

Ofenguck



Hauptgang für 4 Personen

Zutaten

220 g Stocki oder
mit 1 kg Kartoffeln
selber Kartoffelstock
herstellen
4 dl Milch
1 EL Salz
50 g Butter
200 g Schinken oder
Speckwürfeli
100 g Emmentaler oder
Hartkäse nach Wahl
3 Eier
Muskatnuss
Paprika

Vorbereiten

Stocki oder Kartoffelstock zubereiten und abkühlen lassen
Stocki nach Rezept auf Packung mit Milch zubereiten
Kartoffeln schälen und würfeln
Pfanne mit ca. 2 dl Salzwasser aufkochen und Kartoffeln garen
Kartoffeln in Passeuit umschütten und 50 g Butter mit Milch aufkochen
Muskat und ev. andere Gewürze begeben nach Wahl
Kartoffeln begeben und mit Lochkelle zu Brei rühren
Abkühlen lassen
Eigelbe in Schale geben und Eiweiss steif schlagen
Schinken fein schneiden / Speckwürfeli in 3mm Quadrate schneiden
Käse reiben oder Fertigreibkäse verwenden

Zubereiten

3 Eigelbe in Pfanne zu Kartoffelstock geben und gut vermischen
(ev. mit Kneithaken Mixerzubehör)
Geschnittener Schinken oder gewürfelter Speck begeben
Geriebener Käse begeben und alles gut mischen
Vorsicht, Kartoffelstock nicht zu stark schlagen beim Rühren
Eiweiss-Schnee darunterziehen, nicht mehr rühren!
Ganze Masse in ausgebutterte Form geben, glatt streichen
Mit Paprika bestreuen

Im unteren Teil des auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofens
40 - 45 Minuten backen

Servieren mit Salat auf nur ev. leicht vorgewärmte Teller