

Salsbkuchen

Zutaten:

4-6 Personen

1 1/2 kg Brotteig

225 g Speck

625 g Zwiebeln

1/4 l Öl

1 1/2 kg gekochte Kartoffeln

375 g Quark

2 Eier

1/8 l Milch

1/4 l Rahm, Salz, Petersilie

Zubereitung:

Speck auslassen, Öl darzugeben, die feingeschnittenen Zwiebeln im heißen Fett glasig dünsten. Die frisch gekochten Kartoffeln mit der heißen Milch zu Brei pürieren. Den Quark, die Eier, den Rahm, das Fett mit den Zwiebeln sowie das gehackte Petersilie mit dem Kartoffelbrei gut verrühren und mit Salz abschmecken. Die Kartoffelmasse auf den ausgewellten Brotteig gleichmäßig verteilen, am Rand etwas freilassen und Brotteig umlegen. Der Salsbkuchen wird heiß serviert und dazu wird Bohnenkaffee gereicht.

Kuchenblechgröße: 70 cm Ø

Backzeit: ca. 30 min. 240°C

Die Kartoffelmasse in einer großen Schüssel zubereiten.