

Döppekoche

Zutaten

10 - 12 dicke Kartoffeln
2 Eier
1 dicke Zwiebel
250 g durchwachsener Speck
2 Mettwürstchen
Öl oder Butterschmalz
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen, reiben und auf ein Sieb geben, damit sie abtropfen können.

Die Zwiebel ebenfalls reiben, oder wer es mag klein würfeln.

Speck klein würfeln, und die Mettwürstchen kleinschneiden.

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bräter oder Auflaufform mit Öl oder Butterschmalz einfetten.

Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei ca. 220° 1 - 1½ Stunden backen.

Dazu schmeckt Apfelmus, sowie süß oder herzhaft angemachter Speisequark.

Guten Appetit!