

SAUERLÄNDER POTTHUCKE



SAUERLÄNDER POTTHUCKE (herzhafter Kartoffelkuchen)

ZUTATEN

Für 4 Personen:

2 kg Kartoffeln

8 Eier

180 g Speck

4 Pfefferbeißer
(Länge ungefähr Backformlänge)

4 Zwiebeln

250 ml Schlagsahne

250 ml Saure Sahne

1/2 Flasche Grevensteiner Landbier 0,5 l

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Schmalz für Backform

Schnittlauch für die Garnitur

Utensilien:

1 Eisenpfanne

1 Brotbackform (ca. 26 cm)

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 60 Minuten

Garzeit: ca. 55 - 65 Stunden

1. Die Kartoffeln schälen und waschen. 800 Gramm in Salzwasser 25 Minuten garen. Parallel die Kastenform mit Schmalz einfetten und den Backofen auf 210 °C Ober-Unterhitze bzw. Umluft 190 °C vorheizen.
2. Die restlichen rohen Kartoffeln fein reiben.
3. Den Kartoffelrieb danach gut in einem Sieb ausdrücken, damit der Rieb nicht zu wässrig ist.
4. Die gekochten Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit dem rohen Kartoffelrieb vermengen.
5. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer gußeisernen Pfanne bei mittlerer Hitze den Speck 10 Minuten auslassen und dann die Zwiebelwürfel dazu geben. Weitere 5 Minuten braten.
6. Mit Grevensteiner Landbier ablöschen und so lange unter Rühren reduzieren lassen, bis Speck, Zwiebeln und Landbier leicht karamellisieren.
7. Das Speck-Zwiebel-Grevensteiner-Gemisch mit Schlagsahne, saurer Sahne und den verquirlten Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
8. 1/3 der Kartoffelmasse in die Kastenform füllen und glatt streichen. 2 der 4 Pfefferbeißer längs einlegen und anschließend mit einem weiteren 1/3 der Masse bedecken. Die beiden restlichen Pfefferbeißer einlegen und die restliche Potthucke-Masse dazugeben.
9. Die gefüllte Form im vorgeheizten Backofen etwa 55-65 Minuten backen, bis die Potthucke goldgelb und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend aus der Form auf ein Holzbrett stürzen, mit Schnittlauch garnieren und mit einem scharfen Messer in dicke Scheiben schneiden.

Ein Grevensteiner Landbier passt einfach perfekt zu diesem herzhaften Sauerländer Gericht.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: