

Potthucke

4 – 5 Portionen

1000 g geschälte Kartoffeln
1 große Zwiebel
3 Eier
3 Mettwurstchen
8 – 10 g Salz (das ist ca.1 geh. TL)
2 – 4 g Pfeffer (das ist ca.1/2 – 1 TL)
Apfelmus
Vollkornbrot

Die nicht zu fein geriebenen Kartoffeln und Zwiebel mit den verschlagenen Eiern und den Gewürzen vermengen. Mettwurst in kleine Stückchen (1/2 Scheiben) schneiden und unterheben. Teig in gefettete Aluschale oder Kastenform füllen und

1½ - 2 Stunden bei 160 °C

backen und anschließend abkühlen lassen.

Potthucke in Scheiben schneiden und in Öl knusprig und goldbraun braten. Mit Apfelmus und evtl. gebuttertem Vollkornbrot servieren.

