

## **Wiesn-Schmankerl für zuhause: Bayrische Reiberdatschi**

**Die Herkunft des Kartoffelpuffers – Oktoberfest-Leckerei original zubereiten**



*Reiberdatschi schmecken nicht nur auf dem Oktoberfest unwiderstehlich gut. Auch zuhause, serviert mit selbstgemachtem Apfelmus, sind die Kartoffelpuffer immer wieder ein Genuss. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

**Berlin, 24. Juli 2024. Knusprig, goldgelb gebacken und ein echter Klassiker: Reiberdatschi. Die auch als Kartoffelpuffer bekannten Fladen werden in Bayern zu vielen Gelegenheiten gerne serviert. Besonders auf Festen, Weihnachtsmärkten und Veranstaltungen wie dem weltberühmten Oktoberfest ist dieses bayrische Schmankerl jedes Jahr zu finden. Ob süß oder salzig kombiniert – wie Reiberdatschi auch zuhause gelingen und warum Kartoffelpuffer nicht nur in Bayern beliebt sind, verrät die Kartoffel-Marketing GmbH.**

### **Keine Wiesn ohne Reiberdatschi**

Im September ist es wieder soweit und das Oktoberfest lädt Menschen aus aller Welt zum Feiern nach München ein. Zwischen Lederhosen, Dirndl und Bierkrügen finden Besucherinnen und Besucher vor Ort auch typische bayrische Leckereien. Was dabei nie fehlt: Reiberdatschi. Die typisch bayrischen Kartoffelfladen werden aus geriebenen rohen Kartoffeln, frischen Eiern und verschiedenen Gewürzen zubereitet, in Butterschmalz oder Öl ausgebacken und anschließend heiß und knusprig serviert. Der Name leitet sich dabei von den Worten "reiben" und "datschi" ab.

Zusammen bedeutet es in etwa so viel wie „gerieben und plattgedrückt“. Serviert werden Reiberdatschi typischerweise süß mit Apfelmus oder herzhaft mit Sauerkraut oder Sauerrahm.

### **Kartoffelpuffer: in Deutschland beliebt, in Europa zuhause**

Kartoffelpuffer sind jedoch nicht nur in Bayern beliebt. In ganz Deutschland und auch einigen Nachbarländern wie Tschechien, Bulgarien, Österreich und Polen finden sich die Kartoffelfladen in unterschiedlichsten Varianten wieder. Ursprünglich stammen die ersten Kartoffelpuffer vermutlich aus Böhmen, dem heutigen Tschechien. Dort wurden die sogenannten „Bramboraky“ auf gusseisernen Herdplatten zubereitet. Das Reiben der Kartoffeln und das anschließende Braten zu flachen, knusprigen Fladen war auch für die ärmere Bevölkerung eine praktische und günstige Methode, um eine leckere nahrhafte Mahlzeit zuzubereiten.

Das einfache, aber schmackhafte Gericht verbreitete sich nach und nach in Europa. Seine Beliebtheit – allein in Deutschland – zeigt sich schon an der Vielzahl der verschiedenen Namen, die der Kartoffelpuffer je nach Region erhalten hat. Ob Reibekuchen, Pfannkuchen, Backes, Klitscher, Dotsch oder Detscher, gemeint ist immer die leckere Kartoffelspeise.

### **Auf die Knolle kommt es an**

Da Kartoffelpuffer auch heute noch günstig in der Zubereitung, sättigend und lecker sind, bieten sie sich vor allem als Speise für Feste und Feiern an. Aber auch für zuhause ist Reiberdatschi ein nahrhaftes Gericht, das meist der ganzen Familie schmeckt und sich je nach Vorliebe süß, salzig, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch kombinieren lässt. Damit die Kartoffelpuffer zuhause wie auf dem Volksfest gelingen, gibt es einen einfachen Tipp: auf die richtige Kartoffelsorte achten! Festkochende

## Presseinformation

Kartoffelsorten sind am besten für die Zubereitung geeignet, da diese am wenigsten Stärke enthalten und so ihre Form beim Braten behalten und den Reiberdatschi somit ihre charakteristische Textur verleihen.

### **Festzeltschmaus für Dahoam: Reiberdatschi zubereiten**

Für die Zubereitung der Reiberdatschi eine große Schüssel mit einem sauberen Küchentuch auslegen. 500 Gramm festkochende Kartoffeln waschen, trocken tupfen, schälen und fein in die Schüssel hineinreiben. Mithilfe des Tuchs anschließend die Feuchtigkeit aus den geriebenen Kartoffeln pressen. Danach werden die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel gegeben und mit einem Ei und zwei Esslöffeln Kartoffelstärke vermischt. Eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Masse zum Schluss kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Nun nur noch Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erwärmen. Die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und zu goldbraunen Reiberdatschi ausbraten. Wer es kalorienärmer mag, kann seine Reiberdatschi auch mit ein wenig Öl eingepinselt im Ofen zubereiten.

Serviert werden Reiberdatschi typischerweise mit Apfelmus, Sauerkraut oder Sauerrahm. Passend zum Oktoberfest lassen sie sich auch mit (einer Maß) Bier genießen – o'zapft is!

**Das Rezept gibt es auch online:** [Bayrische Reiberdatschi](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links: [Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 4.135

**Keywords:** Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Oktoberfest, Reiberdatschi, Kartoffelpuffer, Bayern

### **Über die KMG**

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### **Pressekontakt:**

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de) | 0221 925454-817



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank