Rezept

Westfälische Potthucke

Ein Rezept von Westfälische Potthucke, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
125 g	Milch
4	Eier
4	Mettwürste
	Salz
150 g	Schmand
	Pfeffer
6 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. 200 g Kartoffeln in kochendem Salzwasser in 20-30 Min. bissfest garen, abgießen, heiß pellen und abkühlen lassen, dann grob reiben. Kaltes Wasser in eine Schüssel gießen, die übrigen Kartoffeln schälen und in das Wasser reiben. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln in einem Küchentuch gut ausdrücken.

2. Ofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform (ca. 25 cm Länge) mit Backpapier auslegen. Gekochte und rohe Kartoffeln, Milch, Schmand und Eier zu einem dickflüssigen Teig vermischen, salzen und pfeffern.

3. Die Masse zur Hälfte in die Form füllen, die Würste ganz oder in Scheiben geschnitten darauflegen und die übrige Masse darüber verteilen. Die Form mit dem Boden mehrmals auf den Tisch stoßen, damit der Teig sich setzt. Potthucke 1 Std. 10 Min.-1 Std. 30 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) garen, bis sie gestockt und ihre Oberfläche leicht gebräunt ist.

4. Potthucke 10 Min. in der Form ausdämpfen lassen, auf ein Küchenbrett stürzen und das Backpapier entfernen. Die Potthucke mit einem scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin anbraten und servieren.