

# Doeppekochen



**Rezept:** 0066      **Liste:** 8.5. Aufläufe  
**Kategorie:**      Kartoffel, Kohl, Wurst,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Den Ofen schon mal vorheizen, auf eine Temperatur von 180 Grad bei Ober- und Unterhitze.

In einer beschichteten Pfanne den Schinkenspeck auslassen und mit den Zwiebeln anschwitzen, danach zum Abkühlen beiseitestellen. Die Kartoffeln säubern und schälen und diese Raspeln. Die Flüssigkeit der geraspelten Kartoffel, am besten durch ein Sieb, gut ausdrücken. Den vom Strunk befreiten Spitzkohl in dünne Streifen schneiden und in einer Schüssel mit etwas Salz durchkneten, sodass er in seiner Struktur etwas zerfällt. Anschließend die geschälte Karotte ebenfalls raspeln und zum Kohl geben. Alles mit Pfeffer abschmecken. Die Mettenden in Scheiben geschnitten zum Kohl geben. Nun noch die Eier mit der Zwiebel / Speckmasse sowie die Kartoffeln zugeben und alles gut vermengen. Das Ganze noch mal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einer geölten Auslaufform, für gute 45 Minuten, im Ofen backen. Auf Teller anrichten und viel Spaß beim Genießen.

## Zutatenliste für 4 Personen

700 g Kartoffeln nicht mehlig  
70 g Schinkenspeck, feine Würfel  
 $\frac{1}{2}$  Spitzkohl  
1 Zwiebel Weis, feine Würfel  
1 Karotte  
2 Mettenden  
2 Eier  
Muskatnuss  
Öl für die Auflaufform  
Salz, Pfeffer und Zucker