Voeg het citroensap en een klein snufje zout toe. Roer alles voorzichtig door elkaar en sluit de Dutch oven af met het deksel.
- Laat de appels ongeveer 20–25 minuten rustig garen. Roer tussendoor voorzichtig. De appels mogen gedeeltelijk uit elkaar vallen, maar een beetje structuur is juist lekker.
- Verwijder de kaneelstokjes en het vanillestokje. Zet de appelcompote apart en houd deze warm.

2. Bereid het aardappelmengsel

- Schil de aardappelen en rasp ze grof met een blokrasp. Pel de ui en rasp deze eveneens of snipper hem zeer fijn.
- Doe de geraspte aardappelen in een schone theedoek en knijp zoveel mogelijk vocht eruit. Vang het vocht eventueel op in een kom en laat het zetmeel naar de bodem zakken. Giet het water voorzichtig af en voeg het achtergebleven zetmeel weer toe aan de aardappelen.
- Meng de aardappelen met de ui, het ei, de bloem, het zout, de nootmuskaat en wat versgemalen witte peper. Meng alles goed door elkaar tot een samenhangend aardappelmengsel.

3. Bak de Reibekuchen op de kamado

- Bereid de kamado voor op directe bereiding met de plancha en verwarm deze tot een plaattemperatuur van ongeveer 190–210°C.
- Verdeel een dunne laag zonnebloemolie over de plancha.
- Schep met een lepel kleine porties van het aardappelmengsel op de hete plaat. Druk ze met de achterkant van de lepel plat tot schijfjes van ongeveer 1 cm dik.
- Bak de Reibekuchen in ongeveer 3–4 minuten per zijde goudbruin en krokant. Keer ze voorzichtig om met een spatel en bak ook de andere zijde mooi krokant.
- Werk in porties en voeg indien nodig tussendoor een beetje olie toe. Laat de gebakken Reibekuchen kort uitlekken op keukenpapier.

4. Serveren

- Serveer de Reibekuchen direct vanaf de kamado, wanneer ze nog heerlijk warm en krokant zijn.
- Leg twee à drie Reibekuchen op een bord of houten serveerplank en serveer de lauwwarme appelcompote ernaast.

Guten Appetit!