



Farcement Savoyard - Kartoffel-Speckkuchen

Die Farcement war früher ein typisches Sonntagsgericht in Savoyen, zubereitet aus Kartoffeln, Speck, Dörrfrüchten und Rosinen. Mit dem Speck wurde eine Kuchen- oder Gugelhopf-Form ausgelegt, die geraffelten Kartoffeln mit den Dörrfrüchten, meist Pflaumen, Mehl und Sauerrahm vermischt und in die Form gefüllt. Es wurde am Morgen vorbereitet und garte dann für gut 3 Stunden im Ofen im Wasserbad, während die Familie die Sonntagsmesse besuchte. Nach der Heimkehr war das Mittagessen bereit zum geniessen, zusammen mit Salat oder als Beilage zum Sonntagsbraten.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Kartoffeln festkochend
1	Zwiebel
10g	Tafelbutter
200g	Bratspeck
80g	Dörrfrüchte (Aprikosen, Apfelringli, Sultaninen)
1El	Mehl
1	Ei
70g	Sauerrahm
1/2Tl	Salz
	Pfeffer, Muskatnuss
etwas	Butter zum auspinseln der Backform

Zubereitung

Aprikosen halbieren, Apfelringli vierteln.

Dörrfrüchte 1 Stunde in lauwarmen Wasser einlegen.

Zwiebel hacken und in Butter 3-4 Minuten dünsten, ohne dass sie braun werden.

Ei und Sauerrahm verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben, von Hand leicht ausdrücken und in eine Schüssel geben. Mit Mehl bestäuben und vermischen.

Dörrfrüchte abgießen, leicht ausdrücken und unter die Kartoffeln mischen.
Sauerrahmmischung und die gedünsteten Zwiebeln zugeben und vermischen.

Ofen auf 150° vorheizen.

Eine Gratinform leicht ausbuttern und mit den Speckstreifen auslegen. Die Speckstreifen sollten so lange sein, damit die Füllung zum Schluss überdeckt werden kann.

Zwischen den langen Speckstreifen ab und zu halbierte Speckstreifen einlegen, damit der Boden und der Deckel nicht zu dick wird.

Farcement Savoyard in ein Wasserbad stellen und 3 Stunden im Ofen schmoren.

Aus dem Ofen nehmen und vor dem Stürzen 10 Minuten ruhen lassen.







Ei mit Sauerrrahm vermischt und gewürzt







Farcement gebacken mit Speckkrusten

