

Flüsse der Genüsse

Döbbeckoche

Für 8 Personen

Zutaten

2 1/2 kg Kartoffeln, 3 Eier, 200 g Dörrfleisch, 1 in Milch eingeweichtes Brötchen vom Vortag, Rapsöl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Die Zwiebeln schälen und zu den Kartoffeln reiben. Das Brötchen zur Kartoffel-Zwiebelmasse geben und gut vermengen. Zum Schluss den gewürfelten Speck geben und nach Bedarf würzen. Soviel Öl in einen gusseisernen Bräter geben, dass der Boden leicht bedeckt ist, die Masse hinzufügen und glattstreichen.

Zum Schluss noch ein wenig Öl auf die Masse träufeln. In den Ofen schieben und je nach Dicke eineinhalb bis zwei Stunden backen. Dazu schmeckt Apfelkompott.