



Sauerkrauttorte

Mürbteig:

200 g Butter

1 TL Salz

350 g Mehl

1 Ei

2 - 3 EL Wasser

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Salz und Ei hineingeben. Butter in Stücke schneiden und zum Mehl geben. Alles gut miteinander verkneten und zum Mehl geben. Alles gut kneten. Sollte Wasser zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, noch 1 EL Wasser dazugeben. Den Teig in Folie wickeln und für zirka 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Sauerkraut-Masse:

400 g Erdäpfel (Kartoffeln)

1 Stk. Zwiebel groß

2 Knoblauchzehen

200 g Speck

450 g Sauerkraut

Salz, Pfeffer, Majoran

125 ml Milch

250 g Sauerrahm (Schmand)

4 Eier

Die Erdäpfel kochen und schälen. Die Hälfte in Würfel schneiden, die andere Hälfte in Scheiben. Speck klein schneiden. Etwas Öl erhitzen und Speck darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und zum Speck geben und mit rösten. Danach die würfelförmigen Erdäpfel dazugeben und Majoran würzen. Sauerkraut einrühren und dann mit etwas abkühlten Fasse kurz dünsten. Kurz dünsten und dann mit etwas abkühlten Fasse Tortenform mit Butter einstreichen. Den Mürbteig in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte am Rand der Form verteilen und die andere Hälfte andrücken. Einfach mit den Händen in der Form verteilen. Erdäpfelscheiben belegen. Krautfülle darauf verteilen und im Rohr bei 200°C 20 Minuten backen. Milch, Sauerrahm und Eier miteinander verquirlen und mit Salz würzen. Sauerrahm und Eier miteinander verquirlen und mit Sauerrahm-Mischung darüber gießen. Nochmals 40 Minuten backen.



Wenn es mal etwas schneller gehen soll oder man keine Lust hat einen Mürbteig zu machen, kann man auch fertigen Mürbteig aus dem Supermarkt nehmen.



Die Torte passt auch gut als "Party-Food". Man kann dazu die
süßliche Mischung in 6 bis 8 Portionen teilen. Man muss es
nicht kühlen, es kommt bei Zimmertemperatur gut an. Die
Bitterstoffe der Insekten sind ein interessantes Detail.
Bier, Perfekt und passt perfekt zu einem Glaschen Wein oder

