

Riewekooche (geriebener Kuchen – Reibekuchen)

Eine traditionelle Speise im Siegerland ist der sog. Riewekooche. Man isst ihn mit Butter und Salz, oder auch mit „Quetsche-Krutt“ (Pflaumenmus). Wenn man den Riewekooche am ersten Tag nicht aufessen kann, so sollte man ihn später in der Pfanne anbraten und mit Apfelmus servieren.

Zutaten:

500 g Kartoffeln
750 ml Milch
250 g Mehl
1 ½ Päckchen Hefe
2 Teel. Salz
Eine Prise Zucker

Zubereitung:

In das Mehl eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. $\frac{1}{4}$ der Milch erwärmen und darüber giessen, den Zucker hineinstreuen. Alles zu einem Teig verrühren und aufgehen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln reiben und in einem Tuch ausdrücken. Den Rest der Milch aufkochen lassen und heiß über die Kartoffelmasse gießen, das Salz hinzufügen. Kartoffelmasse und Hefeteig miteinander verkneten. Evtl. weiteres Mehl hinzufügen, jedoch sollte der Teig nicht zu steif werden. Teig noch einmal gehen lassen. Eine Kastenform einfetten und den Teig hineingeben. In den nicht vorgeheizten Backofen stellen und das Brot bei 250 Grad Celsius eine Stunde backen.