

Döppekooche

Rheinischer Kesselkuchen



- **1,5 kg Kartoffeln** und **2 Zwiebeln** mittelfein, dann **1 kg Kartoffeln** sehr fein reiben.
- **2 Brötchen** in **500 ml Milch** einweichen.
- Die **Kartoffelmasse** mit dem **Brötchensud**, **2 Eiern** und **1 TL Salz** gut vermischen (am besten per Hand). Kräftig mit **Pfeffer** und **Muskat** würzen, das Gericht verträgt einiges.
- **200 g Dörrfleisch** würfeln und im Bräter in Öl anbraten. Anschließend das Fleisch unter die Masse geben.*
- Die Masse in den Bräter füllen und etwas Öl darüber geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 250°C (Umluft 230°C) ca. 30 Minuten und bei 180°C (Umluft 160°C) weitere ca. 90 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit.

Zutaten (4 Pers.)

2,5 kg	Kartoffeln (vorw. festkochend)
200 g	Dörrfleisch
500 ml	Milch
2	Zwiebeln
2	Brötchen
2	Eier
	Öl
	Muskat
	Salz, Pfeffer

Reibe / Küchenmaschine
Bräter / Auflaufform

Tipp 1

Traditionell wird als Beilage Apfelmus serviert. Wer es herzhaft mag, kann Mettwurststücke hinzufügen.

Tipp 2 *

Wenn statt Bräter eine Auflaufform verwendet wird, fetten Sie diese mit dem Bratenfett des Dörrfleischs ein.

Herkunft

Döppekooche (»Döppe« bedeutet Topf) ist ein altes rheinisches Traditionsgericht. Die regionalen Bezeichnungen sind ebenso vielfältig wie die unzähligen Familienrezepte: Während man in Koblenz »Debbekooche« sagt, heißt es in Bad Godesberg »Knüles«.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de