

Band 1

“Leib- und Magengerichte”

Gutes aus Oma’s Küche

Taquita

von Dagmar Lewandowski

Dagmar Lewandowski

Taquita

Gutes aus Oma´s Küche

„Leib- und Magengerichte“

mit überlieferten Rezepten aus Oma´s Rezeptbuch

Taquita Rezeptbuch No. 5 Band 1

Inhalt

Vorwort S.5

Die Autorin S.6

Gutes aus Oma´s Küche S.7

Rezepte S.8

Hausmannskost S.8

Hackbraten S.8

Königsberger Klopse S.9

Berliner Leber S.10

Tellersülze S.11

Rindsrouladen S.12

Tafelspitz S.13

Rheinischer Sauerbraten S.14

Schmorbraten mit Sauerkirschen S.15

Schweinshaxe S.16

Schäufele S.17

Himmel un Äd mit Flönz S.18

Kartoffel-Pickert S.19

Labskaus S.20

Potthucke S.21

Westfälisches Blindhuhn S.22

- Steckrüben-Topf S.23
- Pichelsteiner-Topf S.24
- Schlesischer Sauerkrauttopf S.25
- Kohlrouladen S.26
- Dicke Bohnen mit Speck S.27
- Birnen, Bohnen und Speck S.28
- Maultaschen S.29
- Eingelegte Bratheringe S.30
- Kartoffelpuffer S.31
- Kartoffelsuppe S.32
- Erbseneintopf S.33
- Kartoffelgulasch S.34
- Grünkohl mit Speck und Wurst S.35
- Spitzkohlpott S.36
- Bauernpfanne S.37
- Herzhafter Auflauf mit Mettwurst S.38
- Stielmus S.39
- Gemüseeintopf mit Fleischklößchen S.40
- Graupensuppe S.41
- Schnippelbohnen mit Kartoffeln S.42
- Roter Heringssalat S.43
- Matjessalat S.44

Herzhafter Quarkauflauf S.45

Für Süßmäulchen S.46

Grieß-Quarkauflauf mit Kirschfüllung S.46

Apfel im Schlafrock S.47

Mohnnudeln S.48

Pflaumenklöße S.49

Kaiserschmarrn S.50

Buchteln S.51

Rhabarberauflauf S.52

Holsteiner Apfelauf S.53

Quarkklößchen S.54

Palatschinken mit Birnen und Nüssen S.55

Karamellisierter Apfelpfannkuchen S.56

Liebesäpfel S.57

Frankfurter Bettelmann S.58

Jungfernschmaus S.59

Dithmarscher Mehlbeutel S.60

Ofenschlupfer S.61

Die Taquita-Reihe S.62

Vorwort

Wer isst nicht gerne zuhause bei Oma? In Omas Küche warten viele tolle Leckereien auf Sie, die Sie noch aus Ihrer Kindheit kennen. Klar, dass Sie diese kulinarischen Köstlichkeiten öfter genießen möchten. Deshalb finden Sie bei uns die besten Rezepte aus Omas Küche. Egal ob Schweinebraten, Kartoffelpuffer oder Apfelkuchen – mit einem erprobten Rezept aus Omas Hand schmeckt es gleich dreimal so gut.

Die Rezepte aus **Omas Küche** zeichnen sich auch dadurch aus, dass noch alles selbst gemacht wird. Kartoffelklöße aus der Packung und Fertigsaucen wird man hier vergeblich suchen – und das ist auch gut so, denn genau das macht den Reiz dieser Rezepte aus.

Die Autorin



Wie kommt man in der heute schnelllebigen Zeit auf den Gedanken, sich auf die „gute, alte Zeit“ zu besinnen und zu kochen „wie bei Oma“?

Dagmar Lewandowski hat als Kind schon Bratkartoffeln unter Omas Anleitung gebrutzelt, in Kochtöpfen hinein gespingst und sich genau gemerkt, welche Zutaten wo hinein kamen. In die Erbsensuppe wurden noch die Öhrchen und Schwänze von einem Schwein verarbeitet, der Sauerbraten wurde selbst eingelegt und wenn Kartoffelklöße hergestellt wurden, kamen diese in die Waschmaschine zum Ausschleudern des Kartoffelwassers. Ganz so identisch wird in „Oma’s Küche“ heute nicht mehr gekocht, aber die Ansätze sind schon sehr authentisch.

Freitags gab es natürlich Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot, aber der absolute Hit dazu war dann für uns Kinder der Muckefuck (entkoffeinierter Kaffee). Oma hat meine Liebe zur Küche geprägt und heute bin ich ihr sehr dankbar, dass ich in ihre großen Fußstapfen treten und ihr Wissen und Können weitergeben darf.

Danke, Oma.

Gutes aus Oma´s Küche

Königsberger Klopse, Kohlrouladen oder Eier in Senfsoße - viele Hauptspeisen schmeckten bei Oma immer am besten. Die traditionelle Hausmannskost zeichnet sich durch oftmals deftige und nahrhafte Gerichte aus und findet auch heute noch viele Anhänger. Im Gegensatz zur Haute Cuisine kommen bei alten Rezepten aus Omas Küche eher preiswerte Zutaten zum Einsatz, die zu schlichten, aber üppigen Hauptspeisen verarbeitet werden. Dennoch muss bei der traditionellen Küche keine Langeweile auftreten. Die Rezepte für Hauptspeisen nach alter Hausmannskost sind an sich schon vielfältig, können aber auch auf moderne Art und Weise interpretiert und mit alternativen Beilagen, Soßen, Kräutern oder Gewürzen variiert werden.

Klassiker aus Oma´s Küche

Fleisch ist ein Hauptbestandteil der deftigen und herzhaften Hausmannskost. Dabei wird das kräftige Aroma in der Regel nicht durch Würzen erreicht, sondern durch die Auswahl der Fleischstücke oder die Zubereitungsart. Fleisch mit einem hohen Fettgehalt eignet sich besonders für traditionelle Hauptspeisen, Braten oder Schmoren verleihen zudem ein kräftiges Aroma. Auch Innereien standen früher häufig auf dem Speiseplan. Die Auswahl an alten Hauptspeisen mit Fleisch aus Omas Küche ist daher sehr umfangreich. Zu den Klassikern zählen unter anderem Königsberger Klopse, Frikadellen, Eintöpfe, Braten, Kohl- und Rinderrouladen, Gulasch, Kasseler, Schweinshaxe sowie Birnen, Bohnen und Speck. Regional kommen noch viele Spezialitäten hinzu.

Herzhafte Beilagen zu Oma´s Hausmannskost

Sättigungsbeilage Nummer eins waren früher die Kartoffeln, da sie günstig regional verfügbar waren, sich lange hielten und wichtige Energie lieferten. Seit dem Zweiten Weltkrieg geht der Kartoffelkonsum der Deutschen jedoch zurück. Heute sind Nudeln oder Reis eine beliebte Alternative als Beilage zu Fisch und Fleisch. Zur traditionellen Hausmannskost hingegen gehören Beilagen wie Salzkartoffeln, Kartoffelbrei oder Bratkartoffeln. Da insbesondere Letztere neben Kohlenhydraten auch viel Fett enthalten, sollte - wer auf eine schlanke Linie achten möchte - sich nicht an Bratkartoffeln, sondern eher an anderem Beilagengemüse satt essen.

Bei traditionellen Hauptspeisen aus Oma´s Küche kommen immer wieder zahlreiche

Kohlsorten, zum Beispiel Rot-, Grünkohl, Wirsing oder Sauerkraut sowie regional verfügbare Gemüsesorten wie Erbsen, Möhren oder Bohnen auf den Teller. Die Zutaten kamen damals direkt vom Feld und wurden frisch zubereitet. Die Herstellungsverfahren waren zum Teil zwar sehr aufwendig, insbesondere bei Sauerkraut. Dafür lieferten gerade die begehrten Kohlsorten viele wichtige Vitamine und Nährstoffe.

Wichtig bei jedem Hauptgericht > die passende Soße

Soßen zählen zur hohen Kunst der Hausmannskost. Wem läuft nicht schon beim Geruch einer würzigen Bratensoße das Wasser im Mund zusammen? Soßen runden Hauptspeisen geschmacklich ab und sorgen dafür, dass Beilagen wie Kartoffeln nicht trocken auf den Teller kommen. Jedes traditionelle Gericht hat seine eigene passende Soße. Zu Königsberger Klopsen gehört zum Beispiel klassischerweise eine helle Soße aus Mehl, Milch, Essig, Zucker und Kapern. Besonders einfach gelingt eine Bratensoße, denn diese entsteht schon fast von alleine, wenn der Braten im Ofen gart. Der aus dem Fleisch ausgetretene Saft, der Bratensatz, wird anschließend mit Rotwein gelöst, eventuell mit Gemüse im Topf reduziert und anschließend ohne das Gemüse serviert. Da die Soße aus dem Bratensaft entstanden ist, harmoniert sie ganz besonders gut mit dem deftigen Gericht aus Oma's Küche.

Rezepte Hausmannskost

Hackbraten



Zutaten für 4 Portionen

1 kg gemischtes Hackfleisch

3 EL kaltes Wasser

2 Eier

Salz

3 EL Semmelbrösel

1 Zwiebel

schwarzer Pfeffer

1 TL Paprika, edelsüß

1 TL Senf

1 Bund Petersilie

4 EL Margarine

125 ml heiße Brühe

1 TL Speisestärke

Zubereitung

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Dazu die fein geschnittene Zwiebel, Semmelbrösel, kaltes Wasser, Eier, Salz Pfeffer, Paprika, Senf und die feingehackte Petersilie geben. Daraus einen Fleischteig kneten, kräftig abschmecken und mit nassen Händen (kaltes Wasser darüberlaufen lassen) zu einem Braten formen.

Margarine in einem Bräter heiß werden lassen und den Braten rundherum kräftig anbraten, dabei vorsichtig wenden. Mit der Hälfte der Fleischbrühe ablöschen und in den auf 250° C vorgeheizten Backofen geben. Nach und nach die restliche Brühe angießen. Nach ca. 20 Minuten den Backofen auf 200°C zurückschalten. Während der Bratzeit ab und zu mit Bratfond beschöpfen. Nach ca 45 - 60 Minuten Bratzeit den Braten aus dem Backofen nehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Bratensaft loskochen, eventuell noch etwas Brühe oder heißes Wasser zufügen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer möchte kann etwas saure Sahne in die Soße rühren, dann aber nicht mehr kochen.

Dazu passt jede Sorte Gemüse, Salzkartoffeln, Nudeln, Pommes oder Kroketten und ein frischer Salat.

Königsberger Klopse



Zutaten für 4 Portionen

für das Fleisch:

250 g Hackfleisch, vom Rindfleisch

250 g Hackfleisch, vom Schwein

1 Brötchen, eingeweicht

1 große Zwiebel

2 Eier

2 EL Paniermehl

Salz oder Fondor

Pfeffer

etwas Sardellenpaste

Für die Brühe:

1l Fleischbrühe

Salz

1 große Zwiebel

1 Lorbeerblatt

3 Körner Piment

3 Pfefferkörner

Für die Sauce:

3 EL Butter oder Margarine

2 EL Mehl

1 EL Zucker, je nach Geschmack

1 EL Zitronensaft

0,38l Brühe, vom Kochen der Klopse

1/8l Sahne

Kapern, nach Bedarf

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

1 kl. Bund Petersilie, zum garnieren

Zubereitung

Klopse:

Aus dem Hackfleisch, dem ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten. Den Klopsteig mit dem Paniermehl binden. Je nach persönlichem Geschmack kann auch noch ein wenig Sardellenpaste hinzugefügt werden. Aus der Teigmasse Klopse formen.

Brühe:

Die geschälte, klein gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben. Brühe erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten kochen. Dann das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe noch ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Kapernsauce:

Margarine oder Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe unter

Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süß-sauer abschmecken. Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garnieren.

Beilagen: Salzkartoffeln

Berliner Leber



Zutaten für 4 Portionen

2 große Zwiebeln

40 g Butterschmalz

2 säuerliche Äpfel

4 dünne Scheiben geräucherter, durchwachsener Speck

4 Scheiben Kalbs- oder Rinderleber

Zubereitung

Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen. Äpfel und Zwiebeln in Ringe schneiden. Speckscheiben knusprig braten und warm stellen.

Etwas Butterschmalz erhitzen, Apfel- und Zwiebelscheiben darin dünsten und ebenfalls warm stellen.

Leber mit Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Restliches Butterschmalz erhitzen, Leber darin von beiden Seiten 3-5 Minuten braten, salzen und auf einer Platte anrichten. Apfel und Zwiebelringe darauf verteilen und die Speckscheiben darüberlegen.

Beilage: Kartoffelpüree und Salat.

Tellersülze



Zutaten für 4 Portionen

4 Scheiben Backschinken (gegart), sehr gut ist auch Kasselerkotelett

2 l klare Fleischbrühe

24 EL Weißweinessig

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, nach Geschmack

4 Prisen Zucker

32 Blatt Gelatine (einweichen)

Möhre, Gurke, Blumenkohlröschen, nach Geschmack

Blatt Petersilie

Zubereitung

Die Brühe mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen, ca. 30 Min. ziehen lassen, Gewürze entfernen. Die eingeweichte Gelatine einrühren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker süßsauer abschmecken. Auf einen tiefen Teller einen Spiegel gießen, im Kühlschrank ersticken lassen. (Ca. 20 Min.)

Das Fleisch auf dem Spiegel anrichten, mit dem Gemüse garnieren. Vorsichtig die warm gehaltene Brühe darüber geben. Vorsichtig in den Kühlschrank stellen und nochmals ersticken lassen.

Die Sülze wird im Teller serviert.

Als Beilage passt ein kräftiges Brot.

Rindsrouladen

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheiben Rindsrouladen

4 Scheiben geräucherter oder fetter Speck in kleine Würfel geschnitten

3 Gewürzgurken in feine Würfel geschnitten

2 Zwiebeln halbiert, in feine Streifen geschnitten

2 Tomaten grob würfeln

Senf, Pfeffer, Salz

etwas Butterschmalz zum anbraten

2 Pimentkörner

Zubereitung

Die vom Metzger geschnittenen Rouladenscheiben auf einer geräumigen Arbeitsfläche auslegen, mit Pfeffer, Salz würzen, sowie mit Senf großzügig bestreichen. Auf jede Rouladenscheibe Speck, Gurken, Zwiebeln legen und etwas vermischen. Rouladen der Länge nach aufrollen, dabei die Seiten etwas einschlagen und mit 2 Rouladennadeln an den offenen Stellen feststecken. Nochmals von außen mit Senf einstreichen, pfeffern und salzen (siehe Fotos).

Einen geräumigen Topf aufheizen und die Rouladen in etwas Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und einreduzieren lassen. Tomatenwürfel, Pimentkörner, die restlichen Gurken, Zwiebeln, Speck zugeben. Mit so viel Wasser auffüllen, dass die Rouladen halb bedeckt sind, eventuelle nochmals nachwürzen.

Mit einem Deckel verschließen und bei 175°C im Backofen ca. 1 ½ Stunden garen. Rouladen herausnehmen, die Soße mit etwas Stärke binden, nochmals köcheln lassen und eventuelle nachwürzen. Die Rouladen dazugeben und fertig sind meine "deftigen" Rindsrouladen. Meine Mama hat die Soße nochmals durch ein Sieb gegeben und die Füllung der Rouladen herausgenommen. Also wer es mag ... Bitte schön!!! Wir mögen sie so.

Dazu schmecken sehr gut Salzkartoffeln, Knödel und Blaukraut.

Guten Appetit!!!

Tafelspitz



1 ½ TL Salz

½ Tasse Sahne

2 Brötchen

1 kg Tafelspitz

2 Stangen Lauch

1 Petersilienwurzel

½ Zitrone

½ TL schwarzer Pfeffer

½ Sellerieknolle

2 l Wasser

2 Möhren

1 Zwiebel

½ TL Zucker

1 gestr. TL Speisestärke

Meerrettich

Zubereitung

Das Wasser mit 1 gestrichenen Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Die Möhren abschaben, waschen und in Stifte schneiden. Die Selleriekrolle dick abschälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Es sieht hübsch aus, wenn Sie für die Möhren und den Sellerie ein Buntmesser verwenden (gegrillte Scheiben). Das Wurzelende und das Blattgrün vom Lauch entfernen, den Lauch halbieren, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilienwurzel abschaben, waschen und in Stücke schneiden. Den Meerrettich abschaben und reiben. Die Brötchen von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. 1-2 Teelöffel Zitronensaft auspressen.

So wird's gemacht: Das Fleisch kurz kalt abspülen und in das kochendheisse Salzwasser geben. Die Möhrenstifte, die Selleriescheiben, die Lauchscheiben und die Petersilienwurzelstücke zufügen und mit dem Fleisch 20 Minuten halbweich kochen. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Wenn das übrige Gemüse halbweich ist, die Zwiebelstreifen und den schwarzen Pfeffer zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten kochen lassen. 1/4 l Fleischbrühe entnehmen und mit dem Meerrettich mischen. Dann die Brötchenwürfel 5 Minuten in der Meerrettichbrühe quellen lassen. Den Zitronensaft mit dem Salz und dem Zucker zur Sauce geben. Die Sahne mit der Speisestärke verrühren, in die Meerrettichsauce giessen, alles unter Rühren einige Male aufwallen lassen und warm stellen. Das Fleisch, wenn es gut weich ist, was sich durch einen Einstich mit der Gabel feststellen lässt, aus der Fleischbrühe nehmen, quer zur Faser in kleine fingerdicke Scheiben schneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen. Das Suppengemüse aus der Brühe heben und abtropfen lassen.

So wird angerichtet: Das Fleisch auf der Platte mit dem Gemüse umlegen und den Semmelkren gesondert dazu reichen.

Das passt dazu: Salzkartoffeln oder Semmelknödel.

Unser Rat: Einen Rest Fleisch ohne Sauce können Sie einfrieren.

Rheinischer Sauerbraten



Zutaten für 4 Portionen

½ l trockener Rotwein

Pfefferkörner, Salz

100 g Pumpernickel

50 g Rosinen

1 Tomate

30 g Schweineschmalz

1 kg Rindfleisch aus der Keule

2 Pimentkörner

4-6 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilie)

1/8 l Rotweinessig

Zubereitung

Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Den Pumpernickel zerbröckeln und die Tomate vierteln. Den Wein und den Essig in einer Schüssel vermischen und das Suppengrün, die Zwiebeln, den zerdrückten Wacholder und die Piment, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter dazugeben. Das Fleisch in die Flüssigkeit legen (muss bedeckt sein) und zugedeckt 2-4 Tage kühl durchziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und die Marinade durch ein Sieb seihen. Das Gemüse und die Gewürze herausnehmen. Das Fleisch salzen. Das Schmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch rundum braun anbraten. Die Gewürze und die Gemüse aus der Beize sowie die Tomate und Rosinen zum Fleisch dazu geben. In kleinen Portionen nach und nach die Beize angießen und den Braten zugedeckt schmoren lassen, dabei immer wieder von der Beize dazugeben. Ca. 2 Stunden zugedeckt garen und in den letzten 30 Minuten den Pumpernickel dazugeben. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren, dabei die Gemüse so weit wie möglich ausdrücken. Dann Soße mit Rübenkraut abschmecken.

Dazu gibt es klassisch Rotkohl, Klöße und einen Klecks Apfelmus.

Schmorbraten mit Sauerkirschen



Zutaten für 4 Portionen

1 TL Salz

3 EL geriebener Pumpernickel

1 Glas Sauerkirschen (230 g)

2 kg Oberschale vom Rind

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

2 TL getrockneter Majoran

20 ml Weinbrand

30 ml Kirschsaft

$\frac{1}{4}$ l Brühe

$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

1 TL Speisestärke

1 Zwiebel

4 EL Öl

1 Prise schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.

Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die Zwiebel schälen, fein hacken und mitdünsten.

Brühe und Rotwein vermischen. 1/8 l davon zum Fleisch geben, die Zitronenschale hinzufügen und zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Dabei öfters mit Flüssigkeit aufgiessen.

Das fertige Fleisch herausnehmen und warmstellen. Die Zitronenschale aus der Sauce entfernen.

Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Früchte mit dem Pumpernickel in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

Kirschensaft mit Weinbrand und Speisestärke verrühren, in die Sauce geben, aufkochen.

Eine Hälfte des Bratens in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die andere Hälfte für die Zubereitung einer kalten Mahlzeit beiseite stellen.

Als Beilage Semmelknödel und gemischter Salat.

Schweinshaxe



Zutaten für 4 Portionen

4 Stck. Hintereisbein

4 Lorbeerblätter

12 Nelken

12 Pimentkörner

8 Wacholderbeeren

32 Pfefferkörner (schwarz)

Salz

Möhren, Porree, Sellerie, Petersilienwurzel

Wasser

Zubereitung

Die Haxen in einen passenden Topf legen, mit Wasser bedecken und die Gewürze zugeben, kräftig mit Salz abschmecken ! Ca. 1 Stunde kochen ,dann über Nacht (mind.12 Std.) in dem Sud kaltstellen! Am nächsten Tag das Eisbein aus dem Sud nehmen, die Flüssigkeit gründlich entfernen , die Schwarze einschneiden und großzügig mit edelsüßem Paprikapulver einreiben. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei 200°C backen!

Zu der Haxe gibt es Sauerkraut mit Kartoffelpüree.

Zubereitung des Sauerkrautes:

Für das Sauerkraut werden Zwiebelwürfel angedünstet, das Sauerkraut abgespült und in den Topf gegeben. Etwas Apfelsaft angießen. Ein Gewürzbeutelchen mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Pfefferkörner darf nicht fehlen. Ca. 45 Min. köcheln lassen!

Schäufele



Zutaten für 4 Portionen

1 ½ kg Kartoffeln

1 Zwiebel

½ l Weißwein, trocken

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

2 ½ EL Essig

1 Thymianzweig

1 TL Pfefferkörner, weiß

2 kg Schweineschulter – gepökelt und geräuchert, mit Knochen

Zubereitung

Den Wein mit 1 1/2 l Wasser in einen großen Topf geben. Die Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt und den Nelken bestecken. Mit Thymian und Pfefferkörnern in den Topf geben, zum Kochen bringen.

Das Schäufele in den kochenden Sud legen, die Temperatur verringern. Im leicht siedenden Wasser etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser garen. Abgießen, pellen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden, mit 1/4 l vom Schäufele-Sud mischen, mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Schäufele ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Kurz vor Ende der Garzeit die Brühe abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf eine vorgewärmte Platte legen. Mit dem Sud beträufeln und zum Kartoffelsalat servieren.

Als Beilage ein Feldsalat oder grüner Salat. Dazu harmoniert ein trockener Weißburgunder mit eleganter Säure oder auch ein Riesling oder Müller-Thurgau.

Himmel un Äd mit Flönz



Zutaten für 4 Portionen

100 ml Sahne

Butterschmalz

Mehl

1 Ring beste Blutwurst

1 große Gemüsezwiebel

30 g Zucker

500 g Äpfel

500 g weichgekochte Kartoffeln

70 g Butter

Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung

Die Sahne mit 20 g Butter aufkochen. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Kartoffeln zufügen und mit dem Kartoffelstampfer kräftig stampfen. Wenn das Püree zu fest scheint, noch etwas Butter unterrühren.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren und 30 g Butter dazugeben. Apfelwürfel unter häufigem Wenden darin weich dünsten. In einer separaten Pfanne die restliche Butter

auslassen und darin die in feine Ringe geschnittene Zwiebel schön braun braten. Anschließend die Äpfel und die Zwiebeln unter das Püree mischen. Warm halten. Die Blutwurst häuten und in daumendicke Scheiben schneiden. Leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten. Nicht zu lange in der Pfanne lassen, sonst wird die Wurst wieder flüssig.

Himmel un Äd auf Teller verteilen und die knusprige Flönz darauf verteilen.

Kartoffel-Pickert



Zutaten für 4 Portionen

1 ½ kg Kartoffeln

2 Eier

1 gestr.TL Salz, nach Geschmack

500 g Mehl

20 g Hefe

200 g Rosinen

Milch

Butter

Zucker

Zubereitung

Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz, Eiern und Mehl kräftig verrühren. Hefe mit Zucker in etwas lauwarmen Milch auflösen und in den Teig geben. Die gereinigten und abgetrockneten Rosinen hinzufügen. Die Masse in eine gefettete Kasten- oder Auflaufform geben und an warmer Stelle, für ca. 30 Minuten, gehen lassen. Bei 175°C ca. 1 ½ – 2 Stunden im Backofen hellbraun backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Den kalten Pickert in dicke Scheiben schneiden und in heißer Butter, in der Pfanne, goldbraun braten lassen. Vor dem Verzehr, die Pickert-Scheiben mit Butter bestreichen.

Schmeckt gut zum Nachmittagskaffee.

Labskaus



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, in groben Stücken

4 Zwiebeln, fein gewürfelt

5 Gewürzgurken, fein gewürfelt

3 Lorbeerblätter

1 Glas Rote Beete, fein gewürfelt

2 Dosen Corned Beef, fein gewürfelt

1 kg Kassler Nacken am Stück (mit Knochen wegen der Brühe)

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Kassler Nacken ca. 1 Stunde weich kochen, auskühlen lassen und sehr fein würfeln.

Die Kartoffeln mit den Lorbeerblättern in Salzwasser kochen, 2/3 des Kochwassers abgießen und die Kartoffeln stampfen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und Kasslerbrühe dazugießen, bis ein dicker Brei entstanden ist. Dann noch ca. 30 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen und mit Pfeffer würzen.

Dazu: Rollmops oder Spiegelei.

Potthucke



Zutaten für 4 Portionen

150 g Creme fraiche

4 Eier

Fett für die Form

75 g geräucherter, durchwachsener Speck

12 hauchdünne Scheiben ger. Knochenschinken

1,2 kg Kartoffeln

2 kleine Zwiebeln

Pfeffer, Salz, geriebene Muskatnuss

250 ml süße Sahne

Zubereitung

400 g Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten, Zwiebelwürfel zufügen und glasig dünsten. Gegarte Kartoffeln kalt abschrecken, schälen und erkalten lassen. Anschließend

durch eine Kartoffelpresse drücken.

Restliche Kartoffeln schälen, waschen und groß reiben. Kartoffelraspel und -Püree mit dem Speck-Zwiebel-Gemisch, Sahne und Eiern verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Kartoffelteig in eine gefettete Kastenform (26 cm lang) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gasherd: Stufe 3) 50-60 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und stürzen. In 6 dicke oder 12 dünne Scheiben schneiden. Mit je zwei Scheiben Schinken und einem Klecks Creme fraîche auf Tellern anrichten.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Westfälisches Blindhuhn



Zutaten für 4 Portionen

2 l Wasser

250 g Äpfel, in großen Würfeln

300 g grüne Bohnen, in Stückchen

400 g Speck, geräuchert und durchwachsen

750 g Kartoffeln, in Würfeln

2 Zwiebeln, in Würfeln

300 g Möhren, in Scheiben

200 g weiße Bohnen

50 g Fett

150 g fetter Speck, in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in dem Wasser einweichen und zusammen mit dem Einweichwasser und dem Speck in einen grossen Topf geben. Eine Stunde kochen. Grüne Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Äpfel, Birnen und Gewürze zufügen und eine halbe Stunde kochen.

Den mitgekochten Speck in grobe Streifen schneiden und wieder in die Suppe legen. Das Fett erhitzen, die Würfel des fetten Specks und die Zwiebeln anbraten und über das Westfälische Blindhuhn legen.

Steckrüben-Topf



Zutaten für 4 Portionen

750 g Zwiebeln

50 g Zucker

750 g Kartoffeln

1 TL Kümmel

750 g Steckrüben

3 Karotten

2 EL Senfkörner

1 ½ kg Ochsenbrust

1 EL frische Majoranblätter

1 kg Äpfel (z.B. Boskop)

Zubereitung

Fleisch von den Knochen schneiden und das Fett ablösen. Fett feinwürfeln, das Fleisch in große Würfel schneiden. Vorbereitete Zwiebeln, Steckrüben und Kartoffeln groß würfeln. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Rinderfett in einem großen Topf auslassen, Zucker untermischen und schmelzen. Zwiebel- und Steckrübenwürfel darin andünsten, mit Salz und Majoran

würzen. Fleischwürfel auf das Gemüse legen, salzen und pfeffern, die Knochen dazugeben. Zerdrückte Senfkörner auf das Fleisch streuen. Kartoffeln auf das Fleisch schichten, mit Salz und Kümmel würzen. Obenauf die Äpfel legen. Auf kleiner Gasflamme garen. Nach 30 Minuten Garzeit gut 1/8 l Wasser zugießen. Nach Ende der Garzeit die Knochen aus dem Topf nehmen, den Eintopf leicht mischen und abschmecken. (4 - 6 Portionen) Vorbereitungszeit: ca. 1 Stunde Garzeit: ca. 1 3/4 - 2 Stunden.

Pichelsteiner-Topf



Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln

1 Stange Lauch

400 g Weißkohl

1 kleine Sellerie

200 g Karotten

3 EL Petersilie

½ l Fleischbrühe

1 TL Majoran

1 EL Kümmel

350 g Kartoffeln

50 g Butter

600 g Rindfleisch, aus der Hüfte

Zubereitung

Pichelsteiner ist ein Traditionseintopf aus dem Bayerischen Wald. Das Rindfleisch in Würfel schneiden. Das Gemüse putzen und kleinschneiden. Einen Topf mit Butter

ein fetten, das Fleisch und die Gemüse abwechselnd darin schichten, jede Schicht würzen. Die Fleischbrühe erhitzen und angießen, den Topf schließen und ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze garen, nicht umrühren. Eventuell noch etwas Brühe nachgießen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Schlesischer Sauerkrauttopf



Zutaten für 4 Portionen

250 g durchwachsener Speck

500 g Schweinefleisch (z.B. dicke Rippe)

1 l Wasser oder Brühe

Kümmel

1 kg Sauerkraut

1 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 EL Schmalz

1 EL Mehl

250 g Krakauer Wurst

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch und Speck in der Brühe zum Kochen bringen. Nach einer $\frac{1}{2}$ Stunde Sauerkraut, Kümmel, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit allen Zutaten gar kochen. Gewürfelte Zwiebeln in dem Schmalz glasig dünsten und das Mehl dazugeben. Das Sauerkraut mit der Mehl-Zwiebelmasse binden. Zum Schluß die

klein geschnittene Wurst dazu geben.

Kohlrouladen



Zutaten für 4 Portionen

1 Kopf Wirsing

1 Brötchen, trocken (vom Vortag)

1 große Zwiebel

250 ml flüssige Sahne

1 Bund Petersilie

500 g festkochende Kartoffeln

150 g Butter

500 g Hackfleisch halb & halb

1 Ei

5 EL Öl

1 TL Gemüsebrühe (Instant)

40 g Mehl

Pfeffer, Salz, Rosenpaprika

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Das Brötchen in Wasser einweichen lassen. Wirsing vorsichtig acht große Blätter entfernen und waschen. Diese in einem großen Topf in kochendem Wasser mit Gemüsebrühe kurz blanchieren und gut abtropfen lassen, den Strunk in der Mitte herausschneiden. Das Kohlwasser auffangen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Ei aufschlagen, das Brötchen gut ausdrücken. Hackfleisch, Ei, Brötchen, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Rosenpaprika miteinander vermengen und acht gleich große längliche Knödel formen. Je einen Kloß auf ein Kohlblatt legen und ein schönes Paket daraus formen. Das Ganze eng mit Küchengarn einwickeln. In einem Bräter das Öl erhitzen und vorsichtig die Rouladen von allen Seiten anbraten.

Circa einen halben Liter des Kohlwassers mit dem Brühpulver vermengen und etwa eine Tasse davon an die Rouladen gießen. Den Bräter verschließen und die Rouladen bei niedriger Hitze circa 20 Minuten schmoren lassen.

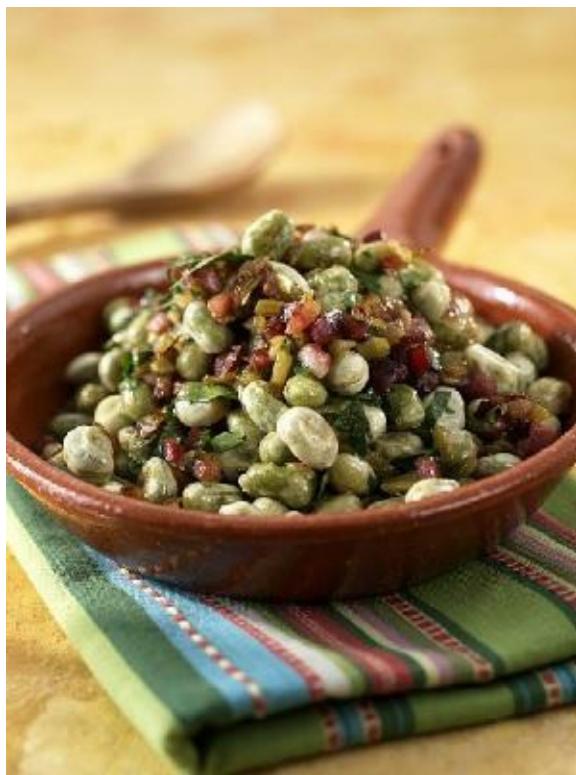
Kartoffeln schälen und in Salzwasser circa 20 Minuten kochen. Wenn die Rouladen fertig gegart sind, aus der Brühe herausnehmen und im Backofen warm stellen.

Die restliche Menge Kohl-Brühe-Wasser in den Bräter geben und die Flüssigkeit kurz aufkochen lassen. Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu dünnflüssig sein, ein wenig Mehl anrühren und damit binden.

Petersilie fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen. Petersilie, Kartoffeln in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.

Kohlrouladen mit Kartoffeln anrichten.

Dicke Bohnen mit Speck



Zutaten für 4 Portionen

1 großes Glas Dicke Bohnen (junge, große Bohnen)

1 Scheibe geräuchert, durchwachsener Speck

4 Scheiben Bauchspeek

2 TL Mehl

Wasser

Pfeffer, Salz, Bohnenkraut (getrocknet)

2 Brühwürfel

Zubereitung

Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel (wir hier in Köln sagen Dübelchen) schneiden und in etwas Fett anbraten. Den Bauchspeek am Stück dazugeben und leicht mitbraten.

Die Bohnen abtropfen lassen und in den Topf geben. Mit gerade so viel Wasser

aufgießen, dass die Flüssigkeit fingerbreit über den Bohnen steht, pfeffern und das Bohnenkraut dazugeben und etwa 30-40 Minuten leicht köcheln lassen. Nicht zu stark, sonst platzen die Bohnen auf.

Mehl mit Wasser zu einer zähflüssigen Pampe in einer Tasse mischen und langsam zum andicken unter die Bohnen heben. Ganz zum Schluss erst salzen, weil der Speck ja auch Salz abgibt

Dazu serviert man einfach nur Salzkartoffeln.

Frische Bratwurst schmeckt auch lecker dazu.

Ach ja: Aufgewährmt am nächsten Tag noch 100 mal besser...

Birnen, Bohnen und Speck



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Brechbohnen

2 Zwiebeln

4 Birnen

500 g geräuchert, durchwachsener Speck

1 TL Pfefferkörner

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Spalten schneiden. Mit dem Speck und den Pfefferkörnern in 3/4L. kochendes Wasser geben. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen. Inzwischen Bohnen putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Bohnenkraut waschen, 2/3 beiseite legen. Rest zusammen binden und mitsamt den Bohnen zum Speck geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Birnen waschen und halbieren. Auf die Bohnen legen und alles zugedeckt weitere 5-10 Minuten garen. Speck, Birnen und Bohnenkraut herausnehmen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser glattrühren und den Sud damit leicht andicken. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schinkenspeck in Scheiben schneiden. Die Hälfte des restlichen Bohnenkrautes fein hacken. Bohnen mit etwas Sud, Birnen und Speck auf einer Platte anrichten, mit Bohnenkraut bestreuen und garnieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Maultaschen



Zutaten für 4 Portionen

30 g Butter

1 EL Paprika, edelsüß

20 g Butter

½ TL Salz

6 EL Öl

2 kleine rote Paprikaschoten

250 g Porree (Lauch)

250 g Champignons

2 Eier

1 Eiweiß

300 g Weizenvollkornmehl

Zubereitung

Eier, Öl, Salz und Wasser (1) verrühren. Mehl nach und nach unterkneten. Teig in ein feuchtes Küchentuch wickeln und ca. 30 Minuten ruhenlassen.

Für die Füllung Gemüse putzen, waschen und fein würfeln. Fett erhitzen, Gemüse darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Abkühlen lassen.

Nudel-Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen. Je 1 Esslöffel Gemüse in kleinen Abständen auf eine Hälfte des Teiges geben. Teig um das Gemüse mit Eiweiss bestreichen. Andere Teighälfte darüberlegen rundum die Füllung herum leicht andrücken. Dann kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Für die Soße Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen und kurz leicht kochen lassen. Mit Salz abschmecken. Kräuter waschen, fein hacken und unterrühren. Alles anrichten.

Eingelegte Bratheringe



Zutaten für 4 Portionen

12 grüne Heringe, bratfertig

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

1 TL Salz

etwas Mehl

1 l Öl

$\frac{1}{2}$ l Weinessig

$\frac{1}{2}$ l fettlose Fleischbrühe oder Wasser

2 Lorbeerblätter

2 EL Senfkörner

10 Pimentkörner

1 EL Pfefferkörner

1 EL Zucker

1 Bund Dill

4 Zwiebeln

Zubereitung

Die bratfertigen Heringe innen und außen mit Pfeffer und Salz einreiben. Die Fische in Mehl wenden, in das erhitzte Öl legen und ringsum braun braten. Anschließend auf Küchenpapier ausbreiten. Inzwischen Essig und Brühe aufkochen. Die Gewürze einschließlich Zucker hineingeben, den Sud 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Dillästchen abzupfen, Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Beides mit den gebratenen Heringen in ein Glas schichten und mit dem heißen Essigsud übergießen. Mindestens 3 Tage ziehen lassen, dann mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln und grünem Salat in Sahnesauce servieren.

Kartoffelpuffer



Zutaten für 4 Portionen

Für das Apfelmus:

1 kg Äpfel

$\frac{1}{2}$ Zitrone

200 ml naturtrüber Apfelsaft

50 g Zucker

etwas Vanille

Für die Kartoffelpuffer:

1 Zwiebel

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln

3 Eier

Salz

Mehl und Haferflocken

Öl zum Braten

evtl. Zuckerrübensirup

Zubereitung

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel würfeln. Die Zitrone auspressen, mit dem Apfelsaft vermischen, Zucker und Vanille untermischen. Zusammen mit den Äpfeln in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und dann etwa 10-15 min (kann je nach Apfelsorte eventuell auch etwas länger dauern) köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Wer möchte, kann das Apfelmus vor dem Servieren noch durch ein Sieb streichen oder pürieren.

Für die Kartoffelpuffer die Zwiebel schälen und fein reiben. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Falls die Kartoffeln noch relativ "jung" sind und daher beim Reiben eine größere Menge Flüssigkeit abgeben, empfiehlt es sich, diese vor der Weiterverarbeitung erst etwas auszudrücken. Dann Zwiebel, Kartoffeln, Eier miteinander vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Mehl und Haferflocken binden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und pro Kartoffelpuffer einen Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne setzen, glatt streichen und auf beiden Seiten je 2-3 min goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten, während die restlichen Kartoffelpuffer gebraten werden.

Die Kartoffelpuffer mit dem noch lauwarmen Apfelmus servieren. Wer mag, reicht auch noch Zuckerrübensirup dazu.

Kartoffelsuppe



Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln

100 g Möhren

100 g Sellerie

100 g Porree (Lauch)

50 g Kohlrabi

1 l Brühe oder Gemüsebrühe

2 Zwiebeln

50 g fetter Speck

Salz, Pfeffer, Kümmel

1 TL Majoran, Liebstöckel (mögl. frisch gehackt)

$\frac{1}{2}$ Bund frischer Schnittlauch

1 Messerspitze Thymian

1 Prise Muskatnuss

6 Wiener Würstchen

1 TL frische, gehackte Petersilie

Kräuter nach Geschmack

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einem großen Topf mit Salz und reichlich Kümmel garkochen - anschließend abgießen und einen Rest des Kochwassers zurückbehalten.

Zwischenzeitlich das Wurzelgemüse fein zerkleinern (reiben, kleinwürfeln), den Lauch in feine Scheiben schneiden und alles in einem mittleren Topf mit der Brühe ansetzen und nach Bedarf mit etwas Wasser auffüllen. Richtig schön gar kochen lassen.

Das Gemüse mit einem Teil der Brühe über die Kartoffeln im großen Topf geben und alles gut durchstampfen (ggf. durchpressen - auf keinen Fall den Pürierstab benutzen!). Anschließend mit der restlichen Brühe und ggf. Kartoffelkochwasser bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Liebstöckel (ggf. etwas Thymian) kräftig würzen. Bei ganz kleiner Hitze schön durchziehen lassen - immer mal umrühren.

Zwischenzeitlich die Zwiebeln und den Speck klein würfeln und in einer Pfanne bräunen – zusammen mit dem kleingehackten Schnittlauch und den Würstchen in die Kartoffelsuppe geben.

Nun die Suppe noch ca. 10 min ziehen lassen und zum Schluss noch individuell abschmecken.

Erbseneintopf



Zutaten für 4 Portionen

500 g ungeschälte, getrocknete, grüne Erbsen

2,5 Liter Wasser

2 Porreestange

2-3 Karotten

1 Stück Sellerieknolle

Salz, Pfeffer

1 Hintereisbein, gerne auch gepökelt

Schweine-Schwänzchen, -Öhrchen, nach Geschmack

geräucherte Mettenden

500 g Kartoffeln

20 g Butter

gekörnte Gemüsebrühe

2 Zwiebeln

Petersilie

Zubereitung

Die Erbsen abends zuvor waschen und einweichen.

Die Erbsen mit dem Einweichwasser aufstellen und das Fleisch hinzugeben. Das Ganze etwa 2-2 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen. Nach ca. 1 Stunde, probieren ob die Erbsen weich sind. Sobald die Erbsen weich sind, die gekörnte Gemüsebrühe hinzufügen und gleichzeitig abschmecken.

Die geschnittenen Zwiebeln in der Butter hellgelb bräunen, die gewürfelten Kartoffeln, das feingeschnittene Suppengemüse und die Mettenden ca. $\frac{1}{2}$ Stunde vor Kochende zu den Erbsen geben.

Eventuell noch etwas Wasser dazufügen. Die ganze Masse nun noch einmal 30 Minuten kochen lassen. Nochmals nachwürzen oder ganz einfach Maggi auf den Tisch. Vor dem Anrichten Petersilie hinzugeben.

Übrigens jeder Eintopf schmeckt besser wenn er nach dem Kochen erst komplett ausköhlt und vor dem Verzehr nochmals erwärmt wird. Da der Eintopf nachdickt, zum Erwärmen etwas Brühe zugeben (Menge nach Bedarf).

Kartoffelgulasch



Zutaten für 4 Portionen

50 g durchwachsener Speck

1 kg Kartoffeln

4 Zwiebeln

1 EL Tomatenmark

4 Knoblauchzehen

1 TL Paprika

1 Prise Kümmel

1 TL getr. Majoran

3 Lorbeerblätter

½ l Rinderbrühe

2 Paprika, rot/gelb

3 geräucherte Mettwürste

Zucker, Pfeffer, Salz, nach Geschmack

1 EL Butterschmalz

Zubereitung

Den Speck würfeln und im Schmalz sanft ausbraten. Zwiebeln hinzufügen, wenn sie glasig sind, das Tomatenmark untermischen. Paprika darüber stäuben, Knoblauch hineinpressen, Salz, Kümmel, Majoran und Lorbeer in den Topf geben. Geschälte, halbierte oder geviertezte Kartoffeln hinzufügen, Brühe und einen Schuss Wasser angießen, bis alles knapp bedeckt ist. Eine halbe Stunde köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Für die letzten fünf Minuten in Würfel geschnittene Paprika und Wurstscheiben hinzufügen. Mit einem Schuss Essig und einer Prise Zucker für die Süße abschmecken und in tiefen Tellern servieren.

Grünkohl mit Speck und Wurst



Zutaten für 4 Portionen

2 EL Butter

1 EL Öl

1 Zwiebel

½ Tasse Fleischbrühe

4 Mettwürstchen

1 kg frischen Grünkohl

1 Scheibe durchwachsener Speck

2 Scheiben Kasseler

Zubereitung

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in heissem Öl andünsten; in Scheiben geschnittenen Speck hinzufügen und leicht andünsten. Den gewaschenen, klein geschnittenen Grünkohl allmählich hinzugeben und mit der Fleischbrühe ablöschen. In Scheiben geschnittene Wurst und Kasseler hinzufügen. Mit den Gewürzen abschmecken und die Butter hinzufügen. Alles mindestens 2 Stunden langsam ziehen lassen.

Beilagen: Salz- oder Bratkartoffeln.

Spitzkohlpott



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Spitzkohl

4 Mettenden

2 Zwiebeln

500 ml Fleischbrühe

400 g Kartoffeln

250 ml Sahne

Pfeffer, Muskat, Kümmel

Butter zum Braten

Zubereitung

Den Spitzkohl halbieren, Strunk entfernen, in Streifen schneiden und waschen. Mettenden in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln und Kartoffeln in größere Stücke schneiden.

Den Kohl in heißer Butter anbraten, Zwiebeln zufügen und ca. 15 Minuten schmoren lassen. Der Kohl darf dabei ruhig etwas Farbe bekommen.

Mettenden und Kartoffeln zufügen, mit Brühe aufgießen und noch etwa 20 Minuten

köcheln lassen.

Sahne zufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu schmeckt Bauernbrot.

Bauernpfanne



Zutaten für 4 Portionen

6 frische Bratwürste

4 EL Öl

4 kleine Zwiebeln

1 ½ kg Pellkartoffeln

6 Gewürzgurken

6 Eier

6 EL Milch

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung

Bratwurst von der Pelle befreien. Aus der Bratwurstmasse kleine Bällchen formen und in Öl anbraten. Gewürfelte Zwiebeln zugeben, glasig werden lassen. Dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzufügen und von allen Seiten anbraten. Die klein geschnittenen Gurken unterheben. Eier, Milch und Gewürze verrühren, über die Kartoffeln geben, stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Herzhafter Auflauf mit Mettwurst



Zutaten für 4 Portionen

700 g Kartoffeln

30 g Margarine oder Butterschmalz

70 g durchwachsener Speck

1 große Zwiebel

Salz und Pfeffer

Kümmel

Majoran

100 g saure Sahne oder Schmand

200 g Wurst (Mettwurst oder Bierwurst)

3 Eier

75 g Schlagsahne

7 EL Milch

2 EL Petersilie

Zubereitung

Pellkartoffeln kochen, abgießen und mit kaltem Wasser sofort abschrecken. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Margarine oder Butterschmalz erhitzen und den gewürfelten Speck und die Zwiebel darin anbraten. Die Kartoffeln portionsweise dazugeben und mitbraten. Evtl. ein zweite Pfanne nehmen, dann geht es schneller. Mit Salz, Majoran, Pfeffer aus der Mühle und ein wenig Kümmel würzen.

Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform füllen. Saure Sahne glatt rühren und darüber geben. Die Mettwurst in Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren oder vierteln und auf den Auflauf legen. Die Eier mit Milch, Sahne und gehackter Petersilie verquirlen. Nicht salzen, da die Mettwurst genug Salzgeschmack an den Auflauf abgibt. Die Eiermilch auf die Kartoffel-Mettwurst-Masse gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200° Umluft ca. 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Stielmus



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Stielmus

1 kg Kartoffeln

2 EL gekörnte Brühe

1 Scheibe fetter Speck

4 Mettwürste

1 Zwiebe

Zubereitung

Am Stielmus den unteren Strunk ein Stück abschneiden. Das Bündel auf ein großes Brett legen und in knapp 1cm lange Stücke schneiden. Auch vom Grün oben darf einiges dabei sein. Danach das kleingeschnittene Gemüse durchspülen. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden (vierteln oder achteln).

Alles zusammen in einem großen Topf aufsetzen, 1 EL gekörnte Brühe dazugeben und mit Wasser bedeckt ca. 20 Min. kochen lassen. In den letzten 10 Minuten legt ihr einfach die Mettwürste oben auf und legt den Deckel auf den Topf. So ziehen die Würste sofort mit gar.

Danach die Würste rausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Das Wasser abgießen und Gemüse und Kartoffeln stampfen.

Die Würste in Scheiben schneiden und unterheben. Die Scheibe Speck würfeln und zusammen mit der gewürfelten Zwiebel in einer Pfanne auslassen. Wenn schön gebräunt, gebt ihr die Mischung zum Gemüse und zieht es unter.

Erst jetzt probieren ob noch Brühe, Salz oder Pfeffer dran muss, denn die Würste und die Zwiebel-Speckmischung geben einiges an Würze schon ab und sonst ist es hinterher zu salzig.

Dazu gibt es bei uns oft noch ein frisches dunkles Brot und ein leckeres Bier als Getränk.

Gemüseeintopf mit Fleischklößchen



Zutaten für 4 Portionen

1 Brötchen

1 Zwiebel

380 g Hackfleisch

1 Ei

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer

500 g Kartoffeln

500 g Möhren

1 Stange Porree

250 g Erbsen, Tiefkühl

1 TL Salz

250 ml Brühe

1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Fleischklößchen:

Brötchen einweichen, Zwiebel fein schneiden.

Fleisch, Ei, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Brötchen ausdrücken und mit den Zwiebeln zugeben. Alles gut vermischen und daraus Klößchen formen.

Gemüseeintopf:

Kartoffel und Möhren waschen und schälen. Kartoffel in Würfel, Möhren in Scheiben und Porree in Ringe schneiden. Die Möhren, Kartoffeln und Porree in einen großen Suppentopf geben. Salz und Brühe hinzufügen. Fleischklöße auflegen und ca. 20 Minuten garen lassen. Erbsen hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Petersilie bestreut servieren.

Graupensuppe



Zutaten für 4 Portionen

500 g Rippchen (dicke Pökelrippchen)

100 g feine Graupen

2 l Wasser

130 g Kartoffeln

1/3 Sellerieknolle

½ Petersilienwurzel

1 Stange Lauch (ca. 300g)

180 g Möhren

1 große Zwiebel

½ Bund Petersilie

Zubereitung

Pökelrippchen mit 2 l kaltem Wasser in einem großen Topf aufkochen, abschäumen und bei mittlerer Hitze 60 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit Graupen mit kaltem Wasser in einem anderen Topf ansetzen, aufkochen, auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen. Zu den Pökelrippchen geben und mitkochen lassen.

Kartoffeln, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Möhren, Zwiebeln putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Alles, außer Lauch, 20 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben. Lauch 5 Minuten vor Ende, sonst zerkocht er. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Pökelfleisch aus der Suppe nehmen, Knochen auslösen, Fleisch klein schneiden und mit der Petersilie wieder in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnippelbohnen mit Kartoffeln



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Bohnen (Schnippelbohnen), sauer eingelegt

500 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten

2 große Zwiebeln, gewürfelt

Butter

400 ml Gemüsebrühe

8 Scheiben Kasseler oder Mettwürste

Bohnenkraut

Salz und Pfeffer

magerer Speck

Zubereitung

Die Schnippelbohnen können sehr sauer eingelegt sein. Wer es nicht so sauer mag, sollte die Bohnen einmal mit Wasser aufkochen und dies dann abschütten.

Zuerst schält man die Kartoffeln. Sie werden direkt schon in Würfel geschnitten und dann wie Salzkartoffeln gekocht. Danach abschütten und mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Die gewürfelten Zwiebeln in Butter dünsten (wer

möchte, kann auch noch etwas gewürfelten mageren Speck mit anbraten). Die eingelegten Bohnen in einen großen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Kartoffeln und Zwiebeln unter die Bohnen mengen. Nach Bedarf mit Gemüsebrühe auffüllen (nicht zu flüssig werden lassen). Etwas Bohnenkraut beifügen. Die Mettwürstchen / Kasselerscheiben dazugeben und gar ziehen lassen. Zum Schluss, bei Bedarf, mit noch etwas Salz, Pfeffer nachwürzen.

Roter Heringssalat



Zutaten für 4 Portionen

5 Bismarckheringe aus dem Glas

1 rote Zwiebel

4 Gewürzgurken, süß-sauer

300 g eingelegte rote Beete

2 mittlere Pellkartoffeln

1 Apfel

Salz, Pfeffer

1 Zitrone, unbehandelt, ausgepresst

etwas rote Beete-Saft

125 ml saure Sahne

Zubereitung

Bismarckheringe und rote Beete separat im Sieb abtropfen lassen. Die angegebenen Zutaten, einschließlich dem Apfel in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas rote Beete-Saft würzen, gut vermengen und danach abschmecken. Zum Schluss die saure Sahne dazugeben. Der Heringssalat soll gut durchziehen.

Matjessalat



Zutaten für 4 Portionen

6 Matjesfilet

2 EL Mayonnaise

4 EL Schmand

1-2 Zwiebeln

1 fester Apfel (z.B. Boskopp)

4 Gewürzgurken

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel, den Apfel und die Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mayonnaise, Schmand, etwas Gurkenwasser, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glattrühren. Alles vorsichtig vermengen, 3-4 Stunden durchziehen lassen, besser über Nacht. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und mit Pellkartoffeln anrichten.

Herzhafter Quarkauflauf



Zutaten für 4 Portionen

1 EL Butter

200 g Creme fraiche

2 Eigelb

500 g Pellkartoffeln

300 g Fleischwurst

3 große Zwiebeln

500 g Quark (20%)

1 Messerspitze getrockneter Majoran

100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Gewürfelte Zwiebeln in der Butter

glasig dünsten. Fleischwurst in grobe Würfel schneiden. Den Backofen auf 20°C vorheizen. Quark, Creme fraiche und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, Kartoffeln, Zwiebeln und Wurstwürfel unterheben und in eine ausgebutterte Form füllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen in etwa 30 Min. bei ca. 175°C goldbraun backen.

Für Süßmäulchen

Grieß-Quarkauflauf mit Kirschfüllung



Zutaten für 4 Portionen

125 g Zucker

3 Eier

500 g Kirschen

4 EL Grieß

500 g Quark

Zubereitung

Quark, Zucker und Grieß in eine große Schüssel geben. Die drei Eier trennen, das Eigelb zusammen mit Zucker, Quark und Grieß sahnig schlagen.

Die Kirschen waschen und entsteinen.

Kirschen und Eischnee vorsichtig unter die Masse heben und vermischen. Eine Auflaufform gut fetten, die Masse hineinfüllen, bei 200°C ca. 50 Minuten in der Backröhre backen.

Apfel im Schlafrock



Zutaten für 4 Portionen

4 säuerliche Äpfel

1 Ei

150 g Mehl

$\frac{1}{4}$ l Milch

1 Prise Salz

Vanillesauce

Zimt und Zucker

Frittierfett oder Butterschmalz

Zubereitung

Aus Mehl, Ei, Milch und einer Prise Salz bereitet man einen Backteig zu.

Dann wird von den Äpfeln das Kerngehäuse entfernt, die Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten und durch den Backteig gezogen.

Danach die Apfelscheiben in dem heißen Fett goldgelb backen, auf ein Küchenkrepp geben und abtropfen lassen.

Mit Zimt und Zucker bestreuen und mit warmer oder kalter Vanillesauce anrichten.

Mohnnudeln



Zutaten für 4 Portionen

500 g mehlige Kartoffeln

50 g Butter, zerlassen

50 g Hartweizengrieß

1 Ei

100 g Mehl

Salz

Für die Mohnbutter

80 g gemahlener Mohn

4 EL Butter

Zucker, Zimt, Rum

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, gut ausdampfen lassen und noch heiß schälen. Sofort durch eine Kartoffelpresse auf ein Blech drücken, ausbreiten und auskühlen lassen. (Tipp: Das Ausdampfen ist wichtig, damit die Kartoffeln möglichst trocken sind, sonst benötigt man zu viel Mehl und beeinträchtigt damit den Geschmack der Kartoffelnudeln.)

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zerlassene Butter, Grieß, Salz, Ei und 80 g Mehl dazugeben. Mit den Fingern rasch zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der

Teig noch klebt, das restliche Mehl untermengen.

Den Teig zu zwei gleichen dicken Rollen formen, Walnussgroße Stücke abschneiden. Mit Mehl wenig bestäuben.

Die Teigstücke zwischen den Handflächen zu fingerlangen Nudeln, die an den Enden spitz zulaufen, formen. In reichlich siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Gut abtropfen lassen.

Die Butter aufschäumen. Mohn, Zimt, Zucker und einen Spritzer Rum dazugeben.

Die Nudeln in der Mohnbutter schwenken.

Pflaumenklöße



Zutaten für 4 Portionen

300 g Mehl

2 Eier

1 kg Pflaumen

1 kg gekochte Kartoffeln

Butter

Zimtzucker-Mischung

Zubereitung

Kartoffeln reiben oder durch den Fleischwolf drehen, mit Mehl, Salz und Eiern zu Knödelteig verarbeiten. Zwetschgen entsteinen, jede Zwetschge mit 1 Stück Würfelzucker füllen und in Knödelteig hüllen. Knödel in kochendes Salzwasser geben, bei schwacher Hitze in 5 bis 7 Minuten garen, vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen, in angeröstetem Semmelmehl wälzen und mit Zimtzucker-Mischung bestreuen und mit gebräunter Butter zu Tisch geben.

Kaiserschmarrn



Zutaten für 4 Portionen

60 g Butter

5 Eier

330 g Mehl

650 ml Milch

40 g Rosinen

1 Prise Salz

1 Prise Puderzucker zum Bestreuen

40 g Zucker

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz und die Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Teig eingießen, anbacken, mit den Rosinen bestreuen, anschließend wenden und bei mäßiger Hitze im Backofen fertigbacken, danach in unregelmäßige Stücke zerreißen und kurz andünsten lassen. Den Schmarren auf einer Platte anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott servieren.

Buchteln



Zutaten für 4 Portionen

80 g Butter

1 TL Butter (zum Backen)

4 Eigelb

80 g feiner Zucker

20 g Hefe

500 g Mehl

1/8 l Milch

Pflaumenmus oder Aprikosenmarmelade

Puderzucker

Salz

½ Vanilleschote, das Mark

geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in Bröckchen hineingeben. Mit etwas Zucker bestreuen und 1/3 der lauwarmen Milch

hinzufügen. So lange zugedeckt stehen lassen bis die Hefe Blasen wirft.

In der Zwischenzeit den restlichen Zucker in die Milch geben, die Butter hinzufügen und auf etwa 30°C erwärmen.

Zu der angesetzten Hefe geben und alles von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Eigelb, Salz sowie die Zitronenschale und das Vanillemark hinzufügen.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist (ca. 30 Minuten).

Den Teig kneten und auf einer bemehlten Platte zu einer Größe von etwa 30 mal 30 cm ausrollen. Aus dem Teig 6 mal 6 cm große Quadrate schneiden. Auf die Mitte der Teigstücke Marmelade (oder eine andere Füllung) geben.

Die vier Ecken übereinander schlagen, zusammen drehen mit Butter bestreichen und dicht an dicht, mit der Faltnaht nach unten, in eine Auflauf- oder Springform setzen.

Nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben.

Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 bis 45 Minuten goldgelb backen.

Die Buchteln leicht abkühlen lassen, aus der Form stürzen, mit Puderzucker bestreuen und sofort genießen.

Dazu kann Vanillesoße gereicht werden.

Rhaberberauflauf



Zutaten für 4 Portionen

Butter zum Bestreichen

5 EL Grieß oder Dinkelgrieß

2 Eier

1 EL Mehl zum Bestreuen

4 EL Milch

200 g Rhabarber

250 g Quark

Saft und Schale von einer $\frac{1}{2}$ Zitrone

Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen und Auflaufform mit Butter einfetten und mehlen.

Rhabarber schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers in wenig Wasser dünsten, abseihen und abkühlen lassen.

Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Quark, Eigelb, restlichen Zucker, Grieß, Zitronenschale und -saft verrühren.

Die Rhabarberstücke und den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in die Auflaufform füllen und ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Holsteiner Apfelauflauf



Zutaten für 4 Portionen

1 Tasse Butter

1 Tasse Zucker

4 Eier

1 kg Äpfel

$\frac{1}{2}$ Tasse Milch

1 Tasse Mehl

1 EL Rum

1 EL Rosinen

1 EL gehackte Mandeln

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb, Mehl und Milch unterrühren. Äpfel in feine Scheiben schneiden, mit Rum, Rosinen und Mandeln vermengen. Die halbe

Teigmasse in eine gefettete Auflaufform füllen, die Apfelmasse darauf geben und mit der restlichen Teigmasse bedecken. Bei 175°C, für ca. 40 Minuten im Backofen backen.

Quarkklößchen



Zutaten für 4 Portionen

1/4 l Kirschsaft

1 EL Stärke

300 g Beeren

100 g Zucker

500 g Magerquark

40 g weiche Butter

2 Eier

2 Eigelb

1 Päckchen Vanillinzucker

2 EL Paniermehl

100 g Grieß

1 TL Zitronenschale

Salz

Zubereitung

Kirschsaft aufkochen, mit in etwas Wasser angerührter Stärke binden. Beeren und 50 g Zucker zugeben. Einmal aufkochen, abkühlen lassen.

Quark auf ein sauberes Geschirrtuch geben, gut ausdrücken. Weiche Butter und Quark verrühren. Eier und Eigelb untermischen. Restlichen Zucker, Vanillinzucker, Paniermehl, Grieß, dünn abgeriebene Zitronenschale und 1 Prise Salz untermischen. Zirka 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig mit nassen Händen ca. 12 kleine Klößchen formen. In kochendes gesalzenes Wasser gleiten lassen und ca. 15 Minuten gar ziehen (nicht sprudelnd kochen) lassen. Mit den Beeren anrichten. Nach Wunsch die Klößchen vor dem Servieren in Butterbröseln wälzen.

Palatschinken mit Birnen und Nüssen



Zutaten für 2 Portionen

2 Eier (Größe M)

50 g Mehl

2 EL gemahlene Haselnüsse

100 ml Milch

50 g saure Sahne

2 EL Puderzucker

1 Birne

1 Prise Salz

1 EL Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mehl und den Haselnüssen glatt verrühren. Dann die Milch, die saure Sahne und 1 EL Puderzucker einrühren. Den

Teig 15 Minuten quellen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 250°C vorheizen (auch schon jetzt einstellen: Umluft 220°C). Die Birne schälen, halbieren, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden. Die Eiweiße mit dem Salz zu festem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

In einer ofenfesten Pfanne (26 cm Ø) bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen. Den Palatschinkenteig darin verstreichen und etwa 1/2 Minute warten, bis er leicht gestockt ist. Dann die Birnenspalten auf dem Teig verteilen, sodass er aber noch ein bisschen Platz zum Aufgehen hat.

Den Palatschinken mit etwas Puderzucker bestäuben und die Pfanne in den Ofen (Mitte) schieben. Den Palatschinken 8-10 Minuten backen, bis er schön aufgegangen und leicht gebräunt ist. Raus damit und gleich servieren.

Karamellisierter Apfelpfannkuchen



Zutaten für 4 Portionen

4 EL Mehl

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

125 ml Milch

1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)

2 TL Butterschmalz

1 EL Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Eier, den Vanillezucker und 1 Prise Salz hinzufügen und unterrühren. Die Milch nach und nach hinzugießen und weiterrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den Pfannkuchenteig zugedeckt 10 Min. quellen lassen.

Inzwischen den Apfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und

die Viertel in dünne Spalten schneiden.

In einer Pfanne 1 TL Butterschmalz schmelzen. Die Apfelspalten hineingeben und 1 Min. anbraten. Den Pfannkuchenteig darübergießen und den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. backen.

Den Pfannkuchen wenden, vom Rand her das übrige Butterschmalz dazugeben und den Pfannkuchen weitere 2 Min. backen.

Den Puderzucker auf die Oberfläche sieben, den Pfannkuchen noch einmal wenden und 1-2 Min. weiterbacken, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert. Vorsicht, der Zucker darf nicht verbrennen! Den Pfannkuchen mit der karamellisierten Seite nach oben auf einen Teller geben.

Liebesäpfel



Zutaten für 8 Portionen

8 schön runde

leicht säuerliche Äpfel mit gelbroter Schale (z. B Cox Orange)

300 g feinster Zucker

150 ml Himbeersirup

2 EL Butter

1 TL klarer Obstessig

8 Holzspieße (etwa 20 cm lang)

Zucker zum Ausstreuen

Zubereitung

Die Äpfel waschen und die Stiele entfernen. Jeweils einen Holzspieß am Stielansatz 3-4 cm tief in einen Apfel stecken (eventuell vorher etwas »vorbohren«).

Übrige Zutaten mit 150 ml Wasser in einem Topf vermischen, der nicht zu groß ist, damit am Ende die Äpfel ganz eingetaucht werden können. Alles leicht erhitzen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Nun die Lösung kräftig kochen lassen, bis sie 145 Grad auf dem Zuckerthermometer hat. Zum Test kann man auch einen Löffel erst in die Lösung und dann in eiskaltes Wasser tauchen – wird die Glasur sofort hart und klar, passt es.

Ein Backblech mit Zucker ausstreuen. Äpfel in die heiße Lösung tauchen, aufs Blech setzen und die Glasur trocken und hart werden lassen. Dann gleich essen.

Frankfurter Bettelmann



Zutaten für 4 Portionen

350 g altes Graubrot

½ l Apfelwein

1 kg mürbe Äpfel

5 EL Zucker

1 TL Zimt

3 EL Rosinen

50 g Butter

Zubereitung

Wenn altes Brot verwertet werden soll, ist dies das richtige Rezept. Das Gericht ist billig und nicht fett. Darüber hinaus schmeckt es aber auch noch gut.

Die Brotscheiben im Ofen oder in der Pfanne rösten und dann zu feinen Bröseln zerreiben. Die Brösel mit so viel Apfelwein übergießen, dass sie gut durchfeuchtet sind, aber

nicht suppig. Einige Zeit anziehen lassen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien in feine Blättchen (Scheiben) schneiden. Mit Zucker, Zimt und den gewaschenen Rosinen mischen. Eine Auflaufform gut ausbuttern. Die Hälfte der Brotdose einfüllen, die mit Rosinen vermischten Apfelscheiben daraufschichten und mit dem Rest der Brotdose abschließen. Die restliche Butter in Flocken daraufsetzen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 bis 220°C etwa 45 Minuten backen.

Jungfernschmaus



Zutaten für 6 Portionen

2 Eier (Größe M)

80 g Zucker

$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker

1 kg Frittierzett zum Ausbacken

150 g Mehl

2 TL Backpulver

500 ml Apfelmast (ersatzweise lieblicher Cidre oder Apfelsaft)

Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker und 2 EL heißes Wasser mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. In einem hohen Topf oder in einer Fritteuse das Fett auf 180°C erhitzen. Wenn sich am Stiel eines Holzkochlöffels kleine Bläschen bilden, ist das Fett heiß. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Schneebesen

vorsichtig unter die Biskuitmasse heben.

Mit einem nassen Esslöffel längliche Nocken vom Teig abstechen, portionsweise in das heiße Fett geben und rundherum in ca. 5 Min. goldgelb ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut entfetten. Inzwischen den Most erhitzen, die warmen Nocken auf 6 Schälchen verteilen, mit heißem Most übergießen und sofort servieren.

Dithmarscher Mehlbeutel



Zutaten für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ l Milch

5 - 6 Eier

1 Teelöffel Kardamom

geriebene Schale einer Zitrone

1 Tüte Vanillezucker

1 Prise Salz

500 Gramm Weizenmehl

100 Gramm Butter

Paniermehl

Speck

Zutaten für die Fruchtsauce

1 Glas Kirschen

Vanillepudding

Servieren mit Zucker und Zimt

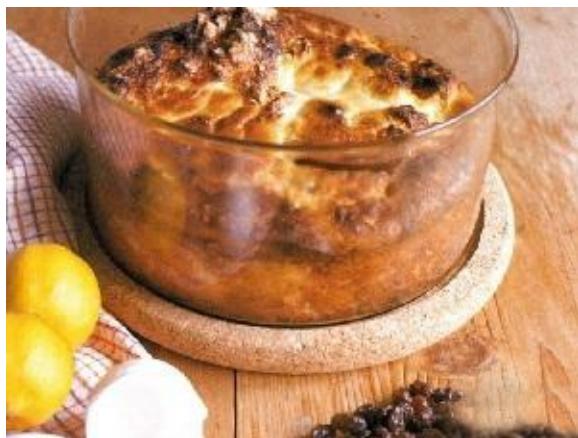
Zubereitung

Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Zitronenschale abreiben, Butter erwärmen. Milch und Eigelb verquirlen, Gewürze, Mehl und flüssige Butter dazugeben. Zum Schluss den steifen Eischnee unterziehen. Wasserbadform mit Margarine ausstreichen und Paniermehl auftragen. Den Mehlbeutel-Teig in die Wasserbadform geben und für $1 \frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad kochen.

Zubereitung der Fruchtsauce

Kirschen mit Vanillepudding andicken und aufkochen.

Ofenschlupfer



Zutaten für 4 Portionen

800 g Äpfel

Saft von 1/2 Zitrone

8 Brötchen vom Vortag

3 Eier

1/2 l Milch

200 g Sahne

Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 g gehobelte Mandeln

50 g Rosinen

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, vierteln, ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden. In eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen.

Brötchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eier trennen. Milch mit Eigelben, Sahne, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Backofen auf 200°C vorheizen. Eine große flache Auflaufform fetten. Äpfel, Brötchen, Mandeln und Rosinen in Lagen einschichten. Mit Brötchen abschließen. Die Milchmischung darüber gießen.

Ofenschlupfer im Backofen (Mitte, Umluft 175°C) in 35 Min. goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäuben und heiß aus der Form mit warmer oder kalter Vanillesauce servieren.

Die Taquita-Reihe



Mit Freunden kochen, essen und genießen. Dabei fotografieren und die Rezepte sammeln. Beides nicht berufsmäßig, aber mit Professionalität und Leidenschaft. Taquita ist eine Rezeptsammlung mit Rezepten aus den unterschiedlichsten Regionen unserer Erde. Sie ist aus einer persönlichen Kochbuchidee heraus entstanden. Die Einfachheit von Rezepten ist hier wichtig; das Produkt soll im Mittelpunkt stehen.

Weitere Rezept- und Kochbücher aus der Taquita-Reihe finden Sie unter: >>> www.kochbuchidee.blogspot.com