

REZEPTE DER **Region**

Sauerländer Potthucke

ZUBEREITUNG

1. Rohe Kartoffeln reiben und abtropfen lassen, gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln reiben. Kartoffeln, Zwiebeln und Eier miteinander vermengen. Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren.
2. Die Masse in eine gefettete Kastenform zur Hälfte einfüllen. Mettwurstchen auf der Kartoffelmasse anordnen und den Rest Kartoffelmasse darüber geben.
3. Die Masse mit dem geräucherten Speck abdecken und im vorgeheizten (200° C / 175° C Umluft) Backofen auf der mittleren Schiene ca. 50 Min. backen.
4. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Im heißen Butterschmalz in der Pfanne knusprig braun braten und zu einem kühlen Pils servieren.

Es gibt verschiedene Beilagen. Manche essen die Potthucke mit Schwarzbrot und/oder Apfelmus. Auch Rübenkraut schmeckt dazu. Aber auch ein grüner Salat mit Sauerrahm-/Joghurtdressing ist als Beilage bestens geeignet.

Sie können dieses Gericht auch in heimischen Restaurants genießen, z.B. bei Püttmanns in Rehringhausen oder im Haus Dumicketal in Dumicke.

Die Potthucke („das was im Topf hockt“) galt früher als „Arme-Leute-Essen“.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 250 g gekochte Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier
- 3-6 Mettwurstchen
- 4 Scheiben geräucherter Speck
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butterschmalz

Guten Appetit!