

Rezept

Einsiedler Ofeturli

Ein Rezept von Einsiedler Ofeturli, am 17.04.2024

Zutaten

600 g Pellkartoffeln (vom Vortag)	70 g Butter
5 Eier	Salz
Pfeffer	1/4 TL getrockneter Majoran
300 g Zwiebeln	100 g durchwachsener Räucherspeck
350 g Greyerzer	200 g Sahne
200 ml Milch	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen und grob raspeln. 50 g Butter zerlassen, mit etwas flüssiger Butter die Form auspinseln. 1 Ei verquirlen und mit der übrigen flüssigen Butter, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Majoran ganz locker unter die Kartoffeln mischen. Die Kartoffelmasse in die Form füllen und vorsichtig an Boden und Rand andrücken. Kühl stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln, Käse reiben. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze ca. 10 Min. andünsten, sie sollten nicht bräunen. Speck dazugeben und kurz mit andünsten, sodass auch er nur leicht bräunt. Vom Herd nehmen.
3. Sahne, Milch und 4 Eier gut verquirlen. Speck-Zwiebel-Masse und Käse unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf dem Kartoffelteig verteilen und den Kuchen im Ofen (Mitte) in 40–50 Min. goldbraun backen. Dabei die letzten 15 Min. nur Unterhitze verwenden, damit der Boden schön knusprig wird. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.