

Eifeler Döppekooche

Rezept des Monats



Eifeler Döppekooche Gusstopf © Regionalmarke-EIFEL

Der Döppekooche ist eine alte Spezialität, die nicht nur im [Naturpark Südeifel](#) ihr Zuhause hat. Traditionell wird das Gericht im gusseisernen Bräter zubereitet, denn nur dieser, so heißt es, verleiht ihm seinen typischen Geschmack. Früher galt der Döppekooche auch als „Arme-Leute-Essen“ und wurde traditionell am St.-Martins-Fest aufgetischt, weil sich die einfachen Leute keine [Martinsgans](#) leisten konnten.

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 geriebene Zwiebel
- 2 EL Stärke
- Salz, Muskat
- 200 g Speck

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und auspressen. Eier, die geriebene Zwiebel, Stärke sowie Salz und Muskat zufügen und gut durchmengen. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit in Scheiben geschnittenen Speck auslegen. Abwechselnd Kartoffelmasse und Speckscheiben einfügen, obenauf sollte Kartoffelmasse sein. Im Backofen bei 200 Grad ca. 2 Stunden backen, bis eine schöne, braune Kruste entsteht.

Guten Appetit!