

Sauerländer Potthucke

Zutaten | 6 Portionen (als Hauptgericht)

1 kg	Kartoffeln
250 g	gekochte Kartoffeln
2	Zwiebeln
100 g	durchwachsener Speck
250 ml	Sahne
150 ml	saure Sahne
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- Eine Kastenform ausbuttern.
- Die rohen Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und in einem Sieb gut ausdrücken. Den Saft auffangen.
- Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen.
- Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Den Speck in einer Pfanne ausbraten und die Zwiebeln darin glasig dünsten, etwas abkühlen lassen.
- Speck und Zwiebeln mit den Kartoffeln vermischen.
- Von dem Kartoffelwasser das Wasser abgießen und die verbliebene Stärke ebenfalls zur Kartoffelmasse geben.
- Die Sahne und die Hälfte der sauren Sahne mit den Eiern zur Kartoffelmasse geben und damit verkneten.
- Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Den Teig in die Kastenform füllen und im Backofen ca. 50 Minuten goldbraun backen.
- Anschließend etwas auskühlen lassen und auf ein Brett stürzen.
- Die Potthucke in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der restlichen sauren Sahne anrichten.

Tipp:

Dazu schmecken ein gemischter Salat, frisches Brot und Knochenschinken sehr gut.
Reste können in einer Pfanne von beiden Seiten in Butter angebraten werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 343 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
439 kcal	26,4 g	35,0 g	13,2 g	102 mg