

Dippedotz

Rheinisches Nationalgericht nach einem Rezept meiner Mutter

Brötchen in Milch einweichen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und reiben. Brötchen mit Milch und Brühe aufkochen und gut zerkleinern (Zauberstab oder ähnliches). Mit restlichen Zutaten mischen und gut abschmecken. Einen Bräter dick mit Margarine einreiben und etwas Öl einfüllen. Den Teig einfüllen.

Im heißen Backofen ca. 2 Std. bei 210°C backen, bis er eine richtig schöne Kruste hat.

Dazu schmeckt am besten Apfelkompott.

Dörrfleisch- und Mettwürstchenanteil kann man nach Belieben erhöhen oder weniger nehmen.
Die gekörnte Brühe mache ich mehrmals im Jahr selbst.
Rezept steht in der Datenbank.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 6 Portionen:

2 ½ kg	Kartoffel(n)
4	Zwiebel(n)
200 g	Dörrfleisch, gewürfelt
4	Mettwürstchen, in Scheiben geschnitten
2	Brötchen, altbackene
500 ml	Milch
1 EL	Brühe, gekörnte
	Salz und Pfeffer
	Muskat
	Margarine
	Öl

Verfasser: megaturtle