

## Kesselsknall (Rheinischer Kartoffelkuchen)

### Zutaten (für 4 Personen)

2 ½ kg Kartoffel(n), vorwiegend festkochend  
4 Zwiebel(n), feine Würfel  
150 g Speck, in Würfeln  
Öl, zum Anbraten  
4 Würste, (Mettwürste), in Scheiben  
3 Ei(er)  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
evtl. Kartoffelpüreepulver und etwas  
Knödelweiß  
evtl. Haferflocken  
1 Glas Apfelmus, 700g



### Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und mit der elektrischen Küchenmaschine in nicht zu feine Streifen raspeln. Dies funktioniert selbstverständlich auch mit einer herkömmlichen Reibe, ist jedoch sehr aufwändig. Anschließend die überschüssige Flüssigkeit aus den Raspeln herausdrücken und eine Prise Knödelweiß zufügen, so wird die Masse nicht braun.

Die Speck- und Zwiebelwürfel in einem passenden Topf oder Bräter mit etwas Öl anbraten und Farbe nehmen lassen.

Kartoffelmasse noch einmal etwas ausdrücken, das aufgefangene Wasser wegschütten, aber die abgesetzte Kartoffelstärke in der Schüssel zurück lassen. Jetzt die Eier, Speck, Zwiebeln und Würstchenscheiben dazu geben und alles miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat ordentlich würzen. Ist die Masse noch zu feucht, kann man diese mit Kartoffelpüreepulver oder Haferflocken etwas abbinden.

Nun die Masse in den Topf oder den Bräter füllen, indem bereits die Zwiebeln und der Speck ausgelassen wurden und im Backofen für knapp zwei Stunden bei 180°C Ober-/Unterhitze ohne Deckel garen. Bekommt der Kartoffelkuchen zu früh Farbe oder wird zu dunkel, dann mit Deckel zu Ende garen. Sollte kein passender Topf für dieses Gericht vorhanden sein, könnte man alternativ auch eine Kastenform verwenden.

Anrichten: Den Kartoffelkuchen portionsweise auf die Teller geben und heiß mit Apfelmus servieren.

Guten Appetit!