



Einsiedler Ofeturli - Zwiebel-Käsewähe mit Kartoffelteig

In den kargen Jahren um 1817 gabs nicht viel Auswahl auf dem Speiseplan, Kartoffeln, Rösti, Stampfkartoffeln (Stunggis)... Da war das Ofeturli schon ein Festtagessen: Da gehörten reichlich Zwiebel und Käse dazu. Turli das bedeutet soviel wie ein im Ofen gebackener Fladen, also eine Wähe, aber nicht mit herkömmlichen Teig, sondern mit geschwellten und geräffelten Kartoffeln, die mit Mehl zu einem Teig verknetet werden. Der Teig wird dick ausgewallt in ein Backblech gelegt, mit der Zwiebel-Käsemasse gefüllt und im Ofen kräftig gebacken.

Es ist in Einsiedeln auch heute noch Brauch, das Ofeturli an besonderen Festtagen zu backen und zu geniessen, denn der knusprige (!!) Kartoffelkuchen mit der sämigen Käsefüllung schmeckt einfach gut.

Zutaten (2 Portionen, ø 20cm)

Kartoffelteig:

350g Kartoffeln
100g Mehl
20g Butter
1/2Tl Salz

Füllung:

200g Käse (Emmentaler, Tilsiter)
3 Zwiebeln (150g)
2 kleine Eier
5cl Milch
5cl Vollrahm
Muskatnuss und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Mehl, Salz und in kleine Stücke geschnittene Butter zugeben. Zu einem festen, kompakten Teig verkneten. Ruhen lassen bis die Füllung zubereitet ist.

Von den Zwiebeln ein paar Scheiben abschneiden und zur Dekoration beiseite stellen, den Rest der Zwiebeln grob hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Die Zwiebel sollte glasig, aber nicht braun werden. Auskühlen lassen.

Käse reiben und zu den Zwiebeln geben. Eier, Milch und Vollrahm zugeben und alles gut vermischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Kartoffelteig auf einer Haushaltfolie zu einem runden, ca. 1cm dicken Fladen auswallen. Der Teig lässt sich auch gut mit den Fingern nachformen.

Backblech ausbuttern, und den Teig mit Hilfe der Folie auf das Backblech stürzen. Ränder von Hand nachformen.

Füllung auf dem Teig verteilen. Die beiseite gestellten Zwiebelring darauflegen.

Auf der untersten Rille in den Backofen schieben und ca. 40 Minuten backen. Sobald das Ofenturli hellbraun ist, Oberhitze ausschalten und weitere 10 Minuten backen, damit der Boden schön knusprig wird.







