

Kartoffelkuchen mit cremiger Speckkrautfüllung



Zutaten:

500 g geschälte Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 kleine Zwiebel, geschält
Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 g küchenfertiges Sauerkraut
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 gemahlener 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 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