

Döppekuchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Döppekuchen ist ein Kartoffelauflauf der rheinischen Küche mit Tradition - und beliebt wie eh und je!

In rheinischem Dialekt begegnet einem der Kartoffelkuchen als „Döppelkoochen“ oder „Kesselknall“. Ursprünglich bekannt als „Arme-Leute-Essen“, gilt der Döppelkooche als rheinische Spezialität und wird in zweierlei Varianten zubereitet: mit Speckstreifen (auch abgetrennte Schwarte) oder kleinen Mettwurststücken.

Zutaten

- 1,2 kg fest kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln, gerieben

- 1 EL Weizenmehl
- 2-3 ganze Eier
- 150 g magerer Speck, Schinken in dünnen Scheiben, ersatzweise Mettwurstchen oder Fleischwurst in Würfeln
- Speisesalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt2

Die Kartoffeln schälen und fein reiben.

Schritt3

Auf ein Küchensieb geben, etwa 10 min. ablaufen und etwas abstehen lassen. (Wird noch gebraucht)

Schritt4

Die Zwiebeln dazu reiben, die Eier und das Mehl zufügen, salzen pfeffern.

Schritt5

Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen, die Kartoffelstärke ebenfalls zur Masse geben, gut verrühren.

Schritt6

Eine Topf oder Auflaufform fetten, mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen, darüber die Kartoffelmasse geben.

Schritt7

Mit den restlichen Speckscheiben bedecken und 40 -50 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt8

Ev. zwischendurch mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird. Mit Apfelkompott servieren.

Die Geschichte des Döppekuchen

Ursprünglich entstanden ist der „Kesselknall“ in der Eifel als zeitsparende Alternative zu den klassischen Kartoffelpuffern. So wurde der Pufferteig in einem sogenannten Döppe (ein gusseiserner Topf) zu einem Kuchen gebacken. Daher erhielt der Döppekuchen auch seinen Namen. Heute erfreut sich der Kartoffelkuchen wieder großer Beliebtheit und ist manchen Gegenden der Eifel sogar Tradition. Mit der Zeit haben sich viele Abwandlungen gebildet, sodass für jeden Geschmack

etwas dabei ist. Wer es lieber süß, statt deftig mag, der kann zum Beispiel die süße Variante mit Zimt, Äpfeln und Rosinen ausprobieren.

Tipp für alle Vegetarier: Natürlich kann man Mettwürsten oder Speck auch weglassen oder alternativ mit Räuchertofu zubereiten. So können auch Vegetarier den leckeren Döppekuchen genießen.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** beliebt wie eh und je, einfach, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)420
- KH (g)57
- Fett (g)9,7
- Eiweiß (g)23,4
- Ballast (g)9,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/doeppekuchen/>