

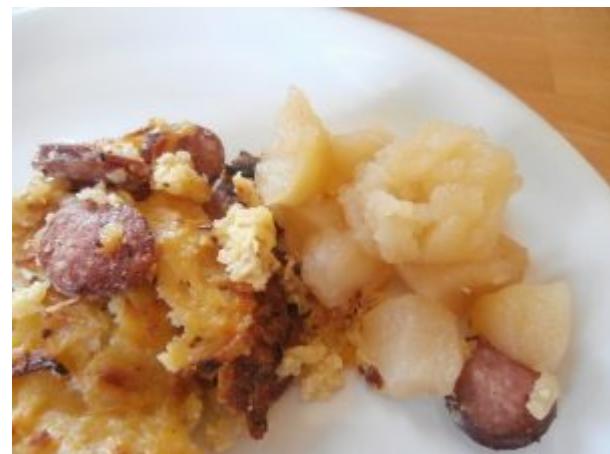
Döppekooche

„Döppe“ = Topf und „Kooche“ = Kuchen. Das ist ein uraltes Gericht aus der Eifel, ursprünglich ein Arme-Leute-Essen. Es sollte bei der Arbeit auf dem Feld satt machen und enthielt außer Kartoffeln alles, was da war. Altes Brot, Speck, Mettwurst, Zwiebeln und Fleischreste wurden zu einem Topfkuchen verarbeitet.

Dementsprechend gibt es vielerlei verschiedene Rezepte für dieses traditionelle Gericht. Da kannst du auch ruhig mal was anderes ausprobieren, viel falsch machen kannst du dabei nicht. Auf jeden Fall kommt als Beilage ein frisches **Apfelkompott** dazu.

Für zwei Personen brauchst du:

- 750 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 2 Mettwürste
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter oder Butterschmalz
- 1 EL weißer Balsamico oder Weinessig



Und so wird's gemacht:

- Den Backofen auf 175° Umluft vorheizen.
- Zwiebeln schälen und grob hacken.
- 20 g Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten dünsten und beiseite stellen.
- Die Mettwürste in dünne Scheiben schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und waschen.
- Eine Schüssel mit einem Tuch auslegen, etwas weißen Balsamico hineingeben und die Kartoffeln grob hineinreiben.
- Das Tuch zusammendrehen und die Kartoffelmasse gut ausdrücken.
- Kartoffeln in die Schüssel geben, die Zwiebeln und die Eier dazu und das Mehl darüber stäuben.
- Mit Salz (vorsichtig, später kommen noch die Würste dazu), Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
- Einen passenden Topf oder eine Auflaufform mit Butter gut ausfetten.
- Gut die Hälfte der Kartoffelmasse hineingeben und glattstreichen.
- Die Wurstscheiben darüber verteilen.
- Den Rest Kartoffelmasse darübergeben und glattstreichen.
- Topf oder Form mittig in den vorgeheizten Backofen schieben und mit geschlossenem Deckel (bzw. abgedeckt) 90 Minuten backen.
- Deckel abnehmen und weitere 10 – 15 Minuten backen.
- Auf den Tisch damit, Apfelkompott dazu und alles aufessen.