



# Der Eifeler Döppekooche

Das Nationalgericht der Eifeler - Rezept von Brigitte Jansen

## Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln und Möhren nicht zu fein reiben.

Zwiebelwürfel, gehackter Knoblauch und Thymian in der Pfanne glasig dünsten.

Brötchen in Milch einweichen und mit dem Ei und den Gewürzen mischen.

Alles zusammen zu einem Teig/Brät gut vermischen.

Bräter (idealerweise Gußeisen) gut ausfetten oder sogar mit Speck aus-

kleiden, Brät einfüllen und bei 180 Grad ca. 1,5 Stunden backen bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

### Variation zu Weihnachten:

Für die Weihnachtsvariante den Döppekooche nur zur 1/3 mit Brät füllen, dann 1/3 mit Rotkohl und gegartem Gänsefleisch und wieder zu 1/3 mit Kartoffelmasse auffüllen. Dann wie oben angegeben backen.

Frohe Weihnachten und Guten Appetit

## Zutaten

1 kg Kartoffeln  
200 g Möhren  
200 g Zwiebelwürfel  
3 Knoblauchzehen  
10 g Thymian  
1 Ei  
100 ml Milch  
1 trockenes Brötchen  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
1/4 TL Muskat

**i**

Den typischen Eifeler Kartoffelauflauf mit krosser Kruste, den Döppekooche, gibt es in ganz vielen unterschiedlichen Variationen. Er heißt auch ganz unterschiedlich, je nachdem wo sich die Küche befindet, in der er gekocht wird: Döppekooche oder Döppekooche wird er üblicherweise in der Eifel genannt. Hier ist er das Eifeler Nationalgericht. Im Westerwald heißt das Gericht Dielsknall, in der Moseleifel ist es der Schales und auch der Name Dibbelabbes ist mir schon begegnet. Döbbe, Döppe oder Döppe bedeutet „Topf“. In jedem Haushalt gibt es ein über Generationen weiter gegebenes Rezept für diesen Kartoffelauflauf. Und jeder macht ihn ein bisschen anders. Dabei sollte man meinen, dass es bei einem Gericht, das überwiegend aus Kartoffeln und noch mal Kartoffeln besteht, nicht viele Variationsmöglichkeiten gibt. Weit gefehlt.

Die einen binden die rohen, geriebenen Kartoffeln mit Mehl, andere mit eingeweichten Brötchen oder Haferflocken. Manche mischen noch Milch drunter, wieder andere mögen es lieber puristisch und belassen es bei den Kartoffeln.

Früher war der Döppekooche ein typisches Sankt-Martins-Essen. Die Martinsgans des kleinen Mannes.