

# 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.

