

# Kartoffelkuchen

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

## Zutaten (16 Stücke)

- » 2,5kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » Kümmel
- » 1 Zwiebel(n)
- » 175g Butter/Margarine
- » 50g Lachsschinken
- » 100g Mehl
- » Semelmehl
- » 3-4 Stiele Rosmarin
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 250g Saure Sahne
- » 5-6 Ei(er)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen. Die Hälfte Kartoffeln halbieren und ca. 20min in Salzwasser kochen. Restliche Kartoffeln grob raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. 50g Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Schinken darin andünsten. Kartoffelraspel zufügen und alles unter mehrmaligem Wenden 5-8min braten. Auskühlen lassen.

3. Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 125g Fett, Mehl und etwas Salz zu einem festen Teig verkneten. Eine Fettpfanne (32x39cm) fetten und mit Semelmehl ausstreuen. Kartoffelteig darauf ausrollen.

4. Rosmarin waschen, abzapfen und hacken. Beides mit saurer Sahne, Eiern und Kümmel unter die Kartoffel-Schinken-Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Masse auf den Kartoffelteig streichen. Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 50min backen. Evtl. mit Schmand und Rosmarin garnieren.

Nährwerte: 270kcal/E7g/F15g/KH24g pro Stück

angelegt am: 28.04.2004

Rezept-Nr: 1066

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke