

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

1. Die rohen Kartoffeln reiben Sie schön fein.
2. Die bereits gekochten Kartoffeln gut durchpressen, zum Beispiel indem Sie sie 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 befüllen Sie eine Auflaufform mit der Hälfte der Masse.
5. Die Mettwürstchen legen Sie in die Auflaufform und befüllen diese dann mit dem Rest der Masse.
6. Im vorgeheizten Backofen backen Sie die Potthucke nun ca. eine Stunde bei 180 Grad.
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 können Sie Schinken, verschiedene Käsesorten, Tomaten und Gurken servieren.



### 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.SCHMALLEMBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER](http://WWW.SCHMALLEMBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER)

# Original!

