



# Niederbayerischer Reinstriezel – deftiger Kartoffelstrudel à la Harald Schreib

**1 Kilo mehliges Kartoffeln**  
**200 g Mehl**  
**2 Eier**  
**1 TL Salz**  
**1 Becher süßen Rahm**  
**1 Becher sauren Rahm**  
**2 Lederäpfel (Boskop)**  
**Saures Butterschmalz reichlich, rund 250g**  
**1 EL Zucker**

Die niederbayerischen Reinstriezel sind so etwas Köstliches, dass Kenner liebevoll Reinstriezlerl dazu sagen. Man kennt sie auch als Erdäpfel-Reinstöckl, weil sie aufrecht in die Bratreine hineingestellt werden. Reinstriezel sind nicht direkt etwas für die schlanke Linie. Sie stammen aus der Zeit, als sich die Menschen für harte körperliche Schwerarbeit mit kräftiger Nahrung stärken mussten. Das Feinste an den niederbayerischen Reinstriezeln ist wieder einmal das, was bei uns Rammerl oder Randerl heißt: schön goldbraune, knusprige Krusterl. Diese werden so besonders köstlich durch das saure Butterschmalz, mit dem das Reindl ausgefettet wird. Oben werden sie damit zusätzlich bestrichen. Die Kartoffeln am Vortag kochen, kalt durch die Gitterreibe pressen. Mit Mehl, Eiern und Salz einen festen Teig zusammenkneten. Er muss sein wie ein Platzerlteig, damit man schöne dünne Fladen ausrollen kann. Die werden mit dem steif gerührten Rahm bestrichen. Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln oder in Scheibchen hobeln. Den Teig damit belegen und einrollen. Sechs bis acht Zentimeter lange Stückerl schneiden und aufrecht in das mit reichlich saurem Butterschmalz gefettete Reindl stellen. Auch oben noch einmal mit Butterschmalz und Rahm bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ungefähr 45 Minuten bei 200°C backen. Ganz am Schluss ein wenig zuckern.

**RECHT GUTEN APPETIT!**

