Nidwaldner Ofetori (Ofenguck)

Das Ofetori gibts nicht nur in Nidwalden, unter dem Namen "Ofegugg" oder Ofenguck kennt man es in der ganzen Innerschweiz und auch im Kanton Aargau. In der Nidwaldner-Version ist dieser überbackene Kartoffelstock es recht deftig, da kommen Speck und Zwiebeln dazu, beides gut angeröstet. Wobei, diese Zutaten sind nicht sakrosankt, wie bei den meisten traditionellen Gerichten können die Zutaten variiert werden, halt je nach dem was die Vorräte hergeben.

Besonders ist aber das Ei, das auf dem Ofentori thront, nach ihm richtet sich auch die Backzeit im Ofen: Das Eiweiss sollte gerade so stocken, das Eigelb aber noch flüssig sein, damit es beim Essen so schön durch den Kartoffelstock fliesst.

Zutaten (pro Portion)

300g	Kartoffelstock (vom Vortag)
100g	Kochspeck
80g	Zwiebel
20g	Sbrinz gerieben
1	Ei
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffelstock mit ganz wenig Milch erwärmen und verrühren, damit er wieder geschmeidig wird.

Kochspeck in ca. 3mm dicke Streifen schneiden und halbieren. Zwiebel vierteln und quer in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.

Kochspeck inkl. Schwarte ca. 5 Minuten rösten bis er leicht braun wird. Schwarte herausnehmen. Speck zum Kartoffelstock geben, dabei das ausgelassene Fett

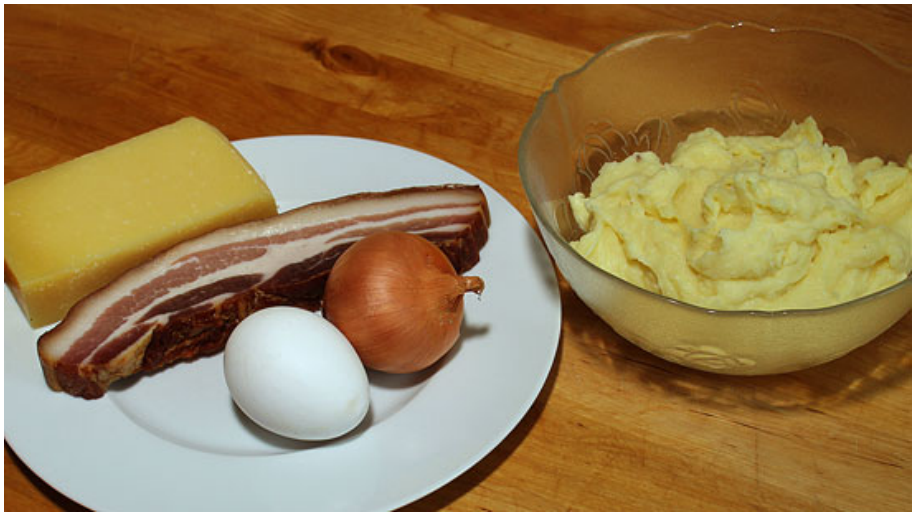
möglichst in der Pfanne zurückhalten. Zwiebel im ausgelassenen Fett ca. 10 Minuten rösten, auch sie sollten etwas braun werden. Ebenfalls zum Kartoffeltock geben. Dabei ca. 1 Esslöffel für die Dekoration beiseite stellen.

Kortoffelstock, Speck und Zwiebel gut vermischen.

Ofen auf 180° vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

Kartoffelmasse in die Gratinform geben, in der Mitte eine Delle für das Ei eindrücken. Mit dem Sbrinz bestreuen. Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lasen. restliche Röstzwiebeln darüber verteilen.

Ca. 20 Minuten im unteren Drittel des Ofen gratinieren. Sobald das Eiweiss leicht gestockt ist und das Eigelb aber noch von dunklem Gelb ist, Ofetori aus dem Ofen nehmen, mit etwas Pfeffer bestreuen und servieren.



Kartoffelstock mit Zwiebel und Speck vermischen

Bereit für den Ofen