

Döppekooche



Zutaten

- 2kg Kartoffeln
- 250g Speck
- 2 Zwiebeln
- 1 hartes Brötchen
- 200ml Milch
- 2 Eier
- 4 EL Öl
- Pfeffer
- 1 Glas Apfelkompott

Zubereitung

Das harte Brötchen in Milch auflösen und Kartoffeln während dessen schälen und sehr fein raspeln. Bei 220 °C wird der Döppekooche für 1,5 Stunden in den Backofen geschoben.