

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Kartoffelgerichte](#)

Werners Döbbekoche

Eine Empfehlung vom Roten Ochsen in Rhens.

Zutaten

Rezept für 4 Personen

2 kg geschälte mehligte Kartoffeln (halb gerieben, halb geraspelt) 4 Eier 200 g Zwiebelwürfel
200 g Dörrfleisch gewürfelt 100 g Salami gewürfelt Salz Pfeffer Muskat 200 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

1 kg der geschälten Kartoffeln reiben und 1 kg fein raspeln in eine große Schüssel geben und dann Eier, Zwiebeln, Dörrfleisch, Salami und Gewürze hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen und nochmal abschmecken. Der Döbbekoche sollte im Rohzustand nur leicht salzig schmecken, da die Zutaten Dörrfleisch und Rauchmettwurst ebenfalls Salzgeschmack abgeben. Insbesondere sollte darauf geachtet werden, dass der Döbbekoche leicht feurig schmeckt. Die Rohmasse in einen geölten Bräter (Höhe ca. 15 cm) füllen und bei 180° C Umluft ca. 2 Stunden dunkelbraun backen. Klassisch gehört zum Döbbekoche Apfelmus dazu und wer mag ein schönes kühles Bier.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
- ☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails

(Spam) versehen.

Nachricht senden