

Rezept

Rheinischer Kartoffelpudding

Ein Rezept von Rheinischer Kartoffelpudding, am 27.03.2025

Zutaten

2,5 kg festkochende Kartoffeln	1 kg Zwiebeln
200 g geräucherte Mettwurst (ersatzweise Cabanossi)	200 g geräucherter Speck
7 EL Sonnenblumenöl	2 Eier
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 EL getrockneter Majoran
großer Gusseisentopf (ca. 3 l Inhalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und schälen, Zwiebeln schälen. Beides getrennt in der Küchenmaschine fein raspeln. Alternativ die Kartoffeln auf der Gemüseribe fein reiben und die Zwiebeln fein hacken. Die Kartoffelraspel in ein feines Sieb geben und 30 Min. abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Inzwischen Mettwurst in größere, Speck in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl im Topf erhitzen und den Speck darin hellbraun braten. Herausnehmen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Abtropfflüssigkeit der Kartoffeln bis auf die abgesetzte Stärke abgießen. Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Eier mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran würzen. Stärke unterrühren. 2 EL Öl zum Bratfett in den Topf gießen, ein Drittel der Kartoffelmasse zugeben und die Hälfte der Mettwurst darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Mit dem übrigen Drittel Kartoffelmasse abschließen und diese mit 4 EL Öl bestreichen. Topf zugedeckt im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 2 Std. garen, dann offen in 20-25 Min. braun backen.