



Potthucke, Sauerlaender

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Packung/en Sahne, suess
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Tl Butter
- 1250 g Kartoffeln
- 250 g Speck, mager, geraeuchert
- 4 Stueck/e Eier, roh
- 8 Stueck/e Mettwurst

Backofen auf 220C Umluft vorheizen.

1 Kilogramm rohe Kartoffeln reiben, restliche Kartoffeln garkochen und dann stampfen.

Rohe und gekochte Kartoffel gemeinsam mit Sahne, Eier, Salz und Pfeffer vermischen.

Speck wuerfeln und Mettwuerste in Scheiben schneiden. Auflaufform buttern und mit Speck und Mettwurst auslegen.

Dann die Kartoffelmasse einfuellen und den Auflauf in den vorgeheizten Backofen geben und auf der mittleren Schiene bei 220C Ober/Unterhitze oder 200C Umluft etwa 60 Minuten ohne Deckel backen.

Danach den Auflauf warm servieren.

Die Kartoffel-Speck-Wurst-Mischung NICHT salzen!