

Döppekooche

Döppekooche hat bei uns im Kreis eine lange Tradition. Als alte rheinische Spezialität war ursprünglich der Döppekooche ein „Arme-Leute-Essen“. Er wurde traditionell bei den einfachen Leuten am St.-Martins-Fest aufgetischt.



Zutaten

1 kg Kartoffeln
2 Eier
250 g durchwachsener
Speck
1 Tl Salz
Etwas Muskat und Fett



Döppekooche besteht aus einer Masse von geriebenen Kartoffeln, fein zerkleinerten Zwiebeln, Eiern und Gewürzen sowie Dörrfleisch (Speckstreifen) oder Mettwurststückchen. Dabei ist die Verwendung von Speck nach den meisten Rezepten unerlässlich. Ein bisschen Zeit muss für die Zubereitung eingeplant werden, da die Masse in einem am besten gusseisernen Bräter für etwa zwei Stunden im Ofen gebacken werden wird, bis sie eine dunkle Kruste überzieht. Als Beilage empfiehlt es sich Apfelmus zu reichen.

Zubereitung

Kartoffeln schälen und reiben. Danach der Kartoffelmasse das Wasser entfernen. Die Eier, das Salz, den Muskat und die geriebene Zwiebel zugeben und gut verrühren. In dem gusseisernen Topf durchwachsenen Speck auslassen und anschließend den Topf sehr gut mit Öl einfetten. Danach die Kartoffelmasse einfüllen. Im Backofen muss der Döppekooche etwa 2 Stunden bei 200° backen, bis er eine schöne braune Kruste hat. Statt des Specks kann auch Mettwurst verwendet werden. Eine Alternative ist es, altbackenes Brot in einem viertel Liter Milch klein zerbröseln und aufgekocht in die Kartoffelmasse zu geben.

Guten Appetit!