

Rezepte aus dem Hessenpark

Dippeckuchen



Der Dippekuchen, Schalet, Dulkes, Datschert oder Knallkuche hat viele Namen. Die wichtigste Zutat dabei ist die sättigende Kartoffel, die mit Eiern, Dörrfleisch und auch Mettwurst angereichert werden kann. Im Ofen gebacken erhält es zum Schluss eine feine knusprige Kruste.

Zutaten:

2 Kilogramm Kartoffeln, gerieben

2 Zwiebeln, gerieben

2 Eier

3 weiche Mettwürste

9-10 Esslöffel Pflanzenöl oder Butterschmalz

100 Gramm Dörrfleisch

1. Die Kartoffeln schälen, auf einer Küchenreibe raspeln und zunächst in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Zwiebeln reiben.

3. Die abgetropften Kartoffeln und die Zwiebeln in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Eier dazugeben und mit der Masse vermengen.

5. Nun die geräucherten Mettwürste bei Bedarf pellen und in Stückchen gezupft, in die Kartoffelmischung einrühren.

6. In einem Bräter oder einem hitzebeständigen Topf das Pflanzenöl oder Butterschmalz heiß erhitzen, die Kartoffelmasse einfüllen, oben glätten und mit einem Deckel schließen.

7. Im auf 200 ° C vorgeheizten Ofen für etwa eine halbe bis eine dreiviertel Stunde backen.

8. Nach dieser Backzeit den Dippekuchen obenauf mit dünn geschnittenem Dörrfleisch belegen und eine weitere Dreiviertelstunde ohne Deckel knusprig braun backen.

Tipp: Dazu wird traditionell Apfelmus oder Latwerge gereicht. Es passt aber auch zu Kräuterquark und Eintöpfen.