

Betreff:**Von:** "brun.nicole@bluewin.ch" <brun.nicole@bluewin.ch>**Datum:** Wed, 21 Apr 2010 19:00:10 +0000 (GMT)**An:** manu@moltebeeri.ch

Vinelzer Kartoffelkuchen (Bern)

Zur Geschichte

Frauen vom oberen Bieler See haben vor einigen Jahren das Backen im Ofenhaus neu entdeckt. In Vinelz zum Beispiel, unweit des Städtchens Erlach am Bielersee, treffen sich die Landfrauen im Juni, um im russgeschwärzten Ofenhaus nach altem Rezept Seeländer Kartoffelkuchen zu backen.

Sie lassen

damit einen Brauch aufleben, der kurz nach dem Zweiten Weltkrieg seinen Anfang nahm, aber wieder einschlief: fast zwei

Dutzend Helferinnen kneten an die siebenhundert Portionen Kartoffelkuchen aus einem Gemisch von Brotteig, geraffelten

Kartoffeln und saurem Rahm. Goldgelb wie ein Omelett, soll er sein, mit baumnussgrossen, braunen Blasen und knusprigem

Rand. Man rollt ihn auf und steckt ihn, am besten noch lauwarm, mit der Hand in den Mund. Zusammen mit einem Schluck

Weisswein vom Bielersee ist der Seeländer Kartoffelkuchen ein wahrer Leckerbissen.

Zutaten

1800 g Ruchmehl

10 dl

Wasser

40 g Salz

20 g Hefe

5,5 kg Kartoffeln trockene Sorte z.B. Bintje

Speiseöl

25 dl Sauren Vollrahm

Zubereitung

Ruchmehl, Wasser, Salz und Hefe zu einem Brotteig kneten, etwa 3 Stunden gehen lassen.

Die Kartoffeln

kochen, schälen und fein raffeln. Teig und Kartoffeln vermengen, kräftig kneten, nach Bedarf nachsalzen und wenig

Speiseöl begeben.

Portionen von 500 bis 600 g formen (bezogen auf Rundbleche von 50 cm Durchmesser), sehr dünn

auswallen und mit Gabel einstechen.

Teig in die gefetteten Bleche stürzen.

Sauren Vollrahm auf dem Teig dünn

verstreichen. 2 bis 3 Minuten - je nach Ofenhitze - backen.

Kartoffelkuchen kann auch im Elektrobackofen bei 200 bis

220 °C zubereitet werden.

en guete on liebe grüsse

nicole