

Kesselkuchen wie bei Muttern

Rezept von Generation zu Generation vererbt

Schon sein Name läßt vielen das Wasser im Mund zusammenlaufen: Kesselkuchen. Ein preiswertes, aber köstliches Gericht, das die Herzen der Liebhaber von gutbürgerlicher, deftiger Küche, aber auch die der Feinschmecker höher schlagen läßt. In rheinischen Küchen darf er zur kalten Winterzeit nicht fehlen, auf Partys ist er der Renner, in Restaurants steht er leider nur selten auf der Speisekarte, der Döppekuchen, wie er hierzulande auch genannt wird.

Nein, mit Reibekuchen ist er nicht zu vergleichen, obwohl die Hauptzutat auch aus geriebenen Kartoffeln besteht. Nur Unwissende meinen, das beides gleich oder ähnlich schmeckt. Was so ein richtiger Kesselkuchenfan ist, wird sich ein derartiges „In-einen-Topf-werfen“ verbieten. Denn Reibekuchen werden in heißem Fett in der Pfanne gebacken und Kesselkuchen – wie sein Name besagt – in einem Kessel, stilet übrigens im gußeisernen Topf. Und eine echte Kesselkuchenköchin braucht kein Kochbuch, sondern weiß aus Erfahrung, wie

es geht. Schließlich haben die Mutter, die Großmutter und die Ur-Großmutter ebenfalls schon Kesselkuchen auf den Tisch gebracht. Döppekuchen schmeckt nicht nur gut, sondern weckt auch Erinnerungen an Kindertage.

Für vier bis sechs Personen benötigt man fünf Pfund Kartoffeln, drei bis vier Eier, Salz, Pfeffer, geriebenen Muskat, 150 Gramm durchwachsenen, gewürfelten Speck, Öl. Die Kartoffel reiben, Eier, Speckwürfel, Salz, Pfeffer, Muskat unter die Kartoffelmasse mischen. Das Öl in einem feuerfesten Topf auf dem Herd erhitzen. Die Kartoffelmasse einfüllen und kurz anbraten.

Auf die oberste Schicht noch etwas Öl gießen, den Topf mit einem Deckel verschließen und im Backofen bei 200 bis 220 Grad etwa eine Stunde backen. Anschließend den Deckel abnehmen und den Kuchen so lange fertig backen, bis sich obenauf eine braune Kruste gebildet hat. Dazu paßt Apfelmus. Den Kesselkuchen kann man statt mit Speck auch mit Rosinen zubereiten.

Handwritten note: *Handwritten note: "Küchlein" and "Küchlein" written vertically next to the recipe text.*