SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Aargauer Kartoffel-Wähe

(Lieblings-Rezept von SRF1-Hörer Peter Suter aus Goldach)

Zutaten:

- 500 Kuchenteig, ca. 2 mm dick rechteckig ausgewallt
- 2 kg Kartoffeln, am Vortag zu «Geschwellten» gekocht
- 300 g Speckwürfeli (Kochspeck)
- 2 dl Milch oder Buttermilch
- 2 Becher Sauerrrahm
- 3 Eigelb
- 1 Sträusschen Peterli, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Salz
- Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle
- Butter zum Einfetten des Kuchenblechs und für die Butterflöckli

Zubereitung:

Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel reiben.
Für den Guss die Milch (oder Buttermilch) zusammen mit dem Sauerrahm, den 3 Eigelb und dem gepressten Knoblauch mit dem Stabmixer verrühren. Den Guss gut salzen (der Guss soll so salzig sein, wie Meerwasser) und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das rechteckige Kuchenblech mit Butter einfetten und den Teig ins Blech geben. Den Rand gut andrücken. Die geriebenen Kartoffeln gleichmässig auf dem Teig verteilen. Den Guss über die Kartoffeln geben. Dann Guss und Kartoffeln von Hand, ohne zu drücken, gut mischen.
Die Speckwürfeli gleichmässig darauf verteilen.
Die Wähe dann für gut 40 Min. in den auf 200 Grad (Umluft: 190 Grad) vorgeheizten Ofen schieben (mittlere Rille).
Die warme Wähe vor dem Servieren mit ein paar Butterflöckli und mit dem gehackten Peterli bestreuen.