

Kartoffelbrot

Zutaten:

500 g Mehl
30 g Hefe, Zucker
1/4 l lauwarme Milch
50 g Butter
2 Eigelbe
1 Teel. Salz
1/2 Teel. Majoran
1 Teel. Kümmel
200 g Schinkenspeck
3 Zwiebeln
250 g Pellkartoffeln
1 Eigelb

Zubereitung:

Hefeteig ansetzen (Vorteig) und 15 Minuten gehen lassen. Geschälte Kartoffeln pürieren. Gewürfelten Speck auslassen, sehr fein gehackte Zwiebeln darin rösten, beides mit dem Kartoffelmus mischen. Vorteig mit der restlichen Milch, dem Mehl, zerlassenen Butter, Eigelb, Salz, Gewürzen und Kartoffelmasse verkneten. 20 Minuten gehen lassen. In eine gefettete Kastenform füllen, 15 Minuten gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen untere Schiene bei 225 Grad etwa 45 Minuten backen.

Erdäpfelkaas

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1/4 l Saure Sahne oder Schmand
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen und warm reiben oder pressen (Kartoffelpresse). Klein gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Saure Sahne oder Schmand unterrühren und würzen, erkalten lassen und mit Schnittlauchröllchen garnieren. Schmeckt am besten gut durchgezogen!

Man kann auch variieren mit Knoblauch oder Lauchröllchen.