

Döppekooche

1 altes Brötchen grob zerkleinern, in einen kleinen Topf geben, $\frac{1}{4}$ l Milch darüber gießen, kurz erwärmen, Brötchen aufweichen.

2 kg Kartoffel schälen, grob reiben.

3 Zwiebeln schälen, fein würfeln

2 Eier

Alle Zutaten gut vermischen, mit je 2 TL Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken.

150 g. Dörrfleisch klein würfeln,

200 g. Mettwurst in Scheiben schneiden.

Beides unter die Kartoffelmasse heben.

Einen Bräter einölen, und die Kartoffelmasse einfüllen, mit ca. $\frac{1}{8}$ l Öl übergießen.

Im Backofen bei 230° etwa 50 Min. backen, dann den Backofen auf 170° zurück drehen und weitere 90 Min. backen.

Kartoffel – Mozzarella – Auflauf

1 kg Kartoffeln waschen und gar kochen, schälen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

250 g. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform ausfetten.

Abwechselnd in dünnen Reihen hintereinander jeweils eine Lage Kartoffelscheiben, Mozzarella und 150 g. rohen Schinken schichten.

Salz, Pfeffer, 1 Ei frische Thymianblätter und 1 TL Rosmarinnadeln gehackt darüber streuen,

250 g. Schlagsahne mit 4 Eiern verquirlen und über den Auflauf gießen, mit 100 g. geriebener Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 35 Min. backen, bis der Käse braun wird.