



SENDETERMIN Di, 22.9.2015 | 15.30 Uhr | SWR Fernsehen

## Linzer Uhles



### REZEPT FÜR 6 PERSONEN

#### Einkaufsliste:

- 4 kg festkochende Kartoffeln
- 6 Scheiben durchwachsener Speck (Dörrfleisch), 1 bis 2 cm dick
- 3 Haushaltszwiebeln
- 5 bis 6 Mettwürste, nicht zu frisch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Bratöl
- Apfelmus

#### Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und vierteln. Einige Zwiebel- und Kartoffelviertel zusammen mit einem Ei in einem Haushaltsmixer zerkleinern und in eine Schüssel füllen. Das Ganze wiederholen, bis alle Zwiebeln und Kartoffeln durchgemixt sind.

Den Speck würfeln, die Mettwurstchen in Scheiben schneiden beides zur Kartoffel-Zwiebel-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat abschmecken und alles gut verrühren. Einen Bräter mit etwas Bratöl aufstellen und die Masse nach und nach einfüllen.

Bei 180 ° C Umluft auf der untersten Schiene ca. 1,5 bis 2 Stunden garen. Je nach Bräune dann den Ofen auf 150 ° C drosseln. Mit einem Holzstab oder Messer in die

Masse pieksen und testen, ob der Uhles durch ist. Bleibt Kartoffelmasse am Messer kleben, dauert es noch etwas.

Wenn der Uhles fertig ist, wird er auf ein Brett gestürzt und angeschnitten. Das Ganze kann mit Apfelmus serviert werden. Der Uhles schmeckt aber auch kalt noch sehr gut, beispielsweise auf einer Scheibe Brot. Man trinkt dazu Bier.

Ruth Reck, Linz

Stand: 4.9.2014, 12.00 Uhr