

OFENPLÄTZE TRADITIONELL MIT SPECK UND ZWIEBELN

Rezept von Christine Luckhardt, Gasthof zum Hohen Lohr, Battenhausen

Zutaten:

500 g fein geriebene, geschälte, rohe Kartoffeln
1 Ei
50 ml Milch
30 g Mehl
5 g Salz
Priesse Pfeffer und Muskat
Schmalz oder Öl

für die Füllung:

100 g Schweineschmalz
150 g durchwachsenen Speck
300 g Zwiebeln

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln schälen und reiben. Die Masse mit Ei, Milch, Mehl und Gewürzen vermengen und mit einem Pürierstab gut durchmischen. Eine große flache Pfanne (mindestens 28cm) erhitzen und mit sehr wenig Schmalz einpinseln. Den Teig dünn auftragen – wie bei einem Crêpe. Sobald sich der Teig von unten löst, umdrehen und die andere Seite kurz anbraten. So den kompletten Teig backen. Falls keine große Pfanne zur Verfügung steht, kann man auch mehrere kleine Plätze backen.

Für die Füllung den Speck würfeln und die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Schweineschmalz auslassen und den Speck darin anbraten. Dann die Zwiebelringe zugeben und mitdünsten.

Man gibt die Füllung auf die Ofenplätze und rollt sie in die Ofenplätze ein. Traditionell werden die Ofenplätze mit den Fingern gegessen, man kann aber auch Messer und Gabel nehmen.