

Rheinische Spezialität in Sinzig

Am Samstagabend, 16.03.2024, trafen sich rund 30 Gemeindemitglieder im Jugendraum der Kirche in Sinzig, um gemeinsam „Döppekuchen“ zu essen.

Beim Döppekuchen handelt es sich um ein deftiges rheinisches Gericht, das aus Kartoffeln, Zwiebel, Speck und Mettwurst hergestellt wird.
Dazu trafen sich am Mittag bereits einige Geschwister, um die Vorbereitungen zu treffen.

Es wurden 40 Kilogramm Kartoffeln sowie 9 Gemüsezwiebeln geschält und gerieben und mit 30 Mettwürsten und einem Kilogramm Speck zur Grundmasse des Döppekuchens verarbeitet. Anschließend wurde diese auf sieben große Bräter verteilt, die dann bei verschiedenen Geschwistern für nahezu zweieinhalb Stunden im Backofen gegart wurden.

Um 18 Uhr trafen dann die Geschwister in der Kirche ein, um den Döppekuchen gemeinsam zu genießen. Als Beilage hierzu wurde Apfelmus gereicht.

Die Geschwister genossen die Atmosphäre und freuten sich über das Zusammensein.

24. März 2024

Text: André Drever

Fotos: André Drever











