HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Hutspot (oder auch Stamppot)

Zu Gast: Harry Wijnvoord

Ein traditionelles Gericht aus den Niederlanden.

Vorbereitung 40 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln

500 g Möhren

500 g Zwiebeln

c a. 50 g Butter

1 Ei

125 g Crème fraiche

1 TL geräuchertes Paprikapulver

2 TL getrockneter Thymian

1 rote Chili

Salz und Pfeffer

2 Rauchwürste oder Mettenden

250 g geräucherter Speck in Streifen

Zubereitung

1. Zuerst werden die Rauchwürste gekocht. Gebt sie in einen Topf mit Wasser und gart sie ungefähr 20 Minuten darin.
2. Schält die Kartoffeln, die Möhren und die Zwiebeln und schneidet sie in Stücke. Dann gebt ihr die Kartoffeln in einen großen Topf, gießt sie mit Wasser an, salzt das Wasser und kocht das Ganze auf. Wenn das Wasser kocht, gebt ihr die Möhren und die Zwiebeln dazu und lasst alles zusammen nochmal ca. 20 Minuten köcheln.
3. Gebt die Speckstreifen in eine Pfanne und bratet sie an.
4. Wenn das Gemüse gar ist, gießt ihr das Wasser vorsichtig ab. Stellt den Topf nochmal zurück auf den Herd und lasst das Gemüse auf niedriger Temperatur ausdampfen. Passt nur auf, dass es nicht anbrennt.
5. Dann nehmt ihr den Topf vom Herd, gebt das Ei, die Butter und die Creme fraiche dazu und stampft alles mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree. Zum Schluss rührt ihr Paprikapulver und Thymian unter, gebt die kleingeschnittene Chili dazu und schmeckt den Eintopf mit Salz und Pfeffer ab.
6. Schneidet die Rauchwürste in Stücke. Der Hutspot wird jetzt auf Tellern serviert. Die Rauchwurst-Stücke und der gebratene Speck kommen obendrauf. Wer mag, kann noch ein Bratensauce dazu machen. Guten Appetit! Eet smakelijk.