

Heute ess ich

Beitrag von „Miss Jones“ vom 11. September 2019 22:41

...da hier ja immer noch nix los ist...
...heute eher Bäh-Wetter war...
...und noch lange keine Zeit für Schlechtwettertopf oder gar Grünkohl---
...gabs bei mir heute... (haltet euch fest, Jonesy kocht mal "deutsch")

Rheinischer Kesselknall (ähnliche Rezepte unter anderen Namen gibts es durchaus in anderen Regionen)

(das Rezept füllt einen kleinen, ovalen Glasbräter. Wieviele Leute davon satt werden hängt von deren Hunger ab)

den besagten Bräter seitlich und am Boden mit
dünnen Scheiben rohen Schinken (in meinem Fall waren es 5) auslegen.

ca 9 faustgroße vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen und grob raspeln (wie für Reibekuchen),

2 Cabanossi in Scheiben schneiden,

diese mit den Kartoffelraspeln,

2 Eiern

Pfeffer

Selleriesalz

reichlich frisch geriebener Muskatnuss vermengen und den ganzen Kladderaddatsch in den Bräter kippen.

Das ganze dann noch mit

ofengeeignetem herzhaften Käse (zB Cheddar, Emmentaler...), ca. 150 g bestreuen und das Ganze dann für

ca. 40-45 min in den auf 180°C vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze).

Wann der Kesselknall fertig ist, merkt ihr am ehesten am Duft.

Und dazu passt... Apfelmus.

Das kann frau natürlich selber machen, aber da empfehle ich einfach mal das aus dem Tetrapack, das es bei dem Discounter gibt, der irgendwann mal in Mülheim an der Ruhr gegründet wurde.

Guten Hunger!