

Unsere köstliche Heimat | Getzen mit Leinöl

Zutaten für 4 Personen:

- 10 – 12 mittelgroße Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 125 g Speck
- ca. 1/2 Liter Buttermilch
- Kümmel
- Salz
- Leinöl

Zubereitung:

Die rohen, geschälten Kartoffeln fein reiben. Das austretende Wasser abgießen, die Stärke auffangen und an die Masse zurückgeben. Zwiebel kleinhacken und zufügen. Buttermilch hinzufügen, bis eine dicke, aber noch flüssige Masse entsteht. Kümmel und Salz nach Geschmack zugeben und alles gut verrühren.

Den grob geschnittenen Speck in einer eisernen oder beschichteten Pfanne auslassen. Leinöl hinzugeben und erhitzen. Den Teig ca. 1,5 cm stark in die Pfanne geben und bei 180 °C im vorheizten Backofen ca. 1 Stunde goldgelb backen.

Tipp:

Der Buttermilch-Getzen kann auch mit 2/3 rohen und 1/3 gekochten Kartoffeln zubereitet werden.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 10.08.2013

Region: Erzgebirge / Sachsen