

„Griebenschnecke“ mit Sauerkraut

Zutaten:

Für den Teig:

500g (mehlig-kochende) Kartoffeln

300g Mehl

1 Ei

Salz

Geriebene Muskatnuss

Füllung:

¼ l Sauerrahm

200g Grieben

Angedämpfte Zwiebel und Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Spatzenpresse auf ein Backbrett drücken.

Mit Ei, Mehl, Salz und einer Prise Muskat werden die Kartoffeln zu einem festen, glatten Teig verknetet.

Auf dem bemehlten Backbrett wird der Teig 0,5cm dick ausgerollt und dann mit einem Messer in rautenförmige „Flecke“ (ca. 8 cm x 5 cm groß) geschnitten.

Diese werden dann mit Sauerrahm bestrichen und schichtweise mit Grieben und Schnittlauch bestreut in eine ausgefettete Auflaufform gelegt.

Anschließend werden die Griebenschnecke mit heißer Milch übergossen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 60 min gebacken. (Bis sie oben goldbraun sind)

Unser Tipp:

Am besten schmeckt das Kachelgericht im Winter, wenn es draußen kalt ist ;)

Guten Appetit!