

Erzgebirger Buttermilchgetzen

(für 6 hungrige Gäste)

Zutaten

2,5 Kartoffeln, mehlig

2 Zwiebeln

2l Buttermilch

Ca 100ml Leinöl

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Backofen auf 180-200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und reiben (Mus, keine Stifte!)

Mus in einem feinen Sieb mit Geschirrtuch ausgelegt sammeln und die Feuchtigkeit komplett herausdrücken!

Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.

Kartoffelmasse in einer Rührschüssel mit der Hälfte **Buttermilch**, **Leinöl** und den **gewürfelten Zwiebeln** mischen. Kräftig mit **Salz**, etwas **Pfeffer** und **Muskat** würzen.

Am Besten mit den Händen vermengen. Die Masse sollte nicht zu fest und eher wabbelig sein. Dazu restliche Buttermilch langsam untermischen, bis die Konsistenz stimmt.

Auflaufform mit **Leinöl** ausfetten.

Kartoffelmasse hineingeben und gleichmäßig ausstreichen.

Im Backofen ca 60 Minuten backen, bis die Oberfläche eine schöne goldene, gelbe Farbe hat.

*Als Beilage zu Hackbraten gut geeignet.
(Traditionell mit viel Zucker überstreut und Apfelmus dazu eine eigenständige Mahlzeit!)*