

Kartoffel-Buttermilchkuchen mit Fasskraut



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.