

Reibekuchen mit Lachs und Honig-Senf-Dillsauce

Zutaten:

6 Portionen

1,5 kg Kartoffel(n)

500 g Zwiebel(n)

2 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Für die Soße:

100 ml Sonnenblumenöl

50 g Honig

40 ml Zitronensaft

1 Eigelb

30 g süßer Senf

25 g mittelscharfer Senf

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

1 Bund Dill

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Kartoffeln waschen und grob oder fein je nach Wunsch reiben, gut auspressen.

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden oder auch reiben.

Eier, Zwiebeln, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben. Das ganze gut vermengen und in einer Pfanne mit Öl braten.

Für die Soße die Zutaten in einen Behälter geben und unter ständigem Rühren das Öl langsam hinzugeben. Anschl. Dill mit einrühren und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Reibekuchen zusammen mit dem Lachs und der Honig-Senf-Dillsauce servieren

