



Eifeler Döppekooche

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln
2 Eier
1 Zwiebel
1 altbackenes
Brötchen
1 TL Salz
etwas Muskat
250 g durch-
wachsener Speck
(alternativ: geräucherte
Bratwurst)
Fett für die Form

Kartoffeln schälen und fein reiben. Ggf. etwas Kartoffelwasser abgießen. Eier zufügen und untermengen. Die Zwiebel fein reiben und zufügen.

Das Brötchen zerbröseln, in Milch einweichen, aufkochen und zur Kartoffelmasse dazugeben.

Die Kartoffelmasse würzen und alles miteinander vermengen.

Einen gusseisernen Topf sehr gut einfetten, den Boden mit durchwachsenen Speckscheiben belegen und abwechselnd mit der Kartoffelmasse und Speckscheiben einschichten. Obenauf sollte Kartoffelmasse sein.

Im Backofen bei 200 °C etwa 2 Std. backen. Die Kruste sollte braun und knusprig sein.

Tipp: Als leckere Beilage selbst gemachtes Apfelmus servieren (1 kg Äpfel, 100 g Zucker, Zimt).



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

