

Sauerkraut-speck-käse kuchen.

Ingrediënten

Deeg:

350 gram bloem
150 gram Schmalz
5 eetlepels Muskateller
1 ei
Zout

Beleg:

700 gram uitgelekt zuurkool
300 gram spek van Hasewend in
blokjes gesneden
2 stuks uien in blokjes gesneden
2 teentjes knoflook
3 deciliter muskateller
3 deciliter slagroom
2 eetlepels Kürbismosterd
2 eetlepels paprikapoeder edelsüss
Bieslook
Koolzaadolie
Enkele plakjes Fasselkäse van

Bereidingswijze:

Van alle ingrediënten en deeg kneden en 1 uur koud wegleggen. In de koolzaadolie het spek, de uien, knoflook licht aanbakken. Zuurkool toevoegen en afblussen met muskateller. Even doorkoken. De paprika, slagroom, en mosterd toevoegen en nog even opkoken. Van het vuur nemen en de eieren toevoegen. Op een bakplaat met bakpapier het uitgerolde deeg leggen, inprikken en beleggen met zuurkoolmassa. Het geheel beleggen met plakjes Fasselkäse. Oven voorverwarmen op 180°C. De koek erin en in ±30 minuten afbakken. Aansnijden en smullen maar, met een lekker glas muskateller van Lorenz, Skoff of Peiserhof.

Smakelijk eten en tot volgende keer,

Otmar