

## Döppekoche

Für ca. 5 Personen

### Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln (festkochend)  
4 Zwiebeln  
150g Speckwürfel  
5 Mettwürste  
3-4 Eier  
2-3 Eßl. Mehl  
1,5 Eßl. Salz  
Etwas Pfeffer  
1-2 Teel. Muskat



### Anweisungen:

*Kartoffeln schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln  
(auf einem Sieb abtropfen lassen)  
Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und  
Mettwürste in Scheiben schneiden*

*Kartoffeln, Mehl, Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat in eine Schüssel geben und gut vermischen.  
Zum Schluss Mettwürste und Speckwürfel unter mischen.  
Einen großen Bräter mit 3 Eßl. Olivenöl erwärmen und ebenso den Rand von Bräter.  
Herd ausschalten, Bräter aber darauf stehen lassen und die Masse darin verteilen. Kurz anbraten lassen.  
In den vorgeheizten Backofen 200°C schieben.  
2 Std. backen (mit Deckel)  
nach ca. 1,5 Std. den Deckel entfernen*

*Dazu kann man Apfelmus essen.*

*(Man könnte auch noch 12-15 gr. Möhren grob raspeln und darunter mischen)*