

# Sauerländer Potthucke

## Wir benötigen:

- 1000 g rohe Kartoffeln
- 250 g gekochte Kartoffeln
- 4 Eier
- 100 g durchwachsener Speck
- 5 Mettwurstchen
- Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl
- für die Form: Butter, Semmelbrösel (oder Backpapier)
- Kastenform

## ... und so wird's gemacht:

250 g Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kochen und anschließend zu Kartoffelbrei stampfen.

Speck in Scheiben schneiden und in einer Pfanne auslassen.  
Mettwurstchen in Scheiben schneiden.

Rohe Kartoffeln in ein Sieb reiben, die dabei entstandene Flüssigkeit abfließen lassen und die Kartoffelmasse mit der Hand ausdrücken.

Kartoffelbrei, geriebene Kartoffeln, Eier, Speck und Mettwurstchen in einer Schüssel vermischen; ein Esslöffel Mehl darüber streuen und großzügig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen – anschließend alles gut vermischen.

Masse in eine größere gebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Kastenform füllen (Kastenform kann alternativ auch mit Backpapier ausgelegt werden.).

Ca. 1 Stunde im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad backen.  
Wenn die Potthucke zu schnell bräunt, die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.  
Potthucke aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.  
Dann stürzen (geht besonders einfach bei der Verwendung von Backpapier)  
und in dickere Scheiben schneiden.

Eingesandt von:

Karin Oehl  
Oberer Wemensiepen 9  
58809 Neuenrade