

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.