

## Rezept

# Kohlkuchen vom Blech

Ein Rezept von Kohlkuchen vom Blech, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Zucker
Salz	<b>200 ml</b> Milch
<b>3/4 Würfel</b> Hefe (etwa 30 g)	<b>50 g</b> weiche Butter
<b>4</b> Eier (M)	<b>1</b> Weiß- oder Spitzkohl (etwa 1,2 kg)
<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>2 TL</b> Koriandersamen
<b>300 g</b> saure Sahne oder Crème fraîche	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. In einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker und 1 geh. TL Salz mischen. Die Milch lauwarm erhitzen, die Hefe hineinkrümeln und glatt verrühren. Hefeansatz mit Butter und 1 Ei zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Der Teig soll weich sein, sich aber vom Schüsselrand lösen. Mit einem Tuch abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Inzwischen die äußeren welken Blätter vom Kohl ablösen. Den Kohl vierteln, den Strunk aus der Mitte herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Den Speck klein würfeln.
3. Koriander in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, dann im Mörser fein zerstoßen. Den Speck in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze glasig werden lassen. Kohlstreifen untermischen und 3-4 Minuten braten, bis die Streifen leicht zusammenfallen. Koriander untermischen, salzen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 180 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal durchkneten und dann direkt auf dem Blech ausrollen. Den Kohl gleichmäßig darauf verteilen.
5. Für den Guss die restlichen Eier mit saurer Sahne oder Crème fraîche glatt verrühren, salzen, pfeffern und über den Kohl gießen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.