

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Potthucke mit Speck und Mettwurst

Zutaten für den Pumpernickelauflauf

100 g Pumpernickelbrösel
2 cl Steinhäger
2 Eier
50 g Butter
50 g Zucker
20 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Rübenkraut

Zutaten für den Preiselbeermerrettich

200g Sahne
1 TL geriebener Meerrettich
1 EL ungesüßte Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Pumpernickelbrösel in Steinhäger einweichen, Eier trennen, Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Salz und Rübenkraut nach und nach zugeben und alles mit eingeweichten Pumpernickelbrösel vermischen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Masse in gebutterte, mit Mehl ausgestaubte Auflaufförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca 30 – 35 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, Merrettich und Preiselbeeren unterheben. Auf Tellern Pumpernickelauflauf mit westfälischem Knochenschinken und Preiselbeermerrettich anrichten.