

Receptidee van de HARZER-HEXEN-STIEG

Hackus und Knieste

Hackes und Knieste is een typisch armeluiseten uit de Harz. 'Hackes' zou gekruid varkensgehakt betekenen. 'Knieste' zijn kleine aardappelen waarvoor je om deze te oogsten door je knieën moet gaan. De aardappelen worden met komijnzaad in de oven gegaard. Wordt zowel met rauw gehakt als met gehaktballen in de restaurants langs de *Harzer-Hexen-Stieg* gegeten.



© Brauhaus Goslar

Ingrediënten (voor 4 personen): 1 kg vastkokende aardappelen, 1 kg vers gehakt, zout en peper, komijnzaad, olie om in te bakken, 1 ui, gesnipperd, 1 eidooier, augurken



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Was de aardappelen met schil en al, droog en halveer ze en leg ze in een kom.
- Voeg genoeg olie toe zodat ze allemaal een klein laagje voor het bakken hebben.
- Bestrooi de aardappelen met komijnzaad en zout en leg ze op een bakplaat.
- Bak de aardappelen totdat ze goudbruin zijn (ongeveer 30 á 45 minuten).
- Meng ondertussen het verse gehakt met de gesnipperde ui, de eierdooier en breng op smaak met zout en peper. (als je liever geen rauw gehakt eet, kun je ze ook even bakken).
- Serveer met augurken.

Eet smakelijk!