

Erdäpfelkas mit Speck und Roggenbrot

Auch zum Mitnehmen

Sehr beliebt ist dieser Brotaufstrich aus Kartoffeln (Erdäpfeln) in der ländlichen Küche Niederbayerns und Österreichs. Der Name führt allerdings auf die falsche Spur – Käse enthält das Rezept nicht.

Für 4 Personen • Zubereitung: 20 Minuten

2 Zwiebeln
400 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Sauerrahm
4–6 EL Sahne oder Milch
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Paprika
gemahlener Kümmel
8 Scheiben Roggenbrot
4 weiche getrocknete Pflaumen
125 g geräucherter (Südtiroler) Speck am Stück

1 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob pürieren. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Püree mit Zwiebeln, Sauerrahm, Sahne oder Milch und dem Schnittlauch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel kräftig abschmecken. Noch einmal gut mischen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

2 Den Erdäpfelkas auf die Brotscheiben streichen, Pflaumen in dünne Scheiben schneiden und auf den Broten verteilen. Den Speck quer in dünne Scheibchen schneiden. Zu oder auf den Broten servieren.

Tipp:

Für **Topfenkas** zusätzlich 250 g Topfen [20%] unter nur 200 g Kartoffeln und die restlichen Zutaten mischen. Für **Kürbiskas** Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Einen kleinen Hokkaidokürbis (knapp 1 kg) halbieren, die Kerne entfernen, in dicke Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen, etwa 40 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen. Dann Kürbis abkühlen und pürieren. Mit 1 Bund in Röllchen geschnittenem Schnittlauch, 200 g Frischkäse, 150 g Crème fraîche mischen und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel gut abschmecken.



© Dorling Kindersley Verlag

