

Döppekuchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Döppekuchen ist ein Kartoffelauflauf der rheinischen Küche mit Tradition - und beliebt wie eh und je!

In rheinischem Dialekt begegnet einem der Kartoffelkuchen als "Döppelkoochen" oder "Kesselknall". Ursprünglich bekannt als "Arme-Leute-Essen", gilt der Döppelkooche als rheinische Spezialität und wird in zweierlei Varianten zubereitet: mit Speckstreifen (auch abgetrennte Schwarte) oder kleinen Mettwurststücken.

Zutaten

- 1,2 kg fest kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln, gerieben

- 1 EL Weizenmehl
- 2-3 ganze Eier
- 150 g magerer Speck, Schinken in dünnen Scheiben, ersatzweise Mettwurstchen oder Fleischwurst in Würfeln
- Speisesalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln und fein reiben.

Schritt3

Auf ein Küchensieb geben, etwa 10 min. ablaufen, etwas abstehen lassen. (Wird noch gebraucht)

Schritt4

Die Zwiebeln dazu reiben, die Eier und das Mehl zufügen, salzen pfeffern.

Schritt5

Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen, die Kartoffelstärke ebenfalls zur Masse geben, gut verrühren.

Schritt6

Eine Topf oder Auflaufform fetten, mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen, darüber die Kartoffelmasse geben.

Schritt7

Mit den restlichen Speckscheiben bedecken und 40 -50 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt8

Ev. zwischendurch mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird. Mit Apfelkompott servieren.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** beliebt wie eh und je, einfach, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)420

- KH (g)57
- Fett (g)9,7
- Eiweiß (g)23,4
- Ballast (g)9,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/doeppekuchen/>