

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 13.11.2023

Kartoffel-Sauerkrautkuchen mit Feldsalat

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Teig

500 g Kartoffeln (mehligkochend)
etwas Salz
90 g Mehl

Für die Füllung

50 g Speck, durchwachsen,
alternativ getrocknete Tomaten
1 Zwiebel, ca. 80 g
100 ml Milch
200 g Schmand
20 g Mehl
3 Eier (Größe M)
200 g Sauerkraut, gut ausgedrückt
150 g Käse, gerieben,
z.B. Allgäuer Emmentaler
2 EL Petersilie, fein geschnitten
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

Für den Salat

250 g Feldsalat
30 g Walnüsse oder Haselnüsse
3 EL Apfelessig
3 EL Wasser
1 TL Honig
1 TL Senf, grob
5 EL Walnussöl oder anderes Pflanzenöl



Zubereitung

1. **Für den Teig** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
2. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mehl und ca. 1,5 TL Salz zugeben. Alles gut verkneten.
3. Den Kartoffelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwas größer als die Form (Durchmesser ca. 28 cm)
4. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier belegen. Den Rand fetten.
5. Teig in die Form legen und dabei einen Rand formen und diesen gleichmäßig andrücken.
6. **Für den Belag** Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.
7. Speck in einer Pfanne ohne Fett mittlerer Hitze anbraten. Zwiebeln zufügen und ca. 2 Minuten mitbraten.
Die Zwiebeln sollten goldgelb sein. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
8. Milch, Schmand und Mehl klumpenfrei verrühren. Dann mit Eiern, Käse und Sauerkraut verrühren. Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und alles auf dem Teig verteilen.
9. Den Kartoffelkuchen im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen
10. **Inzwischen den Feldsalat** waschen, putzen, abbrausen und trockenschleudern. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne (ohne Öl) bei mittlerer Hitze, ca. 3 Minuten rösten. Beiseitestellen.
11. Essig, Wasser, Honig und Senf verrühren, dann das Öl langsam einrühren. Mit Feldsalat und Nüssen kurz vor dem Servieren mischen und anrichten.
12. **Kartoffelkuchen** aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen. In Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.

Tipp: Wer das Dressing fruchtiger möchte, gibt zusätzlich 2-3 EL fein geschnittene Apfelwürfel in das Salatdressing.

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>