

Döppekuchen

4-5 Personen

Zutaten

1,6 Kg mehlig kochende Kartoffeln
4 Zwiebeln
300 g Mettwurstchen
125 g Speck
2 Eier
ca. 0,5 l Milch
Öl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Apfelmus

500 g Apfelmus

Zubereitung:

Es gibt nichts Schöneres als 1,6 Kg Kartoffeln zu schälen. Das wäre der erste Schritt für die Zubereitung. Danach müssen diese 1,6 Kg noch gerieben werden. Die geriebenen Kartoffeln am besten in einem Sieb mit einem Handtuch drin legen. Die Flüssigkeit, die aus den Kartoffeln tropft, brauchen wir auch, daher nicht wegschütten. Einfach die Kartoffelmasse in dem Handtuch ausdrücken.

In der Zwischenzeit kann auch der Rest der Zutaten (Zwiebeln und Speck) gewürfelt werden, bzw. in Scheiben geschnitten werden (Mettwurstchen). Mettwurstchen und Speck können dann in einer Pfanne mit wirklich wenig Fett angebraten werden.

Sind die Kartoffeln abgetropft und hat das Kartoffelwasser einige Zeit gestanden, kann man das Kartoffelwasser vorsichtig abschütten. Übrig bleiben müsste ein weißer Belag (die Kartoffelstärke) am Boden des Gefäßes. Merkt euch in etwa wie viel Wasser ihr abgeschüttet habt (In dem ihr es in einen Messbecher schüttet ;)), denn ihr braucht ca. doppelt so viel Milch wie weggeschüttetes Wasser.

Nun alle Zutaten, geriebene Kartoffeln, Kartoffelstärke, Mettwurstchen, Speck, Zwiebeln und die Eier zusammengeben und vermengen. Nun die doppelte Menge an Milch wie ihr Kartoffelwasser hattet dazu geben und alles mit ordentlich Salz, Muskatnuss und etwas Pfeffer würzen. (Probieren!). Nicht erschrecken die Masse kann eher etwas flüssiger und würziger sein als ihr denkt.

Den Ofen auf 160-180 Grad vorheizen und auch die Auflaufformen mit je einem halben cm Öl auf dem Boden vorheizen. Die Backzeit beträgt mindestens 1 1/2 h es dürfen aber auch gerne 2h sein, dann evtl. etwas runter schalten (bzw. abdecken mit Alu) damit die Kruste nicht zu schwarz wird.

Das Apfelmus:

Glas aufmachen – fertig!