

Döppekuchen: deftige Kartoffelvielfalt aus dem Rheinland

Döbbekuchen, Kesselskooche, Dibbekooche: in der Eifel Nationalgericht, im Rheinland beliebt – die Geschichte des Topfkuchens



*Döppekuchen – der Klassiker aus der Eifel besteht aus geraspelten Kartoffeln, Zwiebeln und Speck. Am besten schmeckt er heiß serviert direkt aus dem Ofen.
Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

Berlin, 7. Mai 2024. Eine krosse Kruste, Zwiebeln, Speck und jede Menge geraspelte Kartoffeln – so kennen und lieben die Eifler ihren „Döppekooche“. Was der Name des herzhaften Auflaufs bedeutet und warum er andersorts auch als Kessellkooche, Datschert oder Döppekuchen bekannt ist, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Döbbekooche, Dibbekooche, Dibbelabbes

Die Namensliste für den „Döppekooche“ ist lang. Denn unter welcher Bezeichnung die rheinische Spezialität angeboten wird, unterscheidet sich von Ort zu Ort. Die

Ausdrücke Döppekooche, Döppekooche oder Dippelaabes findet man zum Beispiel in der Eifel, letzteren auch im Saarland. Wer Kessellkooche, Dibbekooche oder Datschert angeboten bekommt, befindet sich aller Voraussicht nach im Westerwald. Dippedotz wird hingegen in Koblenz aufgetischt. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass „Döppe“, „Dippe“ oder „Düppe“ Topf bedeutet und „Kooche“ Kuchen. Mancherorts hat sich der Topfkuchen jedoch einen ganz anderen Namen gemacht. So findet man ihn auch als Uhles, Kühles oder Flännes auf lokalen Speisekarten.

Vielfalt mit Tradition

Die Vielfalt der Namen für den Döppekuchen zeigt die große Beliebtheit des Gerichts, in der Eifel gilt er sogar als „Nationalgericht“. Auch zeigt die Namensvielfalt die Bedeutung der Kartoffel für die Region. Denn die rheinische Küche ist geprägt durch einfache und deftige Gerichte, die auch für die weniger wohlhabende Bevölkerung bezahlbar waren. So war der Döppekuchen, der zum Hauptteil aus der erschwinglichen und sättigenden Kartoffel besteht, als Armeleuteessen bekannt. Man nannte ihn auch die „Martinsgans des kleinen Mannes“, denn traditionell wurde er nach dem Martinszug als Alternative zur teuren Martinsgans aufgetischt.

Trotz der überschaubaren Grundzutaten – Kartoffeln, Speck und Zwiebeln – lässt sich der Döppekuchen übrigens überraschend vielseitig zubereiten. Während die einen ihren Auflauf klassisch mit Mehl binden, setzten die anderen auf eingeweichte Brötchen oder Haferflocken. Auch Milch kommt je nach Region mit ins Gericht. Lokal kann sich der Döppekuchen auch darin unterscheiden, wie dick oder dünn die Kartoffeln geraspelt werden und ob festkochende oder mehlig kochende Kartoffeln verwendet werden. Auch die Wahl zwischen Speck oder Wurst gehört zu den vielen Variationsmöglichkeiten der rheinischen Köstlichkeit. Trotz der vielen Unterschiede haben alle Döppekuchen wohl eines gemeinsam: Sie schmecken einfach gut.

Presseinformation

Döppekuchen: den Klassiker aus der Eifel zubereiten

Zuerst 1,2 kg festkochende Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Die Kartoffelraspel auf einem Sieb gut abtropfen lassen und gegebenenfalls ausdrücken. Zwei Zwiebeln schälen und mit 200 g Speck fein würfeln.

Anschließend den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 185 °C oder Umluft: 160 °C) und eine runde Auflaufform (Ø 15 cm) leicht mit etwas Butter fetten. Kartoffeln mit den Zwiebeln, dem Speck, zwei Eiern und zwei Esslöffeln Mehl vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zum Schluss die Masse in eine Backform oder ofenfeste Pfanne drücken und 30–40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Kurz abkühlen lassen und der Döppekuchen ist fertig. Wer die Kombination aus süß und herzhaft mag, kann den Topfkuchen mit Apfelmus genießen.

Vegetarier und Vegetarierinnen können auf eine pflanzliche Speck-Alternative oder geräucherten Tofu zurückgreifen.

Das Rezept gibt es auch online: [Döppekuchen](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links: [Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.209

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Eifel, Döppekuchen, Rheinland

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de | 0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank