

# **Döppekuchen mit Speck**

## **Für 6 Portionen**

1,5 kg festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	150 g durchw. Speck
3 Eier, M	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
Butter		

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.

In ein sauberes Küchentuch geben, das Tuch über den Kartoffelraspeln verdrehen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck würfeln, in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Die Zwiebelwürfel zugeben und auf mittlerer Stufe glasig dünsten, dann etwas abkühlen lassen.

Die geraspelten Kartoffeln mit der Speck-Zwiebel-Mischung und den Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine große Auflaufform gut mit Butter fetten. Die Kartoffelmasse einfüllen, glatt streichen und im heißen Ofen 1,5 Stunden goldbraun backen, bis die Oberfläche knusprig ist.

Den Döppekuchen aus dem Ofen nehmen und in Stücke geschnitten servieren. Dazu passen Apfelmus oder Salat.

NN am 03. Dezember 2025