

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Potthucke mit Speck und Mettwurst

Zutaten

1,2 kg Kartoffeln
75 g geräucherter durchwachsener Speck
4 Mettwürste (westfälische Mettendchen)
2 Zwiebeln
4 Eier
250 g Sahne
Salz, Pfeffer, geriebener Muskat
Fett für die Form

Zubereitung

400 g Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln würfeln. Speck knusprig braten, Zwiebelwürfel zufügen und glasig dünsten. Gegarte Kartoffeln kalt abschrecken, schälen und kalt werden lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffeln schälen, waschen und grob raffeln. Kartoffelraspel und die durchgepressten Kartoffeln mit dem Speck-Zwiebel-Gemisch, Sahne und Eiern verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Den Kartoffelteig in eine gefettete Kastenform füllen und mitten drinnen die vier Mettwürste einlegen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180° eine knappe Stunde backen. Danach etwas auskühlen lassen und stürzen. In 2cm Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Variationen: Anstatt süßer Sahne nehme ich gerne Schmand, und wenn ich die Mettwurst weglasse, serviere ich die Potthucke mit feinaufgeschnittenem Knochenschinken.