

HAUPTGANG

GESCHICHTETER KARTOFFELKUCHEN

★★★★★ (2)

2H 40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Küchenutensilien:
Springform: 22 cm Durchmesser
Alufolie
Backpapier

150 ml	Rahm
1	Ei
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
¼ EL	frischer Salbei, fein gehackt
½ EL	Rosmarin, fein gehackt
1 Prise	Muskatnuss
2 TL	Salz
1 ½ TL	Pfeffer, frisch gemahlen
2 kg	Kartoffeln, festkochend
100 g	Butter, in Flocken
80 g	Sbrinz, gerieben

Zum Servieren

Zweige	Salbei und Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen und den Rand mit Butter einfetten. Die Springform aussen am Boden mit Alufolie umwickeln, damit beim Backen keine Flüssigkeit austritt. Rahm und Ei in einer grossen Schüssel verquirlen.

2. Knoblauch, Salbei, Rosmarin, Muskatnuss, Salz und Pfeffer darunterrühren. Kartoffeln in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln, in die Schüssel geben und mit der Rahm-Ei-Masse vermengen, damit sie nicht braun werden.

3. Kartoffeln gleichmässig in die vorbereitete Form schichten. Nach jeder zweiten Schicht die Oberfläche dünn mit Sbrinz bestreuen und 3–4 kleine Butterflocken darauf verteilen. Mit den Schichten fortfahren, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind. Die oberste Kartoffelschicht ohne Käse, nur mit den restlichen Butterflocken abschliessen.

4. Die Form mit Alufolie abdecken. In der Mitte des vorgeheizten Backofens 60 Minuten backen. Mit einem Messer prüfen ob die Kartoffeln weich sind. Die Alufolie entfernen. Den Ofen auf 200 °C Oberhitze umstellen und den Kuchen weitere 15–20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. In der Form auskühlen lassen.

5. Mit Backpapier abdecken und mit einem flachen Teller beschweren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Kuchen in der Form nochmals ca. 30 Minuten bei 180 °C im Ofen aufwärmen. Zum Servieren aus der Form lösen, auf einer Platte anrichten mit Salbei und Rosmarin Zweigen garnieren.

TIPP

- Durch das Zubereiten am Vortag und das Beschweren wird der Kartoffelkuchen fest und lässt sich sauber schneiden.
- Als Alternative zum Aufwärmen im Ofen, kann der Kartoffelkuchen auch in Stücke geschnitten und in Öl rundum knusprig angebraten werden.