

Zutaten:

- 3-4 Pfd. Kartoffeln
- 1 dicke Zwiebel
- 1 Pfd. Salzfleisch ohne Knochen
- 1 Ei
- 1 Tasse Haferflocken
- Salz, Pfeffer und Maggi Würzmischung 2, nach Geschmack
- 6 Scheiben fetter Speck



Döppekuche

Zubereitung: 30 Min. | Gesamt: ca. 2 Stunden

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein reiben, Zwiebel klein schneiden, zusammen mit Ei, Haferflocken und Gewürzen in eine Schüssel geben, gut vermengen und abschmecken. Salzfleisch in kleine Würfel schneiden und gut unterrühren.

3 Scheiben fetten Speck auf den Boden eines geölten Gusseisenbräters legen, Kartoffelteilg einfüllen und die restlichen 3 Scheiben Speck oben drauflegen.

Den Bräter in den Backofen schieben und bei 180-200° C Umluft ca. 1 1/4 bis 1 1/2 Std. (bei 220° C ca. 1 Std.) garen, bis sich oben eine schöne Kruste gebildet hat.

Zum Döppekuche schmeckt selbst gemachtes Apfelmus gut.