



Döppekooche

*das Eifeler Leibgericht
für Genießer!*

1 kg Kartoffeln werden geschält und grob gerieben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und auspressen. 2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, 2 EL Stärke sowie Salz und Muskat zufügen und gut durchmengen. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit 200 g Speckscheiben 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!



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

EIFEL. QUALITÄT IST UNSERE NATUR.

www.regionalmarke-eifel.de • www.eifel.info.de


