Potthucke

… auch Puffert genannt, ist ein typisches Kartoffelgericht aus dem Sauerland und dem Siegerland, wörtlich bedeutet es: „das, was im Topf hockt“, da sich dieses Gericht leicht am Boden festbackt. Daher auch für den Dutch Oven geeignet. In Kochbüchern wird es auch als „Sauerländer Potthucke“ bezeichnet.

Hier schreibe ich eine Rezeptur von der Fa. REWE auf, da dieses richtig GUT ist.

Zutaten:
900 gr. rohe Kartoffeln
350 gr. gek. Kartoffeln
250 ml. Sahne / Rahm / Saure Sahne je nach Geschmack
4 St. Eier
75 gr. geräucherte Speckwürfel
5 Mettwürste
Salz, Pfeffer und etwas Muskat zum Abschmecken

Zubereitung:
Die gek. Kartoffeln ordentlich Stampfen. Die rohen Kartoffeln durch eine mittlere Reibe lassen. Diese Masse mit Eiern und Sahne verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen. Die Mettwürste in dünne Scheiben schneiden und mit den ausgelassenen Speck unter die Kartoffelmasse mischen. Eine Backform Fetten und mit der Kartoffelmasse füllen. Bei 200°C 45 Min. backen.

Das Gratin erkalten lassen und in ca. 2cm dicke Stücke schneiden, diese portionsweise von beiden Seiten knusprig braten.
Mit Schwarzbrot und Apfelmus anrichten und servieren.

Tip:

Historie:

Hauptgerichte:
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:potthucke

Last update: **25.03.2022 18:16**