

Gerhardts Rezept des Monats

DÖPPCHESKOCHER MIT SPECK

ZUBEREITUNG

1. Die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben, die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einem gusseisernen Topf im Pflanzenöl glacieren.
2. Die Kartoffeln mit Saft und Stärke, die Haferflocken und dem Trüffelöl mischen. Die Masse mit etwas Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und in den Topf geben.
3. Die Masse im Topf bei geschlossenem Deckel bei ca. 180 °C 2 Stunden garen.
4. An den Topfrändern etwas Öl nachgießen, damit sich die Masse vom Topf löst.
5. Den Döppcheskoche auf eine Platte stürzen und mit frischem Blattsalat servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg festkochende Kartoffeln
200 g Bacon
1 große Zwiebel
100 ml Pflanzenöl
3 Eier
1 EL Trüffelöl
1 EL Haferflocken
Salz
weißer Pfeffer
Muskatnuss

Gerhardts Weinempfehlung

Döppcheskoche ist ein herzhaftes Gericht. Gerade im Winter mit einem kräftigen aber nicht zu trockenen Rotwein, wie unseren No.1 Wein Regent halbtrocken wird es ein Hochgenuß.

