



Published on *Virmerisch / Vorderäfel* (<https://virneburg-eifel.de>)

[Home](#) > [Fröhe](#) > Batt koche me

---

## Batt koche me

# Hänschmellkoche

*nach Anneliese Michels*

### batt braucht me für 4 Leud:

1/2 Pont Mähl  
1/2 Pont Buchweizenmähl  
1 Ei  
Salz  
3/4 Liter Melch  
Öl  
1/2 Päckelje Hef  
Zucker

### bie mischt me dat:

Zücht setzt me de Jef mot em halwe Tielöffetje Zucker an.  
Dono vermicht me alles zo enem Deckflüssje Desch on löst en 1/2 Ston am em warme Platz gohn.  
Öl on de Pann häss mache on kläne Pannkoche van bäde Seide joldbraun backe.  
Dazu als Beilag Rübekraut ( „Birrekraut“).

# Döppekoche

Es gibt viele verschiedene Variationen wie man „Döppekuchen“ macht. Fast jeder macht „Döppekuchen“ mit anderen Zutaten und mit einer anderen Zubereitung.

# Döppekoche

*nach Anneliese Michels*

### batt braucht me für 6-8 Leud:

5 Pont Grombere  
1 Pont Zwiebeln  
5 Eier  
2 Tielöffeltje Salz  
1/2 Pont Haferflocken  
1/2 Pont Bochspeck

### **bie mischt me dat:**

Als erstes tut man den Speck klein würfeln und auslassen.  
Dann werden die Kartoffeln geschält, zerrieben und der Saft abgegossen.  
Wenn möglich die Zwiebeln reiben, sonst würfeln.  
Dann die 5 Eier, 2 Teelöffel Salz, 250gr. Haferflocken und das 1/2 Pfund Speck untereinander heben.  
Möglichst einen gusseisernen Bräter oder auch eine Auflaufform gut mit Öl einfetten.  
Die Teigmasse kommt dort hinein und ein wenig Öl noch darüber.  
Die Form mit dem Teig für 2-2,5 Stunden bei 250° im Backofen backen.

## **Döppekoche**

*nach Franziska Schuhmacher*

### **batt braucht me für 3-4 Leud:**

3 Pont Grombere  
2 Eier  
1 Zwiebel  
1/2 Pont Bochspeck  
1 Tielöffeltje Salz  
Öl

### **bie mischt me dat:**

Zeücht schellt me de Grombere, dann dät me se klän reiwe on schütt de Saft af.  
Genausu zerreiwt me de zwibel on würfelt de Speck  
De Grombere, 2 Eier, de Zwiebel, de Speck on de Salz önechenander mische.  
Dann ed Öl on de Backform häss mache on de Desch on de Form völle on stellt et für ca. 1 Ston bei 200° on de Backowe.

## **Schmurgrombere**

### **batt braucht me für 4 Leud:**

2 Pond Grombere  
2 Ässlöffel Botte

1 Ässlöffel Mähl  
1/2 Liter Wasse  
Salz  
Päffer  
1 Lorbeerblatt  
Maggi  
Muskat

### **bie mischt me dat:**

De Grombere schelle on on on Scheiwe schneide.

De Botte on em Döppe schmälze losse, dad Mähl debei don on an anschmälze.

Mot dem Wasse obfölle, de Gromberescheiwe on de Gewürze hinzo don on alles langsam schmore losse.



Powered by Drupal

---

**Source URL (modified on 2015-08-06 10:48):** [https://virneburg-eifel.de/?q=ei/batt\\_koche\\_me](https://virneburg-eifel.de/?q=ei/batt_koche_me)