

Waldecker Schepperlinge (Ofenkuchen)

Zutaten für 2 Portionen

2 1/2 kg Kartoffeln
4 Stk. Eier
3-4 EL Mehl
1 Stk. Speck mit Schwarte
4 Zwiebeln
Schmalz

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und mit der Küchenmaschine oder einer Reibe **fein (breiig)** reiben. Eier und Mehl dazugeben und verrühren. Kann sein, dass es zu wenig Mehl ist - einfach nach Gefühl noch etwas zugeben, da jede Kartoffel verschieden ist. Aber nicht zu viel, sonst schmeckt es nicht!
2. Zwiebel und Speck grob schneiden und in Schmalz glasig anbraten. Die Schwarte des Specks benötigt man zum Einreiben des Schepperlingeisens (man kann auch eine gusseiserne Pfanne verwenden)
3. Den Teig auf einem typischen Schepperlingeisen ausbacken. Dazu wird eine Kelle mit Teig auf das Eisen gegeben und mit einem metallischen kelleartigen Gegenstand (Kuchenmesser) der Teig in eine rundliche bis ovale Form in 1/2 cm Dicke verteilt. Bei jedem neuen Schepperling das Eisen mit der Schwarte einreiben, sonst schmeckt es nicht und hängt an. Im Original werden die Schepperlinge nur mit Butter bestrichen, zusammengerollt und heiß gegessen. Man kann sie aber auch mit Zwiebeln und dem Speck servieren.

Schepperlinge bzw. Ofenkuchen sind keine Reibekuchen oder Reibplätzchen, wie des Öfteren behauptet wird. Wer früher kein Schepperlingeisen hatte, buk die Schepperlinge direkt auf der Herdfläche. Aber wer hat heute noch einen der guten alten mit Holz und Kohlen befeuerten Kochherde in seiner Küche stehen.

Regional gibt es Unterschiede in der Rezeptur. So wird in manchen Orten Hefe zugesetzt.

Zutaten für 2 Portionen

2 kg Kartoffeln
3 Stk. Eier
3 EL Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 Stk. Speck mit Schwarte
4 Zwiebeln
Schmalz

Zubereitung

wie oben angegeben; nur die zerbröselte Hefe in die geriebenen Kartoffeln geben und per Hand oder Küchenmaschine gut durchrühren. Dann das Mehl hinzurühren und den Teig 20-30 Min. abgedeckt an einem minder warmen Ort stehen lassen.

Oftmals wird bei Schepperlingen auch von Reibekuchen oder -plätzchen gesprochen. Dies ist aber nicht richtig. Zwar werden die Kartoffel zu einem Brei gerieben; unterscheiden sich aber aufgrund der Rezeptur, der Konsistenz des Teiges und des Geschmacks ganz erheblich von Reibekuchen.