

Kartoffelkuchen mit geschmorten Früchten

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 200 g Mehl
- geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Kräutersalz
- 1 EL Honig
- 1 EL Apfelgelee
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 2 Kartoffeln
- zum Braten: Pflanzenöl
- Sahne
- Puderzucker
- frische Minzblätter

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Gut abtropfen und auskühlen lassen, bis sie lauwarm sind. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter erwärmen und zur Kartoffelmasse geben. Mehl hinzufügen und alles gut verkneten. Den Teig etwas ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Pflanzenöl bestreichen. Den Kartoffelteig darauflegen und mit einem Nudelholz auf eine Dicke von etwa 2 cm walzen und rund formen. Etwa 1 Stunde im Ofen backen. Die Oberfläche sollte knusprig braun werden.

Derweil Äpfel und Birnen achteln und entkernen. Wer mag, kann außerdem die Schale entfernen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Früchte anbraten. Die Hitze reduzieren und die Früchte im eigenen Saft etwa 5 Minuten schmoren. Dabei eine aufgeschnittene Vanilleschote, Honig, Apfelgelee und 1 Prise Kräutersalz hinzufügen. Äpfel und Birnen sollten die Form behalten und nicht zerfallen. Zum Schluss noch etwas Butter unterrühren.

Die übrigen Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin goldbraun braten.

Den Kartoffelkuchen in große Stücke schneiden und mit den Früchten und je 1 Portion geschlagener Sahne auf Tellern anrichten. Die Kartoffelwürfel darüber streuen und alles mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Minzblättern garnieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 03.10.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen