

Informationen zur Sendung vom 06.06.2025

Döppekooche aus dem Dutch Oven

Von Ulla Scholz

Zutaten für 8 Personen

2 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
400 g Zwiebeln
2 Brötchen (altbacken)
7 – 8 Eier
Geriebene Muskatnuss
1 TL Majoran oder frische Blättchen
Salz
Pfeffer
Handvoll frische Petersilie
Pflanzenöl zum Anbraten

Außerdem
Butter zum Einfetten
Apfelmus als Beigabe

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne anbraten. Anschließend abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in grobe Späne hobeln. Die Masse salzen, vermischen und kurz ziehen lassen.

Währenddessen die beiden Brötchen fein reiben. Die Kartoffelspäne mit den Händen ausdrücken und die Flüssigkeit, die sich gebildet hat, abgießen. Die Stärke, die sich unten in der Schüssel befindet, kann bleiben. Unter die geriebenen Kartoffeln alle Eier, das Panierbrot und die angebratenen Zwiebeln heben.

Die Petersilie fein hacken. Den Döppekooche mit Muskat, Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Den gusseisernen Topf sorgfältig buttern. Die Kartoffelmasse einfüllen, die Oberfläche glattstreichen und den Deckel auflegen. Den Topf in die Glut der Feuerschale stellen und oben auf dem flachen Deckel gut durchgeglühte Kohle platzieren. So gart der Kartoffelkuchen circa zwei Stunden – wie in einem Backofen – von oben und von unten.

Anrichten

Den Deckel mit den verglühten Kohlestücken abheben (Vorsicht heiß!) und so zur Seite legen, dass sich niemand verbrennen kann. Den Döppekooche rundum mit einem Messer lösen und portionieren. Als Beilage schmeckt Apfelmus. Für Personen, die Speck oder Mettwurst mögen, diese Zutaten in einer separaten Pfanne braten und über die betreffenden Portionen streuen.

Informationen zur Sendung vom 06.06.2025

Döppekooche aus dem Dutch Oven

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

2,5 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend) zu 2,50 Euro; 500 g Zwiebeln zu 0,80 Euro; 2 trockene Brötchen sind kostenfrei (Resteverwertung); 8 Bio-Eier zu 2,72 Euro; Gewürze pauschal zu 0,30 Euro; 1 Bund Petersilie zu 1,79 Euro; Pflanzenöl zum Anbraten zu 1,50 Euro; 80 g Butter zum Einfetten zu 0,90 Euro; 2 Gläser Apfelmus (0,71 kg) je 0,89 Euro; 500 g Mettwurst zu 6,90 Euro; 400 g Speckwürfel zu 5,49 Euro.

Vegetarisch:

Pro Portion circa 1,53 Euro.

Mit Mettwurst:

Pro Portion circa 2,39 Euro.

Mit Speck:

Pro Portion circa 2,21 Euro.

So macht man Gäste glücklich

Wenn alle Wurst und Speck mögen, sollten diese Zutaten von Anfang an mit unter die Kartoffelmasse. Oft sind aber Gäste dabei, die vegetarisch essen. Dann bereite ich das Grundrezept fleischfrei zu. Stattdessen Wurst und Speck getrennt in einer Pfanne braten und später nach Gusto über die einzelnen Portionen verteilen.

Zuerst die Kartoffeln vom Vorjahr verbrauchen

Neue Kartoffeln, die zurzeit auf dem Markt angeboten werden, sind kein regionales Produkt. Die ersten Frühkartoffeln aus Deutschland kommen erst Ende Juli. Oft bleiben die heimischen Bauern auf den Resten der Vorjahrsernte sitzen. Dabei schmecken gelagerte Sorten viel besser, als die neue Ernte, die von weit her kommt. Aromatische Lagerkartoffeln zu einem Döppekooche zu verarbeiten, das ist nachhaltig und schmeckt dazu noch richtig gut.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!