



# Rheinischer Döppekooche

RHEINLAND-PFALZ

© StockFood/Zabert Sandmann Verlag/Kramp + Gölling

## Zutaten

2 kg **Kartoffeln**  
1 **Brötchen**  
1 Tasse **Milch**  
250 g **geräucherter Speck**  
2 EL **Öl**  
2 **Zwiebeln**  
2 **Eier**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Muskat**

## Zubereitung

Zur Vorbereitung des Rheinischen Döppekooche („Topfkuchen“) den Backofen auf 160°C vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Butter befetten. Kartoffeln schälen, fein reiben und anschließend mit einem Küchentuch das Wasser herauspressen. Speck in kleine Würfel oder kleine Streifen schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten; danach vom Herd nehmen. Milch in einem Topf erwärmen, das Brötchen darin einweichen und ausdrücken. Anschließend die warme Milch in den Topf zu den Speckwürfeln geben und mixen. Geschälte und geschnittene Zwiebeln, geriebene Kartoffeln und Eier hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vermischen.

Den „Kartoffel-Teig“ in die mit Butter ausgeriebene Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen für ca. 110 Minuten bei ca. 200°C backen, bis die Oberfläche braun wird. Falls der Döppekooche zu dunkel wird mit einer Alufolie abdecken und weiter backen. Mit Apfel Püree servieren.

**Guten Appetit!**



## Weinempfehlung

Zum Döppekooche passt ein saftiger Spätburgunder (z. B. 2018 Spätburgunder aus der Weinregion Ahr). Das Aroma der Kirsche und Würze balancieren das herzhaftes Essen perfekt.