

## Döppekooche

Der Döppekooche ist eine alte rheinische Spezialität und war ursprünglich ein „Arme-Leute-Essen“. Er wurde traditionell bei den einfachen Leuten am St. Martins-Fest aufgetischt, da sie sich keine Martinsgans leisten konnten.



**Zutaten:** 1 kg Kartoffeln, 2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, 2 EL Stärke sowie Salz und Muscat, 200 g Speckscheiben

**Zubereitung:** Kartoffeln schälen und grob reiben. Dann die Kartoffelmasse in ein Tuch geben und auspressen. Eier, geriebene Zwiebel, Stärke, Salz und Muskat hinzufügen und gut durchmengen. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit den Speckscheiben auslegen. Abwechselnd Kartoffelmasse und Speckscheiben einfügen, obenauf sollte Kartoffelmasse sein.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 2 Stunden backen, bis eine Kruste entsteht.

Guten Appetit!