

SWR 1 Pfännle Menü (Teil 2): Kartoffel-Buttermilchkuchen mit Fasskraut



Live auf der Bühne in Rottenburg

Am kommenden Sonntag gastiert die SWR1 Pfännle in Rottenburg am Neckar. Auch dort werden wir wieder unser Schmeck den Süden-Kartoffelmenü live auf der Bühne vorführen. Hoffentlich ohne lustige Pannen ;-)

Zur Sicherheit gibt`s vorab das Rezept für den Kartoffelhauptgang „Kartoffel-Buttermilchkuchen mit Fasskraut“. Wer die bebilderte Rezeptur auf der SWR Homesite sehen und ausdrucken möchte, findet diese unter diesem [SWR LINK](#). Viel Spaß beim Nachbacken und vielleicht sehen wir uns bei der SWR1 Pfännle in Rottenburg.

Zutaten

(für eine Kuchenform – ca. 10 Personen)

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

Für den Belag:

- 100 ml Buttermilch
- 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 3 Eier
- 150 g Sauerkraut vom Fass
- 150 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 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 in einer Pfanne 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Buttermilch, Schmand und Mehl klumpenfrei verrühren. Dann mit Eiern, geriebenem Käse und Sauerkraut verrühren. Zwiebel- und Speckwürfel, Gewürze und Petersilie 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).

Tipp: Warm oder kalt mit Salat servieren.

