Kesselkuchen / Kessels Knall / Uhles

fuer -0 Personen

Zutaten

13 Stueck/e	Mettwurst
2 Packung/en	Speck, durchwachsen
4 Stueck/e	Zwiebeln, weiss
5 kg	Kartoffeln
5 Stueck/e	Eier, roh

Kartoffeln und Zwiebeln schÃ¤len und mit der KÃ¼chenmaschine fein reiben; MettwÃ¼rschen und Speck klein schneiden und mit dem, mit Salz und Pfeffer gewÃ¼rzten Mix aus Kartoffeln und Zwiebeln in einem groÃŸen Topf verteilen.
Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen mindests 3 Stunden, davon die letzen 45 Minuten ohne Deckel, backen.
UND NICHT VERRÃœCKT MACHEN LASSEN!!!
KESSELS KNALL MUSS FEUCHT SEIN!!!