

# Martina & Moritz: Potthucke

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/kochen-mit-martina-moritz/martina-moritz-potthucke](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/kochen-mit-martina-moritz/martina-moritz-potthucke)

## Zutaten für 4-6 Personen:

- 700 g Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Speck
- Pfeffer
- Salz
- 6 Eier
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Mehl
- Muskat
- je 5 Pimentkörner und Wacholderbeeren
- Butter für die Form und für Flöckchen

## Zubereitung:

Die Kartoffeln fein reiben, in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne langsam ausbraten.

Sobald genügend Fett ausgetreten ist, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weich dünsten. Pfeffern und ein wenig salzen.

Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Eigelbe mit der Crème fraîche aufschlagen, Mehl und Kartoffelmasse unterrühren. Die etwas abgekühlten Zwiebeln samt Speck hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und den zerriebenen Piment- und Wacholderbeeren würzen. Schließlich den Eischnee unterziehen.

Eine Gratinform mit Butter ausstreichen.

Die Kartoffelmasse einfüllen und glatt streichen, Butterflöckchen obenauf setzen.

Im 160°C Heißluft (180°C Ober- und Unterhitze)vorgeheizten Backofen eine knappe Stunde backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist und die Kartoffeln gar sind.

Dabei immer wieder ein Stückchen Butter auf der Oberfläche zerschmelzen lassen.

Das macht sie besonders knusprig und dient dem Geschmack.

**Beilage:**

ein Salat; z.B. Feldsalat, Frisée und Radicchio, mit einer kräftigen Soße aus zerriebenem Knoblauch, Weißweinessig und Olivenöl.

*Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer*

*Quelle: WDR-Kochen mit Martina & Moritz vom 16.3.2013*

*"Die Küche in Ostwestfalen-Lippe"*