Döppekooche

So lecker wie der rheinische Döppekooche ist, so vielfältig seine Bezeichnungen. Hauptbestandteile des Gerichts sind jedoch immer - wie auch in diesem Rezept - Kartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: onnola

Zutaten

2 kg	Kartoffeln
150 g	Dörrfleisch
2 Stk.	Brot (altes)
500 ml	Milch
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 Stk.	Eier
100 ml	Öl
20 g	Butter
Nach Belieben	Apfelmus

Zubereitung

1. Für den Döppekooche zunächst die Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel schälen, fein hacken und mit den Kartoffeln vermengen. Die Eier unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Brötchen in Milch einweichen. In der Zwischenzeit Öl in einem Bräter auf der Herdplatte erhitzen. Dörrfleisch klein würfeln und darin anbraten. Wenn es fast gebräunt ist, vom Herd nehmen.

3. Brötchen ausdrücken und zu dem Kartoffelbrei geben. Dörrfleisch hinzufügen und alles gut verrühren. Den Bräter innen komplett mit Öl einpinseln. und den Kartoffelbrei hineinfüllen.

4. Butter in Flöckchen auf die Kartoffeln setzen und den Bräter in den kalten Ofen stellen. Diesen dann auf die größte Temperaturstufe stellen und warten, bis der Döppekooche beginnt zu kochen.

5. Die Temperatur reduzieren, so dass die Kartoffelmasse gart, ohne zu kochen. Den Kartoffelbrei auf diese Weise ca. 80 Minuten garen lassen. Temperatur noch einmal auf die höchste Stufe stellen.

6. Weitere 10 Minuten backen und sobald eine Kruste entstanden ist, den Döppekooche aus dem Ofen nehmen, ein bisschen abkühlen lassen und dann zusammen mit Apfelmus servieren.

Tipp

Der Döppekooche kann nach dem persönlichen Geschmack abgewandelt werden, besonders beliebt ist auch die süße Variante mit Zimt, Äpfeln und Rosinen.