

Schalet

Gesamtzeit: ca. 90 min

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
3 altbackene Brötchen
1 große Zwiebel
400 g Mettwurst
100 g Dörrfleisch (oder 50 g Schinkenwürfel)
3 Eier
Salz
Pfeffer
Margarine zum Fetten
2 EL Öl

Zubereitung:

- Weichen Sie ein altbackenes Brötchen ein
- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln
- Reiben bzw. schnitzeln Sie sie mit einer groben Reibe
- Pressen Sie die Kartoffeln aus und geben Sie sie in eine große Schüssel
- Drücken Sie das Brötchen aus und geben Sie es hinzu
- Schälen und würfeln sie die Zwiebeln in feine Würfel und geben Sie in die Schüssel
- Heizen Sie den Backofen auf 220° C Umluft vor
- Schneiden Sie die Mettwurst in etwa 1 cm dicke Scheiben und geben Sie sie in die Schüssel
- Geben Sie die Eier hinzu
- Würzen Sie die Masse mit Salz und Pfeffer
- Verkneten Sie alles
- Schneiden Sie das Dörrfleisch in feine Streifen (keine Schwarten und Knochen!) und legen Sie es beiseite
- Fetten Sie ein Backblech gut mit Margarine ein
- Geben Sie die Masse aus der Schüssel auf das Backblech
- Belegen Sie die Masse mit den Dörrfleischwürfeln
- Gießen Sie das Öl auf das Schalet
- Schieben Sie alles in den Ofen und lassen Sie es mindestens 45 Minuten backen

Hinweise:

Wenn das Öl kocht, drehen Sie die Temperatur auf 200° zurück.

Das Schalet muss goldbraun und am Rand knusprig sein, also evtl. die Backzeit etwas verlängern!

Schalet schmeckt gut mit Apfelmus oder einem Kräuterdip (Schmandtunke), kann aber auch ohne Beilagen gegessen werden!

Guten Appetit!