

Kartoffelkuchen

Zutaten für 8 - 10 Personen:

2,5 kg festkochende Kartoffeln
50 gr Bratbutter oder Geflügelfett
50 gr Kochbutter
1 Bund frischer Petersilie, grob gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
etwas fein gemahlenes Meersalz



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Butter- oder Geflügelfett in einer grossen Bratpfanne erhitzen.

Die geschälten Kartoffeln in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und ins heisse Fett geben.

Auf beiden Seiten goldgelb anbraten, aber nicht durchgaren.

Eine feuerfeste Auflaufform oder halbhohe Pfanne ausbuttern und im Backofen heiss werden lassen.

Die Kartoffelscheiben in diese Form/Pfanne geben, salzen und zu einem festen, kuppelförmigen Kuchen formen.

In den Backofen schieben und dort während etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen, für etwa zwei Minuten auf einer heissen Herdplatte deponieren.

Rundum, am Rand des Kartoffelkuchens, Flocken von frischer Butter zergehen lassen.

Dann den Kuchen auf eine vorgewärmte Platte stürzen, mit einer Mischung aus fein geschnittener Petersilie und Knoblauch bestreuen und dann sofort servieren.

Als Beilage zu einem Fleischgericht oder als vegetarisches Gericht zu einem bunten Salat geniessen.