



Knuspriger Kartoffelkuchen mit Speck & Lauch: Einfaches Schales-Rezept

Gönn dir ehrliches Comfort Food aus dem Ofen! Mein **knuspriger Kartoffelkuchen mit Speck und Lauch** – regional auch als Schales oder Döppekooche bekannt – punktet mit einer goldbraunen Kruste und einem herrlich saftigen Kern. Zusammen mit scharf angebratenen Rosmarin-Koteletts und frischen, süß-säuerlich marinierten Rettich-Spiralen bringst du damit deftige Heimatküche absolut stressfrei und gelingt sicher auf den Tisch. Ein kühles Bier dazu, und das Wohlfühlgefühl ist perfekt!

Zutaten

Zutaten Kartoffelkuchen

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Stange Lauch
- 2 Eier
- 250 g Speckwürfel
- 1 Rettich
- Muskatnuss
- Zitronensaft
- 1 TL Honig
- Petersilie
- Salz & Pfeffer
-

Für die Kotelette

- Kotelette
- 1 Zweig Rosmarin
- Öl und 1 Stück Butter
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten & ausdrücken (Der Knusper-Trick)

Heize deinen Backofen auf 200 °C Umluft vor. Wasche und schäle die Kartoffeln und raspele sie mit einer groben Küchenreibe. Bestreue die Raspe mit etwas Salz und gib sie in ein sauberes Geschirrtuch. Lass die Masse etwa 10 Minuten ziehen. Drücke die Kartoffelraspel anschließend über dem Waschbecken kräftig aus – je gründlicher du die Flüssigkeit entfernst, desto wunderbar kross wird dein Kuchen später im Ofen!

2. Kuchenmasse vermengen & backen

Halbiere den Lauch, wasche ihn gründlich und schneide ihn in feine Streifen. Brate die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett kross an. Gib geriebene Kartoffeln, Lauch und Speck in eine Schüssel. Füge die Eier hinzu und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und einer kräftigen Prise frisch geriebener Muskatnuss ab. Reibe eine Auflaufform oder Backform dünn mit Öl aus, fülle die Kartoffelmasse hinein und streiche sie glatt. Für ca. 45 Minuten im Ofen goldbraun backen. *Tipp:* Sollte die Kruste oben zu schnell dunkel werden, decke die Form einfach für die restliche Zeit locker mit Backpapier ab.

3. Rosmarin-Koteletts braten & nachziehen lassen

Gegen Ende der Backzeit die Koteletts kurz kalt abbrausen und gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen. Erhitze etwas Öl zusammen mit einem Stück Butter und dem Rosmarinzweig in einer Pfanne. Brate die Koteletts von beiden Seiten scharf an, bis sie eine schöne Farbe haben. Nimm sie aus der Pfanne, lege sie in eine kleine Ofenform und decke sie mit Folie ab. Wenn du den fertig gebackenen Kartoffelkuchen aus dem Ofen nimmst, schalte den Ofen aus, öffne die Tür leicht und stelle die Koteletts (diesmal ohne Folie) in der Restwärme noch kurz zum Ruhen hinein. So werden sie unvergleichlich saftig!

4. Knackigen Rettich-Salat zubereiten & Servieren

Wasche den Rettich und drehe ihn mit dem Spiralschneider in feine, dekorative Spiralen. Schmecke ihn in einer Schüssel mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer süß-säuerlich ab. Gib den Rettich als frisches Topping direkt auf den heißen Kartoffelkuchen, richte die saftigen Rosmarin-Koteletts daneben an und garniere alles mit etwas frischer Petersilie.