

# Herzhafter Bratkartoffel-Kuchen

Knusprig-cremiger Kuchen mit herzhaften Bratkartoffeln, Lauch und Rostbratwürstchen

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):**  
Fett

### Teig:

300 g Dinkelmehl Type 630  
125 g kalte Butter  
1 ½ TL Salz  
100 ml kaltes Wasser

### Belag:

250 g Porree (Lauch)  
1 ½ kg kleine, festkochende Kartoffeln  
etwa 4 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
1 - 2 EL Thymianblätter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
300 g Nürnberger Rostbratwürstchen

### Creme:

3 Be. Dr. Oetker Crème légère  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 - 2 EL Senf, z. B. Dijon-Senf

## 1 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Folie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

## 2 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

### 3 Belag:

Porree waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Etwa 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Porreescheiben darin von beiden Seiten anbraten. Dann auf einem Teller beiseitestellen. Kartoffeln schälen und in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben unter mehrmaligem Wenden etwa 15 Min. knapp gar braten und bräunen. Zum Schluss den Thymian hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Würstchen schräg halbieren.

- 4 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 42 x 30 cm) ausrollen. So in die Form geben und andrücken, dass jeweils ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

### 5 Creme:

Crème légère mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Die Kartoffelscheiben abwechselnd, reihenweise, eng dachziegelartig mit den Würstchen und dem Porree auf den Boden legen und fertig backen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Den Bratkartoffel-Kuchen am besten heiß servieren.