



Sauerländer Pottlucke

Pottlucke ist ein typisches Kartoffelgericht aus dem Sauerland. Der Name bedeutet wörtlich „Das was im Topf hockt“ oder „Topfhocker“ und rührt daher, dass das Gericht leicht im Topf anbacken.

Pottlucke galt früher als Arme-Leute-Essen, ist heutzutage aber auch in Spezialitäten-Restaurants zu finden.

Zutaten:

1,2 Kilo mehlig-festkochende Kartoffeln
4 Eier
1/4 Liter Sahne
100 Gramm durchwachsener Speck (gewürfelt)
Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

400 Gramm der Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Speck in einer Pfanne leicht knusprig braten, danach abkühlen lassen. Die gekochten Kartoffeln stampfen. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und gut ausdrücken.

Anschließend in einer Schüssel den gekochten Kartoffelstampf, die geriebenen Kartoffeln, Sahne, Eier und Speck vermischen und herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Der Teig wird nun in eine gut gebutterte offenfeste Form gefüllt und bei ca. 220 Grad im Backofen 45 Minuten gebacken.

Die Pottlucke wird heiß zu Salat und Brot gegessen. Reste werden abends in Scheiben geschnitten und von beiden Seiten angebraten.

