

Kuggeles (litauischer Kartoffelkuchen) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln, 1 Becher süsse Sahne, 1 Tasse Milch, 3 große Eier, 2 Esslöffel Griess, 1 Prise Salz, Pfeffer, 500 gr Bauchfleisch, 2 Zwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln reiben und durch ein Sieb das Wasser ablaufen lassen. Tipp: Vorher ein Geschirrhandtuch ins Sieb legen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in einer grossen Schüssel verrühren. Den Teig dann in ein gefettetes Gefäß füllen (Bräter).

Bei 225° - 250° C 1 Stunde aufbacken, dann niedriger stellen und wieder 1 Stunde aufbacken, bis er schön braun ist.

Als Beilage schmeckt Apfelmus sehr gut dazu.

Tipp: Rest am nächsten Tag in der Pfanne aufbraten.