

Kesselkuchen

für 2 Personen

Zutaten

1 kg fest kochende Kartoffeln, 4 Zwiebeln, 3 Eier, 300 g Mettwürstchen, 4 gestrichene Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 0,5 Teelöffel Muskat, 4 Esslöffel Öl

Zubereitung

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben
2. die Masse im Handtuch ausdrücken
3. den Backofen auf 200°C vorheizen
4. Mettwürstchen in Scheiben schneiden
5. alle Zutaten bis auf das Öl gut vermischen und pikant abschmecken
6. in eine feuerfeste Form das Öl geben und dann die Masse so dazugeben, daß sie das Öl vor sich her treibt
7. im Backofen 90 Minuten mit geschlossenem Deckel bei 200°C backen

Zeitbedarf

30 - 40 Minuten für die Vorbereitung (wenn man die Kartoffeln und die Zwiebeln per Hand reibt) und 1,5 Stunden zum backen, also insgesamt ca. 2 Stunden

dazu paßt

Apfelmus

