



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 schälen und mit der Käsemaschine fein reiben; Mettwursts und Speck klein schneiden und mit dem, mit Salz und Pfeffer gewürzten Mix aus Kartoffeln und Zwiebeln in einem großen Topf verteilen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen mindestens 3 Stunden, davon die letzten 45 Minuten ohne Deckel, backen.

UND NICHT VERRÜCKT MACHEN LASSEN!!!

KESSELS KNALL MUSS FEUCHT SEIN!!!