



Schließe die Augen und atme den
Duft genussreicher Schätze, die Dir der
Westerwald frisch zu bieten hat. Genieße seine
traditionelle Küche und entdecke darin den
unverfälschten Geschmack einer reinen Natur.

Ein traditionelles Gericht: Dippeckuchen nach Westerwälder Art

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Zwiebeln abziehen, reiben oder sehr fein schneiden und dazugeben. Die Eier aufschlagen und zugeben und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend den Teig kräftig durchmischen.

In einem gusseisernen Bräter ausreichend Öl erhitzen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Den gewürfelten oder in Scheiben geschnittenen Speck hineingeben und auslassen. Speck herausnehmen und nun die Kartoffelmasse in den Bräter geben und auf dem Herd etwa 20 Minuten aufkochen. Dabei muss die Masse immer gut gerührt und vom Bräterboden gelöst werden. Die Masse verliert dabei Flüssigkeit und wird etwas steifer.

Nach dem Aufkochen die Masse in die Rührschüssel zurückgeben. Dabei den Bräter richtig leer machen. Dann erneut Öl in den Bräter geben, so dass der Boden gut bedeckt ist und beim Erhitzen auch die Innenseite des Bräters gut auspinseln, damit später nichts hängen bleibt. Sobald das Öl heiß ist, gibt man zuerst die Speckstücke und dann die Kartoffelmasse wieder in den Bräter und streicht alles etwas glatt.

Den Dippekuchen bei 180 – 200°C etwa 1,5 Stunden backen, dabei in der ersten halben Stunde mit Deckel oder Alufolie abdecken.

Natürlich gibt es noch verschiedene andere Variationen, den Dippekuchen zuzubereiten.

Zutaten für 4 Personen:
3 kg Kartoffeln
2 große Zwiebeln
6 Eier
200g geräucherter Speck
Salz (ca. 2 TL)
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat, frisch gerieben
4 EL Öl

