

Pillekuchen oder Pillekoken

Dicke Pfannkuchen, in die geraspelte Kartoffeln eingebacken sind. Diese Kartoffelraspel heißen Piller – exakt abgemessen sollen sie drei Millimeter dick und drei Zentimeter lang sein. Früher gab es im Bergischen Land in den dortigen Haushaltsgeschäften dafür eine spezielle Reibe, die Schnibbel- oder Pillekokenreibe. Im Unterschied zu normalen Reibekuchen kann man auch Speck hineingeben.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 große oder 3 kleinere Eier
- 2 gehäufte EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Backen

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, auf einer entsprechenden Reibe wie beschrieben zerkleinern, ebenso die Zwiebeln.
- Sofort in einer Schüssel mit den Eiern mischen, denn wenn geriebene Zwiebeln Luftkontakt bekommen, werden sie schnell bitter und muffig. Gleich auch das Mehl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Vom Teig entweder pfannengroße Fladen oder handtellerkleine Küchlein backen. Für die großen Pillekoken in einer entweder gusseisernen oder beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Vom Teig etwa zwei Kellen einfüllen, er sollte ganz flach in der Pfanne stehen.
- Zugedeckt langsam – auf eher sanfter Hitze – zuerst auf der einen Seite braun backen, dann stürzen. Dafür einen flachen Deckel oder Teller auflegen, alles zusammen drehen und wieder zurück in die Pfanne schubsen. Nunmehr auch auf der anderen Seite appetitlich bräunen.
- Kleine Küchlein werden esslöffelweise nebeneinander in die Pfanne gesetzt, schön rund geformt und dann gewendet, wenn sie knusprig sind.

Tipp 1: Sehr lecker ist auch die Variante mit Speck. Zunächst dünne Streifen in der Pfanne auslassen und dann in die Kartoffelmasse einrühren.

Beilage: Rübenkraut (Zuckerrübensirup), bergisches Schwarzbrot (nicht Pumpernickel) und Butter. Auf alle Fälle passt ein grüner Salat.

Getränk: Wasser oder Apfelsaft

Tipp 2: Man kann die "Piller" auch in Fett schwimmend knusprig backen, wie Pommes frites, und als Leckerbissen aus der Hand zum Glas Wein oder Bier anbieten. Dafür müssen die Kartoffelstifte aber gut abgetrocknet, nochmal mit Mehl bestäubt und in einem Sieb gründlich ausgeschüttelt werden, bevor man sie in heißem Öl oder Schmalz ausbäckt. Wie Pommes sollte man auch diese Piller zweimal backen, damit sie knusprig werden. Auf Küchenpapier abtropfen, erst dann salzen und sofort servieren.