

Sauerländer Potthucke

Für 2 Personen

500 g festk. Kartoffeln	150 g gekochte Kartoffeln	125 g Schmand
50 g Sahne	3 Eier	70 g Butter
80 g Speck	Salz, weißer Pfeffer	Muskat, Chili
Butterschmalz	Semmel-Brösel	

Backofen auf 165° C vorheizen.

Eine Kasten-Form mit Butter auspinseln und mit Semmel-Brösel austreuen.

Den Speck würfeln und in Butter braten.

Die erkalteten Kartoffeln werden durch die Kartoffel-Pressen in eine Schüssel gedrückt. Hierzu kommen Eier und Schmand. Dies wird miteinander glattgerührt. Die rohen Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben, damit keine Verfärbung eintritt. Anschließend auf dem Küchensieb abseihen, gut ausdrücken und zu der vorbereiteten Masse geben. Das Wasser aus der Schüssel vorsichtig abgießen und die sich am Boden abgesetzte Kartoffel-Stärke nebst den Gewürzen und der Speck-Butter zur Kartoffel-Masse geben; nochmals vermengen.

Nun füllt man die Kasten-Form mit der Masse, legt schichtweise den gebratenen Speck ein, bestreut gleichmäßig mit Semmel-Brösel und gart ca. 60 min. im vorgeheizten Ofen.

Danach die Form abkühlen lassen und auf ein Blech stürzen.

Vor dem Servieren die Potthucke in daumendicke Scheiben schneiden und in der Pfanne bei mäßiger Hitze in Butterschmalz goldbraun braten.

Tipps:

Wenn man weniger Wert auf die Regionalität legt, sollte man Panko-Brösel anstelle von Semmel-Bröseln verwenden. (Panko-Brösel werden in Asien aus krustenfreiem Weißbrot hergestellt, sind gröber als Semmel-Brösel und saugen weniger Fett auf.)

Als Speck ist Bacon besonders geeignet.

Es sind viele Geschmack-Varianten möglich, z. B. mit getrockneten Tomaten, Ajvar, Tomaten-Mark, verschiedenen Gemüse-Sorten.

In einem 2-Grad-Kühlschrank hält sich die Potthucke mindestens eine Woche; sogar Einfrieren ist möglich.

Potthucke ist eine gute Beilage, z. B. für Räucher-Fisch, Wild-Gerichte, Braten, Pilz-Gerichte usw. Zusammen mit einem gemischten Kräuter-Salat hat man ein wohlschmeckendes Gericht.

Ursprünglich ist Potthucke - mit einfacheren Zutaten - ein regionales Arme-Leute-Essen.

NN am 06. Mai 2016