



Eine Rheinische Spezialität: **Der Döppekoche**

Zutaten für 8 Personen:

- + 500g Zwiebeln
- + 80g Schmalz
- + 2kg Kartoffeln
- + 8 Eier
- + Salz, Pfeffer, Muskatnuß (frisch gerieben)
- + 16 Scheiben durchwachsender Speck (0,5cm dick, insg. ca. 750g)

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Längsspalten schneiden.

In 40g Schmalz 10 Minuten dünsten, dann in eine große Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, nochmals waschen und auf einer Haushaltsreibe grob raffeln.

In einem Durchschlag unter fließendem Wasser kurz abspülen, abgetropft mit den Zwiebeln mischen.

Die Eier verquirlen und unter die Kartoffel-Zwiebelmasse mischen.

Mit wenig Salz, aber herzhaft mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Boden eines (wenn möglich gusseisernen) Topfes mit dem restlichen Schmalz dick ausfetten.

Die Hälfte der Speckscheiben in den Topf legen. Die Hälfte der Kartoffel-Zwiebelmasse einfüllen und glatt streichen. Mit den restlichen Speckstreifen belegen und die übrige Kartoffelmasse einfüllen, wieder glatt streichen.

Auf mittlerer Schiene bei 200° 90 Minuten backen. Dann weitere 30 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Vor dem Servieren noch 10 Minuten ruhen lassen.

Mit grünem Salat servieren.

Lassen Sie es sich schmecken!