Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Landhaus Kartoffel-Krautkuchen

Deftig & gut

Die heutige Rezeptur hat mir meine Mutter geschickt. Eine überlieferte Rezeptur für einen kräftigen, deftigen Landhauskuchen. Na ja, eher eine Mischung aus Quiche und Deie.

Der Clou liegt im Teigboden. Der besteht hauptsächlich aus gekochten Kartoffeln. Ein bisschen Mehl und Salz dazu und das war`s. Daraus entsteht ein saftiger Untergrund mit knusprigen Ecken indem die cremige Füllung eingebettet wird. Rustikal mit Kraut, Zwiebeln, Speck und Käse.

Ein Genuss. Hier die Rezeptur für den **"Landhaus Kartoffel-Krautkuchen"**:

Zutaten

für eine Kuchenform

- 700 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
- 150 g Mehl
- 1,5 TL Salz

- **für den Belag:**
- 100 ml Milch
- 200 g Schmand oder Creme fraiche
- 3 Eier
- 150 g Sauerkraut
- 150 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 50 g Speckwürfel
- 50 g Zwiebelwürfel
- 20 g Mehl
- Etwas Muskatnuss
- 2 EL geschnittene Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Butter oder Öl zum Braten

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 150 g Mehl und Salz zugeben und verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Kuchenform mit Backpapier auslegen. Teig in die Kuchenform legen und den Rand gleichmäßig andrücken.

Für den Belag die Zwiebelwürfel und Speckwürfel in einer Pfanne 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
Die Milch, Schmand und Mehl klumpenfrei verrühren. Dann mit Eiern, geriebenem Käse und Sauerkraut verrühren. Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und alles auf dem Teig verteilen.

Den Kartoffelkuchen auf der untersten Schiene im Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen (Ober- und Unterhitze). Warm oder kalt mit Salat servieren.