

# Typisch Hagen - Rezepte

## Potthucke

### Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln; roh  
0,5 kg Kartoffeln; gekocht  
3 Eier  
Salz  
Speckscheiben

### Zubereitung:

Die geriebenen und mit Eiern und Salz vermengten Kartoffeln werden in eine mit reichlich Fett ausgestrichene Kasserolle getan und mit Speckscheiben belegt.

Es wird 3 bis 4 Stunden im Backofen gebacken.

Man isst es in Scheiben geschnitten und aufgebraten zu Kaffee und Schwarzbrot abends.