

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

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

# Werners Döbbeckoche

**Eine Empfehlung vom Roten Ochsen in Rhens.**

## Zutaten

Rezept für 4 Personen

2 kg geschälte mehligere 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 Döbbeckoche sollte im Rohzustand nur leicht salzig schmecken, da die Zutaten Dörrfleisch und Rauchmettwurst ebenfalls Salzgeschmack abgeben. Insbesondere sollte darauf geachtet werden, dass der Döbbeckoche 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 Döbbeckoche Apfelmus dazu und wer mag ein schönes kühles Bier.

---