

# Döppekochen

## Für 4 Personen:

800 g Kartoffeln (vorw. festk.)	50 g Speck	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	1 Karotte	2 Mettwürste
2 Eier	Salz, weißer Pfeffer	Muskatnuss, Öl

Ofen auf 180° Ober-, Unterhitze vorheizen.

Den Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne auslassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln und mit dem Speck anschwitzen.

Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Anschließend in ein Sieb geben und die überschüssige Flüssigkeit aus den Raspeln herausdrücken.

Spitzkohl vom Strunk befreien und dünn aufschneiden, in einer Schüssel geben, mit etwas Salz kneten und mit weißem Pfeffer würzen. Karotte schälen und raspeln und zum Spitzkohl geben. Mettwürste in Scheiben schneiden und ebenfalls zum Kohl geben. Die beiden Eier in die Schüssel schlagen, dann noch die ausgedrückten Kartoffeln dazugeben und alles gut durchmengen.

Masse mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken. Zwiebel-Speck-Mischung unterheben und das ganze in eine geölte Backform geben und im vorgeheizten Backofen 45 min. backen. Döppekochen auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 19. November 2022