



PUTTES (8-10 Personen)

- 5 kg Kartoffel (Alternative: 3 kg fertiger Reibekuchenteig und 2 kg frisch geriebene Kartoffel)
- 2-3 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 500 g gewürfelter magerer Speck (Alternative: 200 g Speck und 5 Mettwürstchen)
- 8 Eier
- 3\8 l Milch
- 6-7 EL Grieß
- Evtl. 75g Rosinen
- Schweineschmalz zum Ausfetten des Bräters

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln reiben und auf ein Sieb legen, sodass die Flüssigkeit ablaufen kann.

Aus der Milch und dem Grieß einen nicht zu dicken Brei kochen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen, in einen ovalen Bräter geben (ca. 35 cm) und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 2 Std. backen. Falls der Puttes nach 1 Std. sehr dunkel wird, die Hitze verringern und mit Alufolie abdecken.

Anschließend den Puttes auf eine Platte stürzen. Mit Apfelmus servieren.

GUTEN APPETIT!