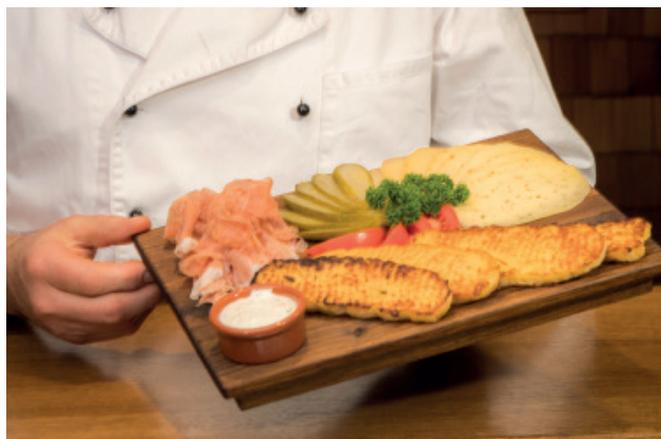


» Oma's Potthucke aus dem Sauerland Wie wirds gemacht?

1. Die rohen Kartoffeln schön fein reiben.
2. Die bereits gekochten Kartoffeln gut durchpressen, zum Beispiel durch einen Fleischwolf drehen.
3. Die geriebenen und gepressten Kartoffeln mit Sahne, Eiern und gewürfeltem Speck verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Nun eine Auflaufform mit der Hälfte der Masse befüllen.
5. Die Mettwürstchen in die Auflaufform legen und diese dann mit dem Rest der Masse befüllen.
6. Im vorgeheizten Backofen die Potthucke nun ca. eine Stunde bei 180 Grad backen.
7. Die Potthucke kann sofort serviert werden.
Nach Omas Originalrezept wird sie aber erst einmal abgekühlt und dann in Scheiben geschnitten.
8. Die Scheiben werden dann mit Butter in der Pfanne richtig knusprig angebraten. Zu Omas Potthucke schmecken Schinken, verschiedene Käsesorten, Tomaten und Gurken besonders gut.



Die Zutaten...

- » 800 g rohe Kartoffeln
- » 400 g gekochte Kartoffeln
- » 200 ml Sahne
- » 3 Eier
- » 75 g Speck
- » 4 Mettwürstchen
- » Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack

 WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER

Original!

