Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Herbstlicher 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.