

Winzerkuchen (pikant)

150 g Mehl
150 g Magerquark
150 g Butter

Aus den Zutaten einen weichen Teig kneten und zugedeckt 40 Minuten in den Kühlschrank legen.

250 g Kartoffeln, geschält

Die Kartoffeln weich kochen, gut abtropfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

125 g Bündnerfleisch in Scheiben
2 mittlere Zwiebeln
200 g Lauch
1 EL Butter

Bündnerfleisch, Zwiebeln und Lauch klein würfeln, mit etwas Butter 3 - 5 Minuten rührbraten. Etwas auskühlen und zu den durchgepressten Kartoffeln geben.

Den Teig in eine gut eingefettet Springform (22 cm) drücken und damit auskleiden. Den Rand etwa 4 cm hochziehen.

2 Eier
2 EL Creme fraiche
Salz, Aromat, Pfeffer, Muskat

Alle Zutaten mit der Kartoffel-Gemüse-Masse gut vermischen, mit den Gewürzen abschmecken und in die Teigform geben.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C während 40 Minuten goldbraun backen.
(allenfalls auf der unteren Stufe ein Backblech als Auffangschale einschieben, da Butter aus der Springform tropfen kann)

Der Kuchen schmeckt heiss, warm und kalt.

steiertisch