

Receptidee van de Eifelsteig

Döppekooche

Döppekooche is een oud gerecht dat typerend is voor de Eifel. Oorspronkelijk kwam dit gerecht bij arme mensen op tafel tijdens het St. Maartensfeest op 11 november, omdat zij zich geen traditionele 'Martinsgans' konden permitteren. Inmiddels staat het in veel restaurants langs de *Eifelsteig* waar regionale specialiteiten worden geserveerd op de menukaart.



© Regionalmarke Eifel

Ingrediënten (voor 4 personen): 1 kg aardappelen, 2 eieren, 1 gesnipperde ui, 2 eetlepels zetmeel, 200 gr spekplakjes, zout, nootmuskaat, olie om in te vetten



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Schil de aardappelen, rasp ze fijn en knijp ze uit.
- Voeg de eieren, ui, zout en nootmuskaat toe en meng goed.
- Vet een gietijzeren braadpan in.
- Plaats een laagje spekplakjes op de bodem en breng een laag aardappel-mix aan.
- Herhaal het proces totdat er een aantal lagen spek en aardappel-mix zijn ontstaan.
- Bak het geheel voor 2 uur in de oven zonder deksel gaar, totdat er een krokante bruine korst ontstaat.

Eet smakelijk!