

# Hier und heute



## **Döppekooche: Rheinischer Kartoffelkuchen mit Speck, Mettwurst und Apfel**

Alexander Wulf zeigt, wie der rheinische Klassiker Döppekooche – ein saftiger Kartoffelkuchen – ganz unkompliziert zu Hause gelingt.

### **Das Rezept**

von Alexander Wulf für vier Personen

#### **Zutaten**

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Speck, in Würfel geschnitten
- 2 Mettwurstchen, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, feingewürfelt
- 2 Eier
- frische Thymianblätter
- 1 Apfel, in Würfel geschnitten
- 2 EL Mehl
- 1 EL Stärke
- Butter zum Einfetten
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### **Zutaten zum Anrichten**

- 1 Glas Apfelmus
- 100 g Feldsalat
- etwas Bacon
- wahlweise frischer Koriander
- etwas Chili

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und feinreiben. In ein Küchentuch geben und gründlich ausdrücken, damit die Masse möglichst trocken ist.

Die vorbereiteten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Apfel, Speck, Mettwurstchen, Zwiebeln und Thymian vermengen. Eier, Mehl und Stärke hinzufügen und alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffelmasse hineingeben, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken, so dass möglichst wenig Luft zwischen den Schichten bleibt.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa eine Stunde backen. Je nach Höhe der Masse kann sich die Backzeit etwas verlängern.

Dazu passen Apfelmus und Feldsalat, wahlweise mit kross ausgebackenem Bacon. Der Döppekooche lässt sich nach Geschmack mit frischem Koriander und etwas Chili verfeinern.