

Der Vorkoster: Sauerländer Potthucke

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/04/der-vorkoster-sauerländer-potthucke

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1,25 kg Kartoffeln
- 250 ml Sahne
- 4 Eier
- 1 ½ TL Salz
- Pfeffer
- 100 g magerer Räucherspeck
- 5 Mettwürste
- 1 TL Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

1 kg rohe Kartoffeln reiben, restliche Kartoffeln garkochen und dann stampfen. Rohe und gekochte Kartoffel gemeinsam mit Sahne, Eier, Salz und Pfeffer vermischen.

Speck würfeln und Mettwürste in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern und mit Speck und Mettwurst auslegen. Dann die Kartoffelmasse einfüllen.

Den Auflauf auf mittlerer Schiene bei 220°C Ober/Unterhitze oder 200°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Rezept: Reny Rüger

Quelle: Der Vorkoster vom 9.12.2019

Episode: Vielschichtiger Genuss aus dem Ofen – Was macht Aufläufe so beliebt?