



Frisch serviert: Soziale Aspekte

Leckere Herbstgerichte aus der Region

Dormagen | Michaela Gillrath | 02.10.2026

Wenn die Tage kürzer und kühler werden, wächst die Lust auf warme und herzhafte Gerichte. Die rheinische Küche hält dafür zahlreiche Klassiker bereit. In diesem Rezept erhält der traditionelle Döppekooche mit Speck und Zwiebeln durch gebratene Champignons und Pfifferlinge eine herbstliche Note.

Lesedauer: ca. 4 Minuten

Rheinische Hochzeit zwischen Pfifferling und Döppekooche

Der heiße Sommer liegt hinter uns. An heißen Tagen war in den Haushalten der **BGD Mitglieder** vor allem **leichte Kost** gefragt, die den Körper bei Hitze nicht über Gebühr belastet. Jetzt aber macht der kühle Herbst wieder Appetit auf **nahrhafte Gerichte**. In der Region entlang des **Niederrheins** kommen dieser Tage die typischen **rheinischen Essenstraditionen** zur Geltung. Gerade im Herbst bietet sich den Menschen eine kulinarische Palette aus **deftigen, bodenständigen** Mahlzeiten. Häufig verwendete Zutaten sind saisonales Wild, Mettwurst, Speck, Kartoffeln, Pilze, Äpfel und Kürbis. Ein bekanntes **Sprichwort** lautet: „Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen.“ Für die dunklere Jahreszeit bedeutet dies ein Stück **Lebensqualität**.

Traditionelle Gerichte von der Kürbissuppe bis zum Sauerbraten

Neben dem Klassiker **Rheinischer Sauerbraten** ist die rheinländische Küche durch eine Reihe weiterer Spezialitäten und Gaumenfreuden gekennzeichnet. Beispielsweise „**Rievkooche**“ (knusprige Kartoffelpuffer) mit Apfelkompott, „**Himmel un Ääd**“ (Kartoffelpüree mit Blutwurst und Apfelmus), „**Wirz-Eintopf**“ (Wirsing mit Kartoffeln, Mettwurst und Speck) oder eine **gemischte Pilzpfanne** mit gebratenen Zwiebeln, Wurst und Bauernbrot. Auch die herbstliche **Kürbissuppe** steht häufiger auf dem Speiseplan.

Regionaltypischer Kartoffelkuchen verspricht herzhaften Herbstgenuss

Besonders beliebt ist der rheinische „**Döppekooche**“. Es handelt sich dabei um einen regionaltypischen **Kartoffelkuchen** mit herzhaftem Geschmack, der außen schön knusprig und innen saftig zubereitet wird. Angereichert ist er mit **Zwiebeln**, **Speck**, **Mettwürsten** und weiteren Zutaten wie Brühe, Schmalz, Senf und Gewürzen. Passend zur **Pilzsaison** gibt es für den besonderen Genuss eine zusätzliche herbstliche Variante, nämlich **gebratene Pfifferlinge**, die dem Geschmack des „Döppekooche“ eine besondere Note verleihen. Probieren Sie doch einmal dieses außergewöhnliche Herbstmenü!

Hier kommen die Zutaten für etwa 4–6 Personen

- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
- 400–500 g gemischte Pilze, bevorzugt (braune) Champignons und Pfifferlinge
- 2 große Zwiebeln
- 150 g durchwachsener Speck
- 2 Eier
- 2 EL Mehl oder Kartoffelstärke
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Muskat
- 1 TL Majoran
- 2 EL gehackte Petersilie

Optional: zusätzlich 2 Mettenden für eine besonders herzhafte Variante.



Wenn die Tage kühler werden, kommen herzhafte Kartoffelgerichte wie der rheinische Döppekooche wieder auf den Tisch. Mit Speck, Zwiebeln und gebratenen Pilzen erhält der traditionelle Kartoffelkuchen eine besonders herbstliche Note. © Hans, pixabay

Damit der „Döppekooche“ 1A gelingt, sind eine Reihe von einzelnen Schritten bei der Zubereitung vorgesehen. Aber – die Mühe lohnt sich!

Zunächst die Kartoffeln (im rohen Zustand) schälen und grob reiben. In ein sauberes Küchentuch geben und **sehr gut ausdrücken**, damit möglichst viel Flüssigkeit austritt. Die **Kartoffelstärke**, die sich dabei absetzt, anschließend wieder zu den Kartoffeln geben.

Pfifferlinge bzw. Champignons gut putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wichtig: Die Pilze portionsweise in einer sehr heißen Pfanne braten, damit sie **rösten** statt Wasser zu ziehen. Die gebratenen Pilze zunächst wieder aus der Pfanne nehmen. Danach den Speck würfeln und auslassen. Zwiebeln dazugeben und **goldbraun braten**. Anschließend die gebratenen Pilze wieder kurz dazugeben und mit Pfeffer und Majoran würzen.

Die **geriebenen** Kartoffeln mit Eiern, Mehl bzw. Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Die Pilz-Speck-Zwiebel-Mischung und Petersilie unterheben.

Jetzt geht es ans „Backen“: Einen **schweren Bräter** großzügig mit **Butterschmalz** einfetten und am besten 10 Minuten im Ofen vorheizen. Kartoffel-Pilz-Masse hineingeben und glatt streichen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 75–90 Minuten backen. Für die letzten 10–15 Minuten die Temperatur auf 220 °C erhöhen, damit die Oberfläche schön knusprig wird.

Zu diesem herbstlichen Festmahl passen besonders gut ein rheinischer **Endiviensalat** mit leicht säuerlichen Dressing und **Apfelkompott**.

Guten Appetit!

Bitte beachten Sie, dass Sie auf eine externe Website geleitet werden, wenn Sie auf diese Links klicken. Dort gelten die Datenschutzbestimmungen des Anbieters und ggf. werden von diesem Cookies gesetzt.

© Beitragsbild: Hans, pixabay (<https://pixabay.com/de/photos/auflauf-kartoffelauflauf-essen-227998/>)

© Titelbild und Vorschaubild: Hans, pixabay
(<https://pixabay.com/de/photos/echte-pfifferlinge-pilze-eierschwamm-59073/>)