

Kugelis ist eines der bekanntesten litauischen Nationalgerichte. Die Bezeichnung Kugelis stammt dabei vom jüdischen Gericht Kartoffelkugel ab. Die Litauer reichen zu Kugelis Sauerrahm oder Sauerrahm mit geschmolzener Butter. Aber auch von Apfelmus als Begleitung haben wir gehört. Man kann ihn als Hauptspeise essen, mit Salat oder sich noch ein Schnitzel dazu braten.



Kugelis in der Auflaufform.

**Zutaten für 4 Personen:**

1,5 kg Kartoffeln

200 g Speck, gewürfelt

200 g Zwiebeln

200 ml Milch

3 Eier

1,5 TL Salz

Pfeffer



Kugelis mit einem Klecks Sauerrahm, an Salat mit Schnitzel.

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine tiefe Auflaufform gut einfetten.
2. Die Kartoffeln schälen und möglichst fein reiben. Anschließend die geriebenen Kartoffel in ein sauberes Küchentuch geben und über einer Schüssel das Wasser aus den Kartoffeln ausdrücken. Die Flüssigkeit in der Schüssel auffangen und bei Seite stellen. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben.
3. In einer Pfanne den Speck mit den Zwiebeln braun anbraten. Anschließend mit der Milch ablöschen, diese kurz aufkochen lassen und die Pfanne dann vom Herd nehmen. Den Pfanneninhalt zu der Kartoffelmasse geben. Drei Eier, Salz und Pfeffer ebenfalls zur Masse geben und alles gut durchkneten.
4. Die Kugelismasse in die Auflaufform geben, glatt streichen und mit den Fingern kleine Erhebungen rauszupfen. So wird die Kruste knuspriger. Den Kugelis 60 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, anschneiden und servieren.

Skanaus!

*Helena*