

Schwäbischer Kartoffelkuchen



Zutaten:

Zutaten

Für den Hefeteig

- 200 g Mehl
- 125 ml Milch
- 2 EL Schweineschmalz
- 15 g Hefe
- 1 TL Kräutersalz
- 1 Prise Zucker

Für die Kartoffelfüllung

- 650 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 25 g Butter
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer
- Etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 EL frischer Majoran, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe (kann auch weggelassen werden)

Für den Guss

- 150 g Dickmilch
- 150 g Creme fraiche
- 3 Eier
- 1-2 EL Mehl
- 1 EL Kartoffelstärke
- Salz & Pfeffer

Extra

- 50 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 100 g Zwiebel, fein gewürfelt



Zubereitung

Zubereitung

1. Für den Hefeteig 125 ml Milch in einem Topf leicht erwärmen. Dann 15 g Hefe, 2 EL Schweineschmalz und eine Prise Zucker in der Milch unter Rühren auflösen.
2. Dann 200 g Mehl und 1 TL Kräutersalz zugeben. Mit einem elektrischen Rührgerät 5 Minuten kneten.
3. Anschließend den Hefeteig rund formen. In einer Schüssel an einer warmen Stelle abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Für die Kartoffelfüllung die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend noch heiß pellen.
5. In der Zwischenzeit 150 ml Milch in einem Topf erhitzen. Eine Knoblauchzehe hineinpressen oder -reiben. Dann die Butter und das Öl zugeben.
6. Die warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die warme Milch drücken.
7. und mit einem Rührlöffel zu Kartoffelpüree rühren.
8. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.
9. Für den Guss die Dickmilch, Creme fraiche, Eier, Bergkäse, Mehl, Stärke, Salz und Pfeffer verrühren.
10. In einer Pfanne die Zwiebelwürfel mit etwas Schmalz glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Fertigstellung:

11. Den Hefeteig mit einem Nudelholz auswellen. Eine Springform (28cm) mit Schmalz oder Butter einfetten. Die Springform mit dem Hefeteig belegen.
12. Die Kartoffelmasse auf den Hefeteigboden streichen.
13. Die etwas abgekühlten Zwiebelwürfel in den Guss rühren und alles auf die Kartoffelschicht gießen.
14. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) 1 Stunde backen.
15. Vor dem Anschneiden noch 20 Minuten ruhen lassen. Dazu schmeckt Salat und Kräuterquark.

Tipp 1: Wenn die Kartoffelfüllung sehr lockerer sein soll, dann empfehle ich mehlig kochende Kartoffel und etwas mehr Milch.

Tipp 2: Der Guss wird besonders fluffig, wenn die Eier getrennt werden und das Eiweiß steif geschlagen anschließend untergehoben wird.

Tipp 3: Angebratene Speckwürfel in der Kartoffelmasse geben rauchiges, kräftiges Aroma.