



Weitere tolle
Rezepte zur
Genussregion
finden Sie hier

weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebens- und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar
www.genussregion-niederbayern.de
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Fotostudio Eder
Rezept: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter Niederbayern



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern und den Bezirk Niederbayern. Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



genuss
region
NIEDERBAYERN



SIMPEL

Reiberdatschi mit Apfelmus



fast scho slow...

Wenn Eines hungrige Kinderaugen anschauen und es mal wieder schnell gehen muss, steht in Niederbayern „Reiberdatschi mit Apfelmus“ hoch im Kurs. Denn es sind die einfachen Dinge, die am besten munden. Der Begriff „Datschi“ kommt vom Akt des Zusammendrückens. Die NiederbayerInnen datschen gerne mal etwas zusammen. Und das meistens mit ihren „Datscherl“, wie man auch zu den Händen sagen kann.

Du brauchst

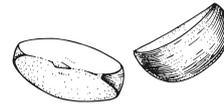
- eine Reibe
- eine Pfanne
- eine Schüssel
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- Bratöl oder Butterschmalz
- Streuobst-Äpfel mit guter Säure
- Zimt, Nelken



Herstellung

Die rohen Kartoffeln reiben und mit den Händen das Wasser auspressen. Dieses Wasser vorsichtig abgießen, denn am Boden sammelt sich meist noch Stärke, die wir dem Teig wieder hinzufügen. Die Masse salzen und kleine, flache Taler formen. Taler ins heiße Fett geben und auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten.

Für das Apfelkompott schneiden wir die Äpfel klein und entkernen sie. Dann geben wir sie zusammen mit zwei Nelken in einen Topf, kochen sie weich und verfeinern das Kompott mit Zimt.



Varianten und Tipps

Sollten sich keine mehlig Kochenden Kartoffeln auftreiben lassen, vorsichtshalber einen Esslöffel Speisestärke unter den Teig geben. Man kann auch einen Probegedatschi braten, fällt dieser auseinander, etwas Speisestärke dem Teig zugeben.

Eier lassen sich ebenfalls wunderbar miteinarbeiten. In diesem Fall benötigen wir zudem etwas Semmelbrösel oder Mehl als Strukturgeber. In manchen Regionen Niederbayerns wird traditionell auch etwas Kümmel hinzugegeben. Auch Wurzelgemüse darf sich gerne dazugesellen. In unserem Fall haben wir 20% der Kartoffeln durch die schmackhafte Haferwurzel ersetzt.

Ebenfalls können Reste an Sahne, Sauerrahm, Schmand oder Frischkäse dem Teig untergerührt werden.