Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

# Kartoffelkuchen mit cremiger Speckkrautfüllung

**Heiß und saftig aus dem Ofen**

Bei den tiefen Temperaturen im Ländle darf  kulinarisch gerne rustikal aufgedeckt werden. Hauptsache es schmeckt und spendet Energie gegen die frostige Witterung.

Unsere Variante eines gefüllten Kartoffelrösti ist einfach in der Zubereitung und mobilisiert, dank Sauerkraut, unsere Abwehrkräfte.

## Zutaten

**(Für ca. 6-8 Portionen)**

- 500 g geschälte Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 kleine Zwiebel, geschält
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Für die Füllung**

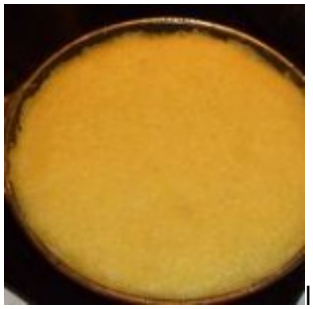
- 250 g küchenfertiges Sauerkraut
- 125-150 g Creme fraiche (oder Sauerrahm)
- 1 kleiner Apfel, grob gerieben
- 1-2 kleine Eier
- 50 g Speckwürfel
- Petersilie, fein geschnitten
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

## Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln und die Zwiebel mit einer Küchenreibe reiben. Die Masse anschließend in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung das Sauerkraut gut abtropfen lassen (dabei etwas ausdrücken) und grob hacken. Creme fraiche Speckwürfel, Eier , grob geraspelten Apfel und Petersilie zugeben und gründlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und gemahlenen Kümmel abschmecken.

Eine mittlere Pfanne mit Butterschmalz gut buttern. Mit 2/3 der Kartoffelmasse den Pfannenboden ½ cm hoch bedecken und den Pfannenrand ebenfalls mit der Masse auskleiden. Alles gut andrücken. Nun die Füllung auf den Kartoffelteig gießen. (1/3 der Kartoffelmasse zurückbehalten).


Im  auf 160°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 15-20 Minuten vorbacken. Dann mit das Röst mit der restlichen Kartoffelmasse abdecken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen weitere 20-25 Minuten goldbraun backen.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren das Rösti aus der Pfanne stürzen und nochmals 5 Minuten ruhen lassen.

**Tipp:** Schmeckt gut mit Kräuterquark und kleinem Endiviensalat