Rezept

Kartoffelkuchen

Ein Rezept von Kartoffelkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Kartoffeln (vorwiegend fest kochende Sorte)
2	Zwiebeln
1	großes Bund Petersilie
	1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss
4	Eier
	Salz
6 EL	Öl
	je 1/2 TL gemahlene Kurkuma und gemahlener Pfeffer
1 Prise	Zimtpulver
1	Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Mit Salzwasser in einen Topf füllen, aufkochen. Deckel drauf und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze weich kochen. Das dauert etwa 20 Minuten. Abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zeit, in der die Kartoffeln kochen, schon mal die Zwiebeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Zwiebelwürfel reinrühren und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten. Immer wieder durchrühren.

3. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Kartoffeln in eine flache Schale geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Petersilie und Zwiebeln untermischen. Mit Salz, Kurkuma, Pfeffer, Muskat und Zimt würzen und alles gut verrühren. Eier aufschlagen und leicht verquirlen, unter die Kartoffelmischung mengen.

4. Übriges Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Kartoffelmasse reinfüllen und glatt streichen. Bei schwacher Hitze ohne Deckel ungefähr 10 Minuten braten.

5. Und jetzt gibt's zwei Möglichkeiten: den Kartoffelkuchen aus der Pfanne auf eine große Platte rutschen lassen, in die Pfanne zurückstürzen und noch mal etwa 8 Minuten braten. Oder den Backofengrill anschalten und den Kuchen in der Pfanne im Ofen mit genug Abstand von den Grillschlangen etwa 10 Minuten grillen, bis die Oberfläche schön braun ist. Hier muss die Panne samt Stiel ofentauglich sein. In beiden Fällen: aus der Pfanne holen und aufessen.