

REZEPTE

AUS DEM **PRIVATEN KOCHBUCH** VON

EVA KRÄMER

REZEPTE AUS ILLERICH UND DER EIFEL

Meiner Mutter gewidmet und meinem Vater Alois, zur Erinnerung an meinen Bruder Engelbert und einer schönen Kindheit in Illerich.

Rezeptauswahl, Text und Gestaltung Werner Krämer

Herausgeber Andreas E. Krämer-Rudolf

Emdener Straße 19a, D-10551 Berlin

Eva Krämer

GRIEBENSCHMALZ

1/2 kg fetten Schweinespeck würfeln, 1 große Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, 1-2 Äpfel je nach Größe schälen, entkernen, achteln und in Scheiben schneiden. Schweinespeck erhitzen, 2 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Senfkörner zugeben. Fett auslassen, Zwiebeln und Äpfel zugeben und garen, würzen mit Worcestersauce, frischem Pfeffer und gekörnte Brühe. Wenn das Fett geschmolzen ist, vom Herd ziehen, Lorbeerblätter herausnehmen, mit dem Stabmixer pürieren. Kalt werden lassen. Bevor es ganz fest wird nochmals durchrühren und dann kalt stellen.

MARKKLÖSSCHENSUPPE

Mark von 2 Rindermarkknochen, 1 Ei, Paniermehl, 1 Prise Salz und Muskat.

Mit der Gabel das Mark aus den Knochen lösen und in einer Pfanne auslassen. Abkühlen lassen. Ei, Salz und Muskat zugeben und dann soviel Paniermehl, bis die Masse nicht mehr klebt. Kleine Bällchen formen, in Fleischbrühe 5 Minuten ziehen lassen und in der Brühe und frischem Schnittlauch oder Petersilie servieren.

BRENNESELEINTOPF

300g Bratwurst, 100g Speck, 1 L Wasser, 250g junge Brenneseln, 1 Zwiebel, 1kg Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 Becher Sahne.

Wurst und Speck mit 1l Wasser 30 Minuten leicht kochen. Brenneseln gut waschen, fein hacken, mit der kleingeschnittenen Zwiebel zu der Wurst geben und 15 Minuten gut durchkochen lassen. Wurst herausnehmen, Kartoffeln in Salzwasser garen, abschütten und zu den Brenneseln geben. Kartoffel-Brenneselgemisch stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 125g Sahne unter rühren. Mit der Wurst und dem Speck servieren. Für alle Brenneselgerichte gilt: Es müssen junge Brenneselblätter sein.



SAUERAMPFERSUPPE

20g Fett, 100-150g Sauerampfer, 30g Mehl, 1 L Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, Eigelb, Sahne.

Sauerampfer in Streifen schneiden und etwas beiseitelegen. Den Sauerampfer in heißem Fett dünsten, Mehl dazu rühren und nach und nach mit Hühnerbrühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 2-3 Minuten köcheln. Eigelb und Sahne verquirlen und in die Suppe einrühren, nicht mehr kochen. Den restlichen Sauerampfer darüber streuen und servieren.



ROTE BETE SUPPE

200g Kartoffeln schälen und würfeln, 500g Rote Bete würfeln. 1 große Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen, Kartoffeln und Rote Bete zugeben und kurz andünsten. Mit Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln, pürieren, abschmecken. Saure Sahne mit Meerrettich verrühren und als Haube in der angerichteten Tasse aufsetzen.

KALTE GURKENSUPPE

1 Knoblauchzehe hacken. 1 Gurke, ein Stück davon würfeln, den Rest schälen und grob schneiden, mit Knoblauch und 500g Vollmilchjoghurt pürieren. Mit 3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und einer Prise Zucker würzen, 1 Bund frischen Dill hacken und unterrühren. 1 Tomate würfeln und mit Gurkenwürfeln und Dillzweig die Suppe garnieren.

SENF-SAMTSÜPPCHEN

4 EL Conder Senf, 3 EL Mehl oder Kartoffelmehl, 0,25 L Milch, 0,75 L Kraftbrühe, 125 Gramm süße Sahne, 1 Eigelb, 4 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 0,2 L Weißwein, einige Senfkörner, Salz und Pfeffer.

Feingewürfelte kleine Zwiebeln und feingehackten Knoblauch in der Butter leicht anschwitzen. Die nötige Menge Mehl darüber stäuben und ein wenig mitschwitzen lassen. Die kochende Brühe und die Milch dazurühren, ca. 20 Minuten köcheln und mit dem Wein abschmecken. Die süße Sahne mit dem Eigelb verquirlen und in die nicht mehr kochende Suppe einrühren. Je nach Geschmack 4 EL Conder Senfunterheben. Nicht mehr kochen lassen. Nach dem Anrichten etwas steife Sahne auf die Suppe geben und mit den Senfkörnern bestreuen.

EIFELER SENFSUPPE

1 Stange Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden, etwas beiseitelegen. Porree in 2 EL Butter andünsten, 2 EL Mehl darüber stäuben, mit 1l Brühe aufgießen, aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten garen. 250g Creme Fraiche, 2 EL extra aromatischer Senf, 1 EL mittelscharfer Senf und 1 EL süßen Senfunterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, garnieren mit in Brühe gegarter Petersilie, Senfkörnern und den restlichen Porreeringen.

FISCHSUPPE

Aus Süßwasserfischen mit Lauch und Möhren, dazu Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Senfkörner und leichtem Salzwasser eine kräftige Brühe ziehen, abseihen. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Curry zugeben, dann mit Mehl bestäuben und die Mehlschwitze anschließend mit der Brühe und Sahne aufkochen. Fische entgräten, das Fleisch mit den Karotten und dem Lauch pürieren und in die Suppe geben, ein paar Minuten köcheln lassen, abschmecken mit Worcestersauce und frischem Pfeffer.

KÜRBIS-CREME-SUPPE

2 Stangen Lauch, 60g Butter, 500g Kürbisfleisch, 300g mehliges Kartoffeln, 1/4 L Milch, 1/4 L Brühe, 0,3 L Sahne oder 1 1/2 Becher Creme Fraiche, Chilipulver, Salz, Pfeffer.

Der in Ringe geschnittene Lauch wird in Butter gedünstet. Die Kartoffeln werden gekocht und zu grobem Püree gestampft. Das Kürbisfleisch und den gedünsteten Lauch gibt man dazu ebenso wie die Milch, die heiße Brühe und die Sahne. Das Ganze wird zum Kochen gebracht. Zum Schluss schmeckt man mit Chili, Pfeffer und Salz ab.



SAUERAMPFER-SUPPE

20g Fett, 100-150g Sauerampfer, 30g Mehl, 1l Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer, 2 EL Sahne, 1 Eigelb, einige Toastscheiben.

Den Sauerampfer klein schneiden und bis auf einen Rest von ca. 2 EL mit dem Mehl im Fett anschwitzen. Die Hühnerbrühe nach und nach zugeben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Mit Sahne und Eigelb wird die Suppe nun verfeinert und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Die verbliebenen 2 EL Sauerampfer über die Suppe streuen. Den Toast in Würfel schneiden, diese in etwa 25 g Butter goldbraun in der Pfanne rösten und damit die Suppe garnieren.

GRAUPENSUPPE MIT GEMÜSE

10g Fett, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Möhren, 100g Graupen, 1,5l Wasser, Salz, Muskat, Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Graubrot, Butter.

In dem Fett Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Möhren, alles würfelig geschnitten, anrösten, die Graupen hinzufügen und einige Minuten weiter rösten. Mit dem Wasser unter Rühren auffüllen und die Suppe bei schwacher Hitze 1 Stunde lang köcheln lassen. Mit Salz, Muskat, Kerbel, Liebstöckel und Petersilie abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden, in Butter anrösten und zur Suppe geben.

GRÜNE-BOHNEN-SUPPE MIT RAHM

750g grüne Stangenbohnen, 500g Kartoffeln, 1l Wasser, Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe, 1 Becher Schmand, Brühwürstchen oder gekochte Mettwurstchen als Einlage.

Die Bohnen waschen, putzen, schnippeln und in Salzwasser abkochen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Liter Wasser ankochen. Die abgekochten Bohnen hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und evtl. gekörnter Brühe würzen und gar kochen. Zum Ende der Garzeit den Becher Schmand zugeben und unterrühren. Mit Brühwürstchen oder gekochten Mettwurstchen servieren.

WORSCHTE SOPP

Fleischbrühe erhitzen, Lorbeerblatt zugeben. Blutwürste anschneiden und in der Brühe 20 Minuten sieden. Wurstpellen herausnehmen, ausschaben und die restliche Wurstmasse in die Brühe geben. Zwischenzeitlich Kartoffeln schälen und würfeln, in Salzwasser kochen, aber nicht ganz gar. Abseihen und in die Suppe geben, einige Minuten mit köcheln. Mit Stampfer alles zerdrücken, abschmecken mit Pfeffer und Muskat, mit gehackter Petersilie anrichten. Separat in einem kleinen Schälchen pro Person ein rohes Ei reichen, welches am Tisch individuell aufgeschlagen und in die Suppe eingerührt wird.

KNOBLAUCHSUPPE

Knoblauch schälen und fein hacken. In Butter goldgelb rösten, mit Fleischbrühe ablöschen und ca. 15 Minuten simmern lassen, Sahne zugeben und leicht reduzieren lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Worcester Sauce, mit in Butter gerösteten Brotwürfeln und frischem Knoblauch servieren.

GROMPERE-ZOPP (KARTOFFEL-SUPPE)

750g Kartoffeln, Majoran, 1/2 Teelöffel Kümmel, Salz, schwarzer Pfeffer, 2 Zwiebeln, 50g Schweineschmalz, etwa 2 EL Mehl, ca. 125g durchwachsener Speck, 1,5l Fleischbrühe, 1/8l Saure Sahne sowie feingehackte Petersilie. Als Einlage pro Person eine Siedewurst. Die Kartoffeln schälen, würfeln, mit der ‚Fleischbrühe und den Gewürzen in einen Topf geben und fast gar kochen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die kleingehackten Zwiebeln darin anrösten. Mehl dazu geben und anrösten und danach mit etwas Brühe der künftigen Kartoffelsuppe ablöschen und gut aufkochen, zu den Kartoffeln geben und vermengen. Gewürfelter Speck in der Pfanne leicht kross braten und in die Suppe geben. Zum Schluss die saure Sahne und die gehackte Petersilie hinzufügen.



GROMPERE-ZOPP II

500g Kartoffeln, 1 Stange Porree, 1 Zwiebel, 30g geräucherter durchwachsenen Speck, 1 EL Öl, 1 L heiße Fleischbrühe, 1 Möhre, Salz, 2 Scheiben Toastbrot, 20g Margarine, 1 EL gehackte Petersilie.

Die Kartoffeln schälen und mit Wasser bedeckt zur Seite stellen. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einem Topf in dem erhitzten Öl auslassen. Die Zwiebel und den Porree dazugeben und 5 Minuten andünsten. Die Fleischbrühe auffüllen, aufkochen lassen. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in die Brühe geben und wieder zum Kochen bringen. Die Möhre fein würfeln und in die Suppe geben, salzen, 45 Minuten leicht kochen lassen und abschmecken. Inzwischen das Toastbrot in Würfel schneiden. In der heißen Margarine in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die fertige Suppe mit den Toastbrotwürfeln und der Petersilie bestreuen.

EIFELER KARTOFFELSUPPE

Kartoffeln, 1 1/2 kg Rauchfleisch, 1 Kopf Wirsing, 1-2 Stangen Lauch 4-5 Möhren, ein paar Sellerieblätter, ein Stückchen Knolle.

Einen kleinen Topf voll Kartoffeln schälen. Das Gemüse putzen und grob würfeln. Das Fleisch mit dem Gemüse in einem Topf Wasser aufstellen und 1 Stunde kochen lassen. Zuletzt gibt man die Kartoffeln hinzu und kocht es noch eine weitere halbe Stunde bis alles weich ist. Das Fleisch herausnehmen und klein schneiden. Das Gemüse in ein Sieb schütten und Brühe auffangen. Das Gemüse durch die „Flotte Lotte“ drehen, dann alles mit der Brühe zurück in den Topf geben und das klein geschnittene Fleisch hinzufügen. Zum Schluss etwas Speck in der Pfanne auslassen und eine kleine feingewürfelte Zwiebel zugeben und darin anbräunen. Zur Suppe geben, mit Maggi und eine Prise Muskat abschmecken. Dazu schmecken Pfannenkuchen, Reibekuchen, oder Waffeln.

EIFELER BIERSUPPE

Blonde Mehlschwitze herstellen, mit 1l leichtem Bier auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zimt abschmecken, mit dickem Rahm vollenden.

GERSTENGRAUPENSALAT

200g Graupen über Nacht einweichen. Graupen im Topf zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme köcheln, dann auf der kalten Platte quellen lassen, 2 EL Öl, 2 EL Obstessig, 1 Bund Schnittlauch und 1 Bund frische Kräuter zugeben. 1 Bund Radieschen putzen und in Stifte schneiden, mit etwas Kräutersalz unterheben, abschmecken.

SELLERIESALAT

1 dicke Sellerieknolle, 1 kleine Zwiebel, Salz und Pfeffer, 2 EL Öl, 1 EL Essig, 1 Ei.

Die Sellerieknolle wird in leichtem Salzwasser gar gekocht, geschält und in Würfel geschnitten. Darüber die kleingehackte Zwiebel geben und die übrigen Zutaten ohne das Ei. Alles vermischen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit dem hartgekochten, gehacktem Ei überstreuen.

BRENNNESSELSALAT

500g junge Brennnesseln, 1 kleine Möhre, Saft 1 Zitrone, Salz und Pfeffer, 3 EL Öl, 1 kleine Zwiebel.

Gewaschene und abgetropfte Brennnesseln leicht zerpfücken. Aus den Zutaten eine Sauce rühren und über die Blättchen gießen. Die Möhre über den Salat reiben und servieren.

EIJESCHÄPP SCHLOOT

Löwenzahn in kurze Stücke schneiden und eine halbe Stunde in Wasser legen um den bitteren Geschmack herauszuziehen. Sauce aus Ei mit Senf, Pfeffer, Salz und Öl anrühren, mit dem Salat vermengen, mit etwas Zucker bestreuen und etwas Essig darüber gießen.



BAUERNSALAT

6 Kartoffeln, 400g mageren Räucherspeck, 1 gehackte Zwiebel, Essig nach Geschmack, Endiviensalat, 1 Zwiebel in Ringe, gehackte Kräuter.

Die Kartoffeln kochen. Inzwischen 400 g mageren Räucherspeck würfeln und auslassen. 1 gehackte Zwiebel im Speckfett glasig dünsten, mit Essig abschmecken. Endivien putzen und in einer großen Schüssel mit den Kartoffeln, der Specksauce, Zwiebelringen und gehackten Kräutern vermischen.

WARMER KARTOFFELSALAT I

1 1/2kg Kartoffeln, 150g magerer Speck, 150g gewürfelte Zwiebel, 2 Eigelb, 14 L Brühe, 60g Öl, 80g Weinessig, 1 Bund Schnittlauch, Salz und Pfeffer, 1 Salatgurke, 2 Bund Radieschen.

Kartoffeln waschen, kochen, abgießen und pellen. Lauwarme Kartoffeln in Scheiben schneiden. Speckwürfel braun braten und samt ausgetretenem Fett über die Kartoffelscheiben geben. Zwiebelwürfel dazu streuen. Eigelb mit 3 Esslöffeln Brühe verrühren. Übrige Brühe erhitzen, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Salatzutaten damit mischen und die Eigelb unterziehen. Gurke schälen, halbieren, die Kerne ausschaben, in feine Streifen schneiden. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Unter den Kartoffelsalat heben und mit Schnittlauch bestreuen.

WARMER KARTOFFELSALAT II

1kg Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden. 100g mageren Speck in der Pfanne rösten. 1 gewürfelte Zwiebel zugeben und andünsten, mit Essig ablöschen, mit etwas Brühe auffüllen. Würzen mit Salz, Pfeffer und gekörnte Brühe. Kurz köcheln lassen, vom Herd ziehen. Die Kartoffeln hinein geben und etwas ziehen lassen. Etwas Rapsöl darüber träufeln und mit gehackter Petersilie servieren.

HERINGSSALAT

4 Salzheringe, 3 gekochte Kartoffeln, 2 Äpfel, 1 gekochte Rote Bete, 2 Gewürzgurken, Senf, 1 Zwiebel, 1 EL gehackte Nüsse, Öl, Essig.

Heringe häuten, entgräten und 1 Tag wässern. Heringe, Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel, Rote Beete und Gurken würfeln. Alle Zutaten vermengen. Mild und doch pikant süß-sauer abschmecken.

EINGELEGTE HERINGE

4-6 Salzheringe, 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 6-8 Pfefferkörner, 1/2l Wasser, 1/4l Essig, Saure Sahne, Zucker, Pfeffer.

Heringe ausnehmen, Haut abziehen, Milcher und Rogen vorsichtig häuten. Alles mindestens 24 Stunden wässern. Heringe und Rogen mit in Scheiben geschnitten Zwiebeln, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in ein Steingutgefäß schichten. Heringsmilcher durch ein Haarsieb streichen, mit Wasser, Essig und saurer Sahne verrühren. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken, über die Heringe und den Rogen geben, 2-3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Pellkartoffeln servieren.



HERINGE HAUSFRAUEN ART

Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Öl glasig dünsten, kalt werden lassen. Äpfel schälen, entkernen, achteln und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles vermengen, Mayonnaise zugeben und so viel Sud der Gewürzgurken, bis die Hausfrauen-Sauce leicht flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1-2 Stunden durchziehen lassen und zu den Heringen geben.

SAURER HERING

3-4 Bismarckheringe, 3 rohe feste Äpfel, 2-3 saure Gurken, 1 Glas Rote Bete, 2 Zwiebeln, 100g gegarter Rinderbraten, 50g Walnüsse, 1 kleines Glas Preiselbeeren, Mayonnaise. Alle Zutaten fein würfeln, restliche Zutaten mit der Mayonnaise unterheben. 1 Stunde ziehen lassen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MATJES IM KARTOFFELTEIG

8 Pellkartoffeln schälen, zerdrücken und mit Muskat würzen. Speck anbraten, gewürfelte Zwiebel zugeben und anschwitzen. Mit gehackter Petersilie unter die Kartoffeln ziehen. Matjesfilets abtropfen und trocken tupfen. Mit der Kartoffelmasse umhüllen und andrücken. In Butter goldgelb braten. Dazu reicht man eine grüne Sauce. Sauce: Aus 3-4 hartgekochten Eigelb mit Senf und Öl eine Mayonnaise herstellen. Süßen rahm und frisch gehackte Kräuter unterziehen. Mit Zitronensaft, etwas Zucker, Senf, Salz und Pfeffer würzen.

FORELLENTATAR MET KREPPELCHE

Radieschen fein würfeln, 2 Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden, 2 Gewürzgurken fein würfeln. 2 geräucherte Forellenfilets mit Gabel zerrupfen, 2-3 TL Meerrettich, 150g stichfeste saure Sahne, Saft von 1/2 Zitrone zugeben und mit den restlichen Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für Reibekuchen:

750g rohe Kartoffeln reiben, 1 feingewürfelte Zwiebel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Maggi und gekörnte Brühe würzen, gehackter Schnittlauch untermischen. In der Pfanne in reichlich heißem Öl zu kleinen Kartoffelpuffer ausbacken. Das Tatar auf dem Kartoffelpuffer mit etwas frischem Blattsalat servieren.

FISCHFILET MIT SIEBENTASSENSAUCE

4 Fischfilets, 1 kleine Zwiebel, 1 Möhre, 1/2 Lauchstange, Zitrone, Essig, Lorbeerblatt, Öl.

Für die Sauce: 1 Tasse Fleischbrühe, 1 Tasse herben Weißwein, 1 TL Zucker, 4 Eigelb, 1/2 Tasse flüssige Butter, 1 EL Senf, Essig.

Zwiebeln in Streifen schneiden und in Öl anschwitzen, in Streifen geschnittene Möhre und Lauch zugeben und mit anschwitzen, mit Wasser auffüllen, Lorbeerblatt, Schuss Essig und Zitronensaft zugeben und aufkochen lassen. Fisch waschen, abtupfen, leicht salzen und pfeffern, in dem Sud bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Für die Sauce misst man die Zutaten in einer kleinen Tasse, Essig und Senf nimmt man je nach Geschmack, eventuell weniger wegen der Schärfe. 6 Zutaten werden in einen Topf gegeben und verquirlt, kochen lassen. Die Eigelb ebenfalls verquirlen und zugeben, abschmecken und nicht mehr kochen. Bei der Reihenfolge der Zutaten gibt es einen Vers: Mit Fleischbrühe fängst Du an, leichter Weißwein folgt sodann. Zucker heißt die dritte Nummer, Eigelb gibt zuweilen Kummer. Butter, doch zuvor zerlassen, Mostrich, Essig, gibt sieben Tassen.

FORELLE IN INGWER-RAHMSOSSE

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Lauch, etwas Butter, 1/2 Brühwürfel, 2 EL guter Essig, 0,15 L trockener Weißwein, 0,2 L Sahne, 2 TL Zucker, Muskat,

Currypulver, Salz, gut eine Messerspitze Ingwer und Mehl zum Abbinden.

Man koche oder backe je nach Geschmack eine Forelle. Zwiebel und Knoblauch werden geschält und gewürfelt, mit dem in Ringe geschnittenen Lauch in Butter gedünstet. Mit Mehl bestäuben und aufschäumen lassen. Aus dem Wein, dem Essig, dem Brühwürfel und dem Zucker wird ein heißer Sud gekocht, dem gibt man das Gedünstete und die Sahne zu. Auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken.



FORELLE IN DER FOLIE I

4 Forellen, 1 unbehandelte Zitrone, 2 EL Butter, Salz und Pfeffer, 500ml Sahne, 1 Spritzer Worcestersauce, 4 EL Conder Senf.

Die Forellen waschen und trocken tupfen. Von innen salzen und pfeffern und je mit 1 EL Senf füllen. In gebutterte Folie packen und im Bräter bei 200°C im Backofen ca. 20-30 Minuten garen. Für die Soße: Die Sahne auf 2/3 einkochen lassen und abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und Worcestersauce. Die Soße separat zum Fisch reichen.



FORELLE IN DER FOLIE II

Schnittlauch, Dill und Petersilie grob hacken, die Forelle mit den Kräutern füllen, Butterflocken dazu geben. Alufolie großzügig bemessen buttern, Forelle darauf legen, hauchdünne Zitronenscheiben darauf verteilen, mit Weißwein beträufeln und die Folie locker über der Forelle schließen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten dünsten.

HECHT MIT SPECKMANTEL

1 kg frische Hechtfilets, 50g fetten Speck, Salz und Pfeffer, 2 EL Öl, 1/8 L Saure Sahne, Paprika.

Hecht waschen, abtrocknen, mit Speckstreifen belegen und mit Garn verschnüren. Salzen und pfeffern und im Backofen bei 225 Grad ca. 30 Minuten braten. Dabei einige Mal mit Brühe begießen. Am Schluss Saure Sahne zugeben, den Hecht mit Paprika bestreuen und weitere 5 Minuten im Backofen garen.



BOHNENEINTOPF MIT SCHWEINEFLEISCH

250g fettes Schweinefleisch, 1 große Zwiebel, Salz, Wasser, 500g weiße Bohnen, 2 Äpfel, 750g Kartoffeln, Essig nach Geschmack, grüne Kräuter.

Das Schweinefleisch mit der kleingehackten Zwiebel in heißes Salzwasser legen und ankochen. Die am Vorabend eingeweichten Bohnen dazu geben. Die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel und die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln ebenfalls zugeben. Bei zugedektem Topf dämpfen lassen, bis Fleisch und Bohnen weich, aber nicht zerköcht sind. Das Fleisch heraus nehmen, in Würfel schneiden und wieder in den Eintopf geben. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit Essig und grünen Kräutern abschmecken.

SAUERKRAUTEINTOPF

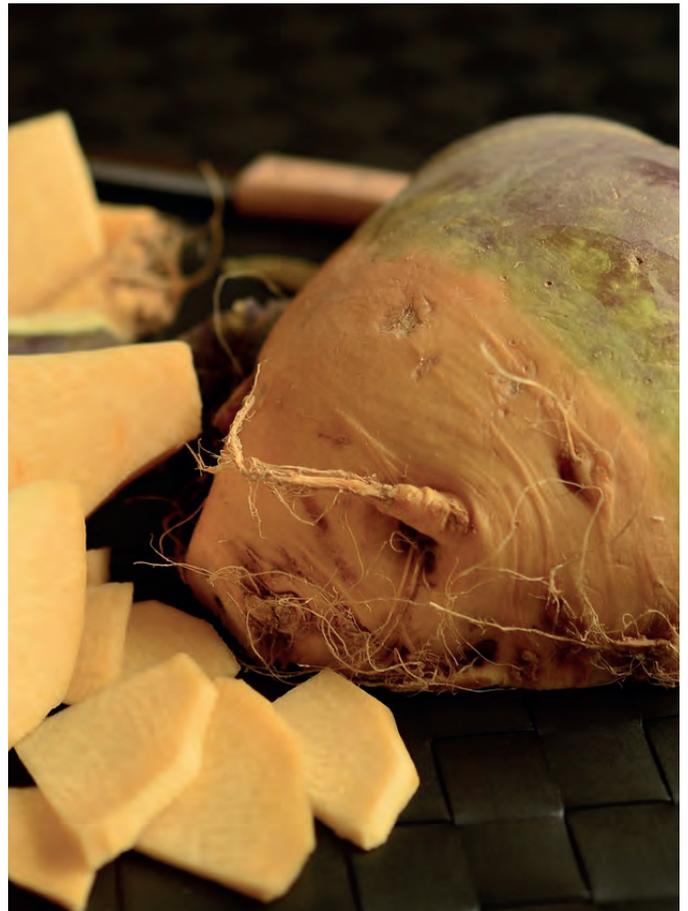
1 Pfund Schweinerippe, 3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einige Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1/2 Dutzend Wacholderbeeren, 1kg mehligere Kartoffeln, 1 Pfund Sauerkraut, ca. 30g Schmalz, etwas Fleischbrühe, etwas Milch, etwas Sahne zum Abschmecken.

Die Schweinerippe mit 2 klein geschnittenen Zwiebeln, etwa 1 EL Salz, einige Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt etwa 1 1/2 Stunde kochen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Nebenbei das Sauerkraut mit Schmalz und einer klein geschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren garen. Nun die Kartoffeln mit etwas Milch und Sahne stampfen und mit dem Sauerkraut mischen. Zusammen mit dem gekochten Fleisch servieren.

STECKRÜBENEINTOPF

1 Pfund Rinderbrust, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 1,25kg Steckrüben, 750g Kartoffeln, 30-40g Butter, ca. 30g Mehl, Salz und Pfeffer.

Die Rinderbrust waschen und in einen Topf mit etwa 1,2l Wasser geben. Die beiden Lorbeerblätter hinzu geben und das ganze ca. 1 Stunde kochen lassen. In der Zwischenzeit die Steckrüben waschen, schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Das alles gibt man nun mit in den Topf, bestreut es mit Pfeffer und Salz und lässt das Ganze noch etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Zwischenzeitlich werden Butter und Mehl glatt verknetet und kommen nun mit in den Eintopf. In den nun folgenden 15 Minuten lässt man alles zusammen weiter köcheln bis das verknetete Butter-Mehl-Gemisch zerkoht ist und sich der Eintopf dadurch gebunden hat. Das Fleisch herausnehmen, schneiden und wieder zugeben. Den Eintopf abermals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WIRSING-MÖHREN-EINTOPF

500g Wirsing, 500g Möhren, 500g Kartoffeln, 1 Bund Suppengrün, 40g Butter, 2 TL gekörnte Brühe, Salz; Pfeffer, Muskat, 4 Mettwurstchen, 2 Bund Petersilie.

Den geputzten, gewaschenen Wirsing in feine Streifen schneiden. Die geputzten Möhren und die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern. Die Butter in einem Topf heiß werden lassen und den Wirsing darin dünsten. 1/2 L Wasser zugießen und mit der gekörnten Brühe würzen. Möhren, Kartoffeln und das Suppengrün auf den Wirsing geben und den Eintopf auf kleiner Hitze in ca. 45 Minuten garen. Dann grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mettwurstchen 10 Minuten in Wasser köcheln, in Scheiben schneiden und zu dem Eintopf geben. Mit gehackter Petersilie bestreut in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

KOHLRABI-EINTOPF MIT GOUDA

800g Kohlrabi in Stifte schneiden, grüne Blätter zur Seite legen, 2 gewürfelte Zwiebeln glasig braten, mit Brühe aufgießen, Kohlrabi zugeben und gar kochen. 500g gekochte Kartoffeln in Scheiben untermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 2 Eigelb, 1/2l Sahne und 100g geriebenen Gouda mischen und unterrühren, kurz erhitzen aber nicht kochen. Mit Liebstöckel und gehackten Kohlrabi-Blättern bestreuen, dazu reicht man Frikadellen.

GESTAMPTET

Endivien putzen und in Streifen schneiden. Sauce aus Milch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Essig und Öl anrühren, die Endivien untermengen. 1kg Kartoffeln schälen und kochen. Mit heißer Milch, Ei, etwas Butter und Maggi Sauce zu Püree verarbeiten. Zwiebeln schälen, würfeln und in Butter bräunen. Endivien Salat etwas abtropfen und unter das Püree heben. Die Zwiebeln darüber geben und mit gehackter Petersilie servieren.

EIJESCHMEER

200g Speckwürfel in der Pfanne auslassen, 1/8l Milch zugeben und aufkochen lassen. 4 Eier mit 3 EL Mehl verrühren und hinzugeben. Aufkochen und stocken lassen. Auf einer Scheibe Graubrot mit frischem Schnittlauch servieren.



EIERPASTETE

Tasse mit Butter austreichen. Gekochten Schinken würfeln, Champignons in Scheiben schneiden, Tomate würfeln, Petersilie hacken, alles vermengen und in die Tasse füllen. Ei verquirlen mit etwas Milch, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat und über die Füllung gießen. Im Wasserbad im Backofen bei 180 Grad garen. Servieren mit Tomatensauce.

STAMPES

500g Sauerkraut mit einer Tasse Weißwein weich schmoren. 1kg Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit 1/4l Milch zerstampfen. 250g geräucherter Speck in Würfeln in 1 EL Fett anbraten, 2 dicke gewürfelte Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Dieses und das Sauerkraut zu den Kartoffeln geben, miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EIFELER KARTOFFELWURST

500g gekochtes Schweinefleisch, 1kg Kartoffeln, 1 feingehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer, Thymian. Das Schweinefleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Kartoffeln schälen, reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Beides miteinander vermengen und die Gewürze dazugeben. Die Masse in Därme füllen, abbinden und in schwach kochendem Wasser gar ziehen lassen.

SCHROTTELE

Kartoffeln, geräucherter durchwachsener Speck, Zwiebeln, Mehl, Lorbeerblatt, Muskat, Pfeffer, Salz, Essig.

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Speck und Zwiebeln würfeln, Speck anbraten, Zwiebeln darin glasig dünsten, Mehl einrühren, hellbraun werden lassen. Mit Wasser auffüllen, das Lorbeerblatt zufügen und aufkochen lassen. Mit Muskat, Pfeffer, Salz und Essig abschmecken. Die Kartoffeln in die heiße Soße geben und kurz aufkochen lassen. Nach Belieben Sahne hinzufügen.

EIFELER KARTOFFELKÄSE

250 g Schichtkäse, 250 g Frischkäse 70% F. i. Tr., 200 g Butter, 250 g Kartoffeln gegart, 5 Zehen Knoblauch, 5 Eigelb, 1 Zwiebel, 1 TL Salz, 1/2 Bund Schnittlauch.

Schichtkäse, Frischkäse und Butter, durch die Presse gedrückte Kartoffeln, zerdrückte Knoblauchzehen, Eigelb, sehr klein gehackte Zwiebel und das Salz in eine Schüssel geben, gut miteinander verkneten und zum Schluss Schnittlauchröllchen darunter geben. Nach Belieben noch mit Salz nachwürzen. Mit Bauernbrot und Butter servieren.

ENGELBERTS LIEBLINGSGERICHT – DEPPEKOCHER

1,5kg rohe Kartoffeln reiben, 2 Zwiebeln in feine Würfel schneiden und zugeben. Sind die Kartoffeln zu wässrig gibt man 4 EL Haferflocken hinzu. Mit Salz, Maggi, Muskat, Pfeffer und gekörnter Brühe würzen. In einen Bräter ca. 2 cm Öl geben, Kartoffelbrei einfüllen und im Backofen ohne Deckel bei 220 Grad backen, bis der Deppekoche eine schöne braune Kruste hat. Dazu reicht man Apfelmus.



EIFELER SCHINKENKARTOFFELN

1 kg Pellkartoffeln, 125 g Roher Schinken, 1 EL Fett, 2 Zwiebeln, 2 EL Mehl, 1/2 L Fleischbrühe, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer, 1 Prise Zucker, etwas geriebener Käse.

Gekochte Kartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden. In heißem Fett die gewürfelten Zwiebel anrösten, das Mehl hineinrühren und die Fleischbrühe unterrühren. Den gewürfelten Schinken zu der Soße geben, kurz mitkochen lassen, die Kartoffeln zugeben und das Ganze mit den übrigen Zutaten abschmecken.

EIFELER TOPFKUCHEN

1 1/2 kg Kartoffeln, 2 dicke Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, 5 Eier, ca. 1-3 EL Kartoffelmehl, 300 g Möhren, 300 g Zucchini, 750 g geräucherter und in dünne Scheiben geschnittener Bauchspeck, 400 g Bratwurstbrät, etwas Butter zum Einfetten.

Zuerst eine Auflaufform mit Deckel oder einen Topf (Fassungsvermögen 2,5- 3 Liter) mit Deckel innen gut einfetten. Die Kartoffeln, und Zwiebeln schälen, beide fein reiben und gut ausdrücken. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Eier dazugeben und alles miteinander vermengen. Falls die Masse zu flüssig sein sollte, einige Esslöffel Kartoffelmehl dazugeben. Die Zucchini waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun die Zucchini- und Möhrenwürfel unter die Kartoffelmasse geben. Da der Bauchspeck bereits sehr würzig ist, sollte nur sehr sparsam gesalzen werden. Nun die vorbereitete Auflaufform dicht mit Bauchspeckscheiben auslegen und die Hälfte der vorbereiteten Kartoffelmasse einfüllen. Das Bratwurstbrät zu kleinen Bällchen formen und auf der Masse verteilen. Die restliche Kartoffelmasse darüber geben und mit den restlichen Speckscheiben bedecken. Die Auflaufform verschließen und im Ofen bei 165 °C für ca. 2 1/2 Stunden backen. Anschließend den Speck mit einem Messer vom Rand lösen und den Topfkuchen auf ein Gitter stürzen. Ein Backblech unter dem Gitter dient dabei als Abtropfunterlage. Den Eifeler Topfkuchen mit einem scharfen Messer anschneiden und servieren. Als Beilage empfiehlt sich auch Apfelmus oder Schwarzbrot mit Butter.

SCHNIPPELKUCHEN

30g Mehl, 1/2l Milch, 6 Eier, 750g Kartoffeln, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 300g Schinken in Scheiben.

Mehl mit Milch verrühren, quellen lassen, Eier kräftig unterschlagen. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln, in den Eierteig geben. Zwiebel fein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken Portion weise knusprig braten, den Kartoffelteil löffelnweise darüber gießen. Von beiden Seiten bei milder Hitze 5 Minuten braten. Dazu reicht man Malzkaffee und Apfelmus.

GEFÜLLTE MUSCHELNUDELN

Zucchini, rote Paprika, Zwiebel, Tomaten und geräucherter Speck in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Speck anbraten, Zwiebel hinzu und glasig werden lassen, Gemüse zugeben und schmoren. Abschmecken mit Worcestersauce, Pfeffer und gekörnte Brühe, vom Ofen ziehen. Eier und Semmelbrösel unterrühren. Große Muschelnudeln bissig kochen, abgießen und abschrecken. Mit der Gemüsemischung füllen, in Auflaufform setzen und Mortadella in kleinen Stücken auflegen. Mit etwas Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.

GEMÜSE-EIER KUCHEN

10 Eier, 100g Speisequark, 3 EL Milch, 1 TL Salz, 200g Mehl, 4 gestrichene TL Backpulver zu einem Teig kneten und ausrollen, in gefettete Springform auslegen mit 5 cm Rand. 2 mittelgroße Möhren und 1 Zucchini in Scheiben, 200g Broccoli in Röschen zerteilen. 6 Tomaten Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen, mit Tomatenwürzsalz austreuen und auf den Teigboden verteilen. Die Hälfte des Gemüses um die Tomaten verteilen, 3 Scheiben Schinken und 150g Gouda würfeln und auf dem Gemüse verteilen, nun das restliche Gemüse darauf geben. 6 Eigelb und so viel Eiweiß in die Tomaten füllen bis sie knapp voll sind. 4 Eier mit 100ml Milch, 150g Kräuter-Creme Fraiche, Gemüseswürze, Knoblauchsatz, fri-

scher Pfeffer, Salz, Prise Muskat glatt rühren, zwischen den Tomaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 70 Minuten backen. 20 Minuten vor Ende der Backzeit den Kuchen mit geriebenem Gouda bestreuen. Warm oder kalt servieren.

NUDELAUFLAUF

Nudeln kochen und abseihen, 1 Ring Fleischwurst in Würfel schneiden, gewürfelte Zwiebeln andünsten, gewürfelter magerer Speck und die Fleischwurst zugeben und anbraten, etwas Tomatenmark unterheben. 4-5 grob gehackte gekochte Eier zugeben und alles in eine gebutterte Form geben, im Backofen bei 250 Grad ca. 1/2 bis 3/4 Stunde garen. 5-6 Eier mit Salz, frischem Pfeffer und etwas gekörnte Brühe verquirlen und über die Nudeln gießen, eine weitere 1/4 Stunde bei gleicher Hitze im Backofen lassen.

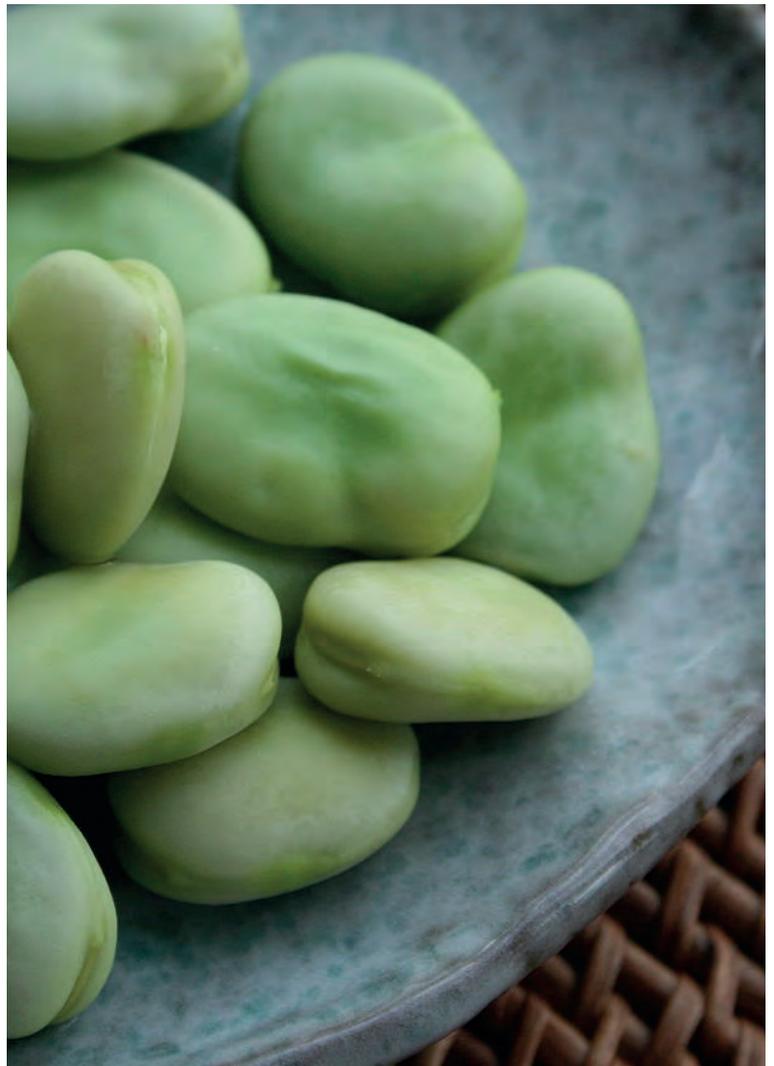
SPARGELAUFLAUF

200g Reis abkochen, abseihen und kalt abschrecken. 750g Spargel schälen, in 5cm dicke Stücke schneiden, bissig in Salzwasser mit einer Prise Zucker abkochen, ebenfalls abseihen und abschrecken. Aus Butter, Mehl und der Spargelbrühe eine Buchadel-Sauce bereiten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, verquirltes Eigelb unterziehen. Reis und Spargel werden schichtweise in eine gefettete Form gegeben, die Sauce darüber geben. Semmelbrösel und geriebenen Käse mischen, darüber streuen, mit Butterflöckchen versehen und bei mittlerer Hitze im Backofen goldgelb backen.

DICKE BOHNEN MIT SPECK

500 - 600g geräucherter Schweinebauch (magerer Speck), 1 Kilo Dose dicke Bohnen, 1 mittelgroße Zwiebel, 1/8 L Sahne, 100g fetten Speck, 2 EL Mehl, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer.

Der Schweinebauch wird in einem Kochtopf 1 1/2 Std. gar gekocht. Der fette Speck und die Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten. Die Speckwürfel auslassen, gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Mehl hinzugeben und das Ganze mit einem Schneebesen glatt rühren. Man füllt mit einer Tasse des Fonds der dicken Bohnen auf, rührt es mehrmals um und lässt es aufkochen. Man gibt etwas Bohnenkraut, Salz und Pfeffer hinzu und lässt es einige Minuten langsam kochen. Die abgeschütteten Bohnen werden hinzugegeben, der Topf noch einmal leicht erhitzt und anschließend mit der Sahne ergänzt. Die dicken Bohnen werden in einer Schüssel angerichtet. Der Schweinebauch wird in Scheiben geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit etwas Petersilie garniert.



KOHLRABI-SCHINKEN GRATIN

600g Kohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden, 100g Camembert würfeln, 80g gekochten Schinken in Streifen schneiden, 1 Bund Blatt Petersilie fein hacken. Auflaufform buttern, Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 1/4l leicht erwärmte Milch darüber gießen. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

HIMMEL UND ERDE

1kg Kartoffeln, 750g Äpfel oder Birnen, 2 Zwiebeln, 10g Räucherspeck, Salz, Zucker, Essig.

Die geschälten, rohen Kartoffeln in Würfel schneiden und mit etwas Salz in Wasser zum Kochen aufsetzen. Nach einer Weile die geschälten, in Stücke geschnittenen Äpfel oder Birnen dazugeben. Wenn die Kartoffeln und das Obst weich sind, mit Zucker und Essig abschmecken. Das fertige Gericht mit den, im ausgebratenen Speck goldgelb gebratenen, Zwiebeln übergießen.

WIRSING MIT GEBRATENER BLUTWURST

1 kg Wirsing, 1 Gemüsezwiebel, 400gr Blutwurst, 1 Bund Petersilie, 50gr Schweineschmalz mit Grieben, 125 ml Gemüsebrühe, 3 Blätter Lorbeer, 1/2 TL Kümmel, Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Butterschmalz.

Den Wirsing vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und würfeln. Von der Blutwurst die Haut entfernen und schräg in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen und einige Blättchen abzupfen. In einem großen Topf das Schweineschmalz erhitzen. Darin die Zwiebelwürfel leicht anbräunen, den Wirsing zufügen und gut miteinander vermischen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Lorbeerblätter, Kümmel, Salz und Pfeffer zufügen und auf mittlerer Hitze etwa 45-50 Minuten abgedeckt köcheln lassen. In dieser Zeit mehrmals umrühren und eventuell noch etwas Brühe angießen. Die Blutwurstscheiben im Mehl wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin von beiden Seiten braten. Das Wirsinggemüse in eine Schüssel füllen und mit Petersilienblättchen garniert servieren. Die gebratene Blutwurst separat reichen.



ALOIS LEIBGERICHT – HÄHNCHEN IM RÖMERTOPF

Römertopf 2 Stunden in kaltes Wasser stellen. Hähnchen ausnehmen, waschen, trocknen. Innen salzen und pfeffern, mit einigen Zitronenscheiben füllen, außen würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika, mit Honig bestreichen und in den abgetropften Römertopf legen. 200ml Weißwein und 2cl Weinbrand zugießen, Topf schließen und ca. 1 Stunde im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad garen.

GEDÜNSTETES SUPPENHUHN MIT PFIFFERLINGEN

1 Suppenhuhn, 3EL Butter, 500g Pfifferlinge, 100g Gekochten Schinken, 1 Zwiebel, 300ml Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Petersilie.

Huhn in jeweils 8 Stücke schneiden und in der heißen Butter rundum kurz hellgelb anbraten. Den in Würfel geschnittenen Schinken, die gehackte Zwiebel, Petersilie und die Pilze dazugeben und kurz mitdünsten. Würzen und mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt auf kleinstem Feuer 2 bis 2 1/2 Stunden schmoren. Der Topf soll zwischendurch nicht geöffnet werden, damit das volle Aroma erhalten bleibt.

KNUDELN

500g Mehl, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Milch oder Mineralwasser.

Aus den Zutaten einen nicht zu flüssigen Nudelteig zubereiten. Mit einem Löffel kleine Knudeln in kochendes Salzwasser abstecken. Die Knudeln sind gar, wenn sie oben schwimmen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Salzwasser nehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit zerlassener Butter oder gewürfeltem Speck übergießen. Mit Zimt und Zucker und eingelegten Pflaumen oder Birnen servieren.

ALOIS LEIBGERICHT – HÄHNCHEN IM RÖMERTOPF

Römertopf 2 Stunden in kaltes Wasser stellen. Hähnchen ausnehmen, waschen, trocknen. Innen salzen und pfeffern, mit einigen Zitronenscheiben füllen, außen würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika, mit Honig bestreichen und in den abgetropften Römertopf legen. 200ml Weißwein und 2cl Weinbrand zugießen, Topf schließen und ca. 1 Stunde im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad garen.

SAURES HUHN

1 Suppenhuhn, 6 Lorbeerblätter, 1 Nelke, 15 Wacholderbeeren, 100g Butter, 100g Mehl, Salz, Zucker, Essig, Zitronensaft.

150 ml Essig, 3 Spritzer Zitronensaft, Lorbeerblätter, Nelke, Wacholderbeeren, 3 TL Salz und 2 Liter Wasser zu einer Beize zusammenrühren, zum Kochen bringen, das Hähnchen einlegen und in der Beize weich kochen. Wenn das Hähnchen gar ist, heraus nehmen. Die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und eine dunkle Einbrenne herstellen. Mit etwas kaltem Wasser ablöschen und nach und nach mit der Beize auffüllen, bis eine leicht sämige Sauce entstanden ist. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Zucker, Essig und Zitronensaft abschmecken. Das Hähnchen zerteilen und in der Sauce wieder heiß werden lassen.

SAUERKRAUTAUFLAUF I

Zur Vorbereitung: Kartoffeln kochen und pürieren, Sauerkraut zubereiten, Zwiebel in Scheiben schneiden und in Butter glasig schwitzen, alles kalt stellen. Auflaufform buttern. Lage Kartoffelpüree, Lage Sauerkraut, Lage gewürfelter magerer Speck und eine Lage Leberwurst in Scheiben. Eine weitere Lage Sauerkraut, dann die Zwiebeln, eine Lage Blutwurst in Scheiben geschnitten, als letztes wieder Kartoffelpüree. Mit Semmelbröseln bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen und 1 Stunde im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad backen.

SAUERKRAUTAUFLAUF II

700g Sauerkraut, 500g Kartoffeln, 100g durchwachsener Speck, 4 Mettwürste, 250ml Brühe, 250ml Buttermilch, 4 Wacholderbeeren.

Den Boden eines Topfes mit Speckwürfeln belegen, die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und auf die Speckwürfel legen. Sauerkraut zerpflücken, 1-2 EL zurückbehalten und den Rest auf die Kartoffeln geben. Die Mettwürstchen obenauf legen, Brühe und Wacholderbeeren hinzufügen und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 30 – 40 Minuten garen. In der Zwischenzeit nicht umrühren. Dann die Würstchen herausnehmen, den Eintopf stampfen, die Buttermilch zugeben und abschmecken. Das rohe Sauerkraut locker unterheben.

GEFÜLLTES WEISSKRAUT

2 Köpfe Weißkraut, 1/2 Pfund Hackfleisch, 2 Eier, 2-3 eingeweichte Brötchen, Salz und Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, Petersilie, Sahne.

Die einzelnen Blätter des Weißkrautes werden vorsichtig abgelöst und in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und abtropfen lassen. Das zweimal durch die Maschine getriebene Fleisch wird mit den ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln und mit den übrigen Gewürzen gut verrieben. Dann legt man 4 starke Bindfäden kreuzweise, legt darauf eine Lage Krautblätter, bestreicht sie mit der Fülle des Fleisches und gibt darauf wieder Blätter und fährt so fort. Dann legt man den Krautkopf zusammen und bindet ihn mit den Fäden fest. In einer Bratpfanne lässt man Fett heiß werden, gibt den Krautkopf hinein und brät ihn auf beiden Seiten hellbraun. Sodann übergießt man ihn mit Sahne und gart ihn im Backofen gar, von Zeit zu Zeit übergießen. Vor dem Anrichten schneidet man die Bindfäden weg. Die Sauce in einem Topf erhitzen, eventuell mit Mondamin binden und abschmecken.

KRAUTWICKEL MIT KÄSESAUCE

10-12 Weißkohlblätter in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. 10g geräucherten Bauchspeck würfeln und in der Pfanne auslassen, 1 gewürfelte mittelgroße Zwiebel darin glasig dünsten, dies mit 600g gehacktem Schweinefleisch mischen und würzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Masse auf die Blätter streichen, aufrollen und in gefettete Auflaufform legen. 60g geriebener Käse mit 200ml Sahne, 200ml Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Krautwickel geben und ca. 35 Minuten backen.



SAUERKRAUTAUFLAUF II

700g Sauerkraut, 500g Kartoffeln, 100g durchwachsener Speck, 4 Mettwürste, 250ml Brühe, 250ml Buttermilch, 4 Wacholderbeeren.

Den Boden eines Topfes mit Speckwürfeln belegen, die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und auf die Speckwürfel legen. Sauerkraut zerpfeifen, 1-2 EL zurückbehalten und den Rest auf die Kartoffeln geben. Die Mettwürstchen obenauf legen, Brühe und Wacholderbeeren hinzufügen und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 30 – 40 Minuten garen. In der Zwischenzeit nicht umrühren. Dann die Würstchen herausnehmen, den Eintopf stampfen, die Buttermilch zugeben und abschmecken. Das rohe Sauerkraut locker unterheben.

SAUERKRAUTAUFLAUF II

700g Sauerkraut, 500g Kartoffeln, 100g durchwachsener Speck, 4 Mettwürste, 250ml Brühe, 250ml Buttermilch, 4 Wacholderbeeren.

Den Boden eines Topfes mit Speckwürfeln belegen, die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und auf die Speckwürfel legen. Sauerkraut zerpfeifen, 1-2 EL zurückbehalten und den Rest auf die Kartoffeln geben. Die Mettwürstchen obenauf legen, Brühe und Wacholderbeeren hinzufügen und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 30 – 40 Minuten garen. In der Zwischenzeit nicht umrühren. Dann die Würstchen herausnehmen, den Eintopf stampfen, die Buttermilch zugeben und abschmecken. Das rohe Sauerkraut locker unterheben.

GEFÜLLTES WEISSKRAUT

2 Köpfe Weißkraut, 1/2 Pfund Hackfleisch, 2 Eier, 2-3 eingeweichte Brötchen, Salz und Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, Petersilie, Sahne.

Die einzelnen Blätter des Weißkrautes werden vorsichtig abgelöst und in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und abtropfen lassen. Das zweimal durch die Maschine getriebene Fleisch wird mit den ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln und mit den übrigen Gewürzen gut verrieben. Dann legt man 4 starke Bindfäden kreuzweise, legt darauf eine Lage Krautblätter, bestreicht sie mit der Fülle des Fleisches und gibt darauf wieder Blätter und fährt so fort. Dann legt man den Krautkopf zusammen und bindet ihn mit den Fäden fest. In einer Bratpfanne lässt man Fett heiß werden, gibt den Krautkopf hinein und brät ihn auf beiden Seiten hellbraun. Sodann übergießt man ihn mit Sahne und gart ihn im Backofen gar, von Zeit zu Zeit übergießen. Vor dem Anrichten schneidet man die Bindfäden weg. Die Sauce in einem Topf erhitzen, eventuell mit Mondamin binden und abschmecken.

KRAUTWICKEL MIT KÄSESAUCE

10-12 Weißkohlblätter in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. 10g geräucherten Bauchspeck würfeln und in der Pfanne auslassen, 1 gewürfelte mittelgroße Zwiebel darin glasig dünsten, dies mit 600g gehacktem Schweinefleisch mischen und würzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Masse auf die Blätter streichen, aufrollen und in gefettete Auflaufform legen. 60g geriebener Käse mit 200ml Sahne, 200ml Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Krautwickel geben und ca. 35 Minuten backen.

SCHWEINEBAUCHROULADE

500g Frischer Schweinebauch, Fleischwürze, Mehl, Salz, Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Sauerkraut, Fett, Saure Sahne, Butter. Schweinebauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und gut klopfen. Die Scheiben mit Fleischwürze beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen, mit Zwiebelringen und gezupftem Sauerkraut belegen, aufrollen und zubinden. In Fett anbraten und zugedeckt nach Zugabe von etwas Brühe gar dünsten. Mehl in Butter anschwitzen, mit Bratenfond und saurer Sahne aufgießen, abschmecken.

KASSLER BRATEN MIT GEMÜSE

1 kg Kassler Braten, Pfeffer und Paprika, 3 mittelgroße Zwiebeln, 750g Kartoffeln, 600g Möhren, 500g Broccoli, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1/2 Becher Schlagsahne, Zitronensaft, 1 EL Sahnemeerrettich. Kassler Braten mit Pfeffer und Paprika einreiben, auf gefettetes Backblech legen und im Ofen bei 175 Grad 1 Stunde braten. Nach 30 Minuten die gewürfelten Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren und Broccoli in kleinen Röschen zugeben und mitgaren. Aus dem Ofen nehmen, das Gemüse mit Sahne in einem Topf erhitzen, Meerrettich, Zitronensaft zugeben und abschmecken. Braten aufschneiden und mit dem Gemüse servieren.

GULASCH HAUSMANNS ART

1 kg Gulasch gemischt, 200g Bauchspeck, 2 Zwiebeln, 1 grüne Paprikaschote, 1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 3 EL Creme Fraiche, 1 TL Paprika-Pulver Rosenscharf, 1 EL Butterschmalz, 200ml Weißwein, 400ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Speck und Zwiebeln würfeln, Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Gulasch von allen Seiten scharf anbraten, Zwiebel, Bauchspeck und Paprika zugeben, alles zusammen braten, mit Weißwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen, ca. 1 Stunde garen. Mit Creme Fraiche verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.



RINDERROULADEN GROSSMUTTERS ART

4 Rinderrouladen à. 150g, 2 EL Senf nach Geschmack, 150g Speck, 3 Zwiebeln, 750ml Fleischbrühe, 8 Stück Gewürzgurken, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Die Rinderrouladen mit Senf bestreichen, nach Belieben pfeffern und salzen. Mit in Würfel geschnittenem Speck belegen, anschließend Gurken und Zwiebeln in Scheiben schneiden und den Speck damit belegen. Nun die Rouladen zusammen rollen und mit Garn binden oder mit Zahnstocher fixieren. Die Rouladen in Rapsöl anbraten bis sie leicht bräunlich sind. Anschließend die Fleischbrühe zugeben und ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Die Soße gegebenenfalls mit etwas Soßenbinder andicken und mit den Rouladen servieren.



SCHWEINLENDCHEN IM SCHWARZBROTMANTEL

150g Schweinegehacktes, 80g Schlagsahne, 100g Zwiebeln, 2 Scheiben Schwarzbrot, 30g Schweinenetz, 400g gepökelte Schweinelende, Alufolie. Zwiebeln

Schweinemetz und die eiskalte Sahne in der Küchenmaschine sehr fein küttern, Schwarzbrot reiben und unterheben. Schweinenetz auf einer Folie ausbreiten und mit der Masse bestreichen, Schweinelende auflegen und einrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 Minuten braten, dann bei 130 Grad 15 weitere Minuten backen, herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und servieren. Dazu reicht man eine Schnittlauchsauce.

ÜBERBACKENES SCHWEINEFILET

2 Schweinefilets salzen und pfeffern und in heißem Fett anbraten, in geschlossener Pfanne gar schmoren. Schweinefilet herausnehmen, im Bratenfond 100g mageren gewürfelten Speck rösten. Filets in eine feuerfeste Form legen, Speck darüber verteilen. Dose Pfirsiche abtropfen lassen, in Spalten schneiden und um die Filets legen. 200g Philadelphia-Käse mit 2 EL Sahne verrühren, mit Chilisauce würzen, über die Filets geben und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Dazu wird Baguette und Salat serviert.

EIFELER SCHWEINEPFEFFER

500g Schweineschulter, 50g Fett, 1/2 L Brühe, 1 große Zwiebel, 1 Msp. Paprika, Salz und Pfeffer, etwas frisches Schweineblut.

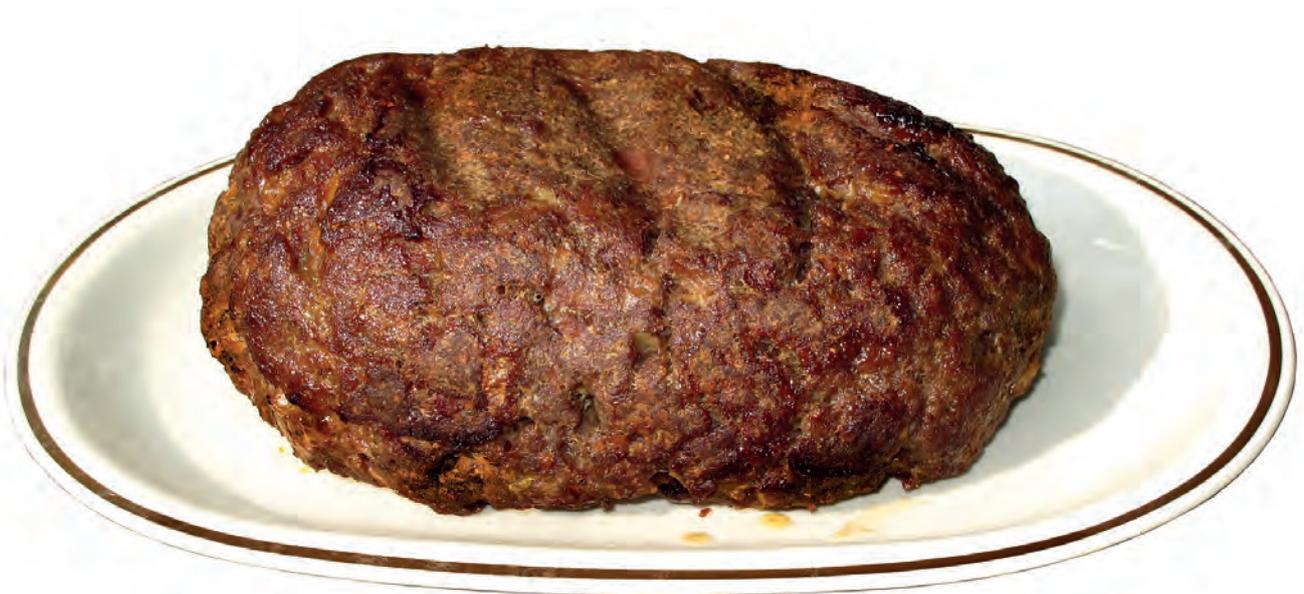
Das Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden, Fett stark erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gut bräunen, die klein geschnittene Zwiebel zugeben und ebenfalls braun werden lassen. Die heiße Fleischbrühe und etwas Salz und Pfeffer zugeben und im zugedeckten Topf gar schmoren. Mit Salz und Paprika abschmecken und mit Schweineblut binden.

SCHWEINEZUNGE IN KAPERNSAUCE

2 Schweinezungen, Salz, Wasser, 30g Butter, 1 Zwiebel, 40g Mehl, Zitronensaft, 1/2 Glas Weißwein, Kapern, Salz, Pfeffer, Muskat

Zunge in Salzwasser aufsetzen, abschäumen und gar kochen. Aus dem Sud herausnehmen, Haut abziehen und alle Anhängsel abschneiden, in Scheiben schneiden. Gewürfelte Zwiebel in Butter glasig dünsten, Mehl einrühren, mit der Zungenbrühe auffüllen bis eine sämige Sauce entsteht. Kapern und Weißwein zugeben, mit Salz, frischem weißen Pfeffer, etwas Zitronensaft und Muskat abschmecken. Ochsenzunge hineinlegen, kurz ziehen lassen.

FALSCHER HASE



500g Gehacktes halb und halb, 2 Brötchen, 1 Zwiebel, 1 Ei, Salz und Pfeffer, Basilikum, 2 hartgekochte Eier, Paniermehl, Zitronensaft, 1 Tasse saure Sahne.

Brötchen einweichen, ausdrücken und mit der kleingeschnittenen Zwiebel, Ei, Gewürzen und Gehacktes gut vermischen, die hartgekochten Eier einfügen. Auf Bratblech das gewürzte Gehackte zu einem Hasen formen, Kopf, Ohren und Augen markieren, mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheiztem Backofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen, dabei öfters mit Brühe übergießen. Den Bratenfond in einen Topf geben, saure Sahne zugeben, 1-2 Minuten leicht köcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

EVAS KIRMESESEN – GEKOCHE RINDERBRUST MIT REMOULADENSAUCE

2 Markknochen, das Mark herauslösen und zur Seite stellen für Markklößchen, 2 Möhren, 1 große Zwiebel, 200g Sellerie, alles gewürfelt, 1 Lauchstange in Ringe geschnitten und gehackte frische Petersilie in einen großen Topf geben. 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Senfkörner zugeben und mit Wasser zum Kochen bringen. 1kg Rinderbrust waschen, abtupfen und in die kochende Brühe geben. Bei mittlerer Hitze 1 – 1 1/2 Stunden garen. Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Hierzu serviert Mutter Salzkartoffeln, Remouladensauce, Rote Bete Salat und Selleriesalat. Traditionell vorweg gab es Markklößchensuppe, panierte Schweinekoteletten zur Wahl und zum Dessert Karamell Pudding.

EIFELER SAUERBRATEN

1kg Rindfleisch aus der Keule. Beize: 3/8 L Wasser, 3/8 L Kräuternessig, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 1/2 TL Senfkörner, 1 Prise Salz, 1 Zwiebel. Braten: Salz, Pfeffer, 40g Fett, 1 Zwiebel, 2 EL Zucker, 2 EL Rosinen, Lebkuchen oder Brotkruste, Sahne, Stärkemehl, Essig.

Fleisch abwaschen, trocknen und in einen tiefen Behälter legen. Zwiebel in Scheiben schneiden, mit dem Wasser, Kräuternessig und den Gewürzen kurz aufkochen und heiß über das Fleisch geben, zugedeckt an einem kühlen Ort 2-3 Tage marinieren und ab und an wenden. Fleisch aus der Beize nehmen, abtrocknen, wenig salzen und pfeffern und in heißem Fett von allen Seiten braun braten. Gewürfelte Zwiebel zugeben und mitbräunen. Beize abseihen und mit dem Zucker etwas dem Braten zugeben, 1 1/2 Stunden leicht schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit weitere Beize zugeben. Vor Ende der Garzeit die Rosinen und Lebkuchen in Würfel geschnitten, mitkochen. Fleisch herausnehmen, Speisestärke mit Sahne verrühren, die Sauce andicken und mit Zucker und Essig kräftig süß-sauer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und in der Sauce servieren.



GEKOCHTES RINDFLEISCH MIT SENFSOSSE ALT EIFELER ART

500g gekochtes Rindfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten. Es wird in etwa Brühe erwärmt. Dazu bereitet man die folgende Soße: 2 EL Butter in einem Topf leicht bräunen lassen, 1 EL Mehl dazugeben und anschwitzen. Mit 1/4l Rinderbrühe aufgießen. 3 EL grobkörnigen Senfunter rühren und kurz aufkochen lassen. Dann 150g süße Sahne zufügen, 2 EL in Wein eingeweichte Rosinen und die Stückchen eines Apfels, den man vorher kurz in etwas Butter angedünstet hat. Das Ganze noch kurz ziehen lassen. Das Rindfleisch mit der Sauce, Salzkartoffeln und blanchem Gemüse servieren.

EIFELER ZIEGENFRIKASSEE

1 Ziegenbrust, 2L Brühe, 1 dicke Möhre, 1 Zwiebel, 50g Butter, 2 EL Mehl, etwas Weißwein, Salz, weißer Pfeffer, 2 Eigelb.

Die Ziegenbrust wird in Brühe mit der kleingeschnittenen Zwiebel und Möhre gar gekocht. Herausnehmen, in viereckige Stücke schneiden und warm stellen. Butter erhitzen, das Mehl kurz anrösten und so viel Brühe aufgießen, dass man eine gebundene Sauce erhält. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken und das Fleisch hinzugeben. Kurz vor dem Anrichten die geschlagenen Eigelb unter die Sauce ziehen und nicht mehr kochen lassen.

GEFÜLLTES SPITZKOHLEKÖPCHEN MIT KANINCHEN

1 Spitzkohl, 4 Kaninchenrückenfilets, 2cl Anisschnaps, Salz und Pfeffer, Anispulver, Schalottenwürfel, 1 EL Butter, 1/2 L Sahne, 1/i L Creme Fraiche, Gemüsewürfel z.B. Karotten, Kohlrabi und Zucchini.

Große Spitzkohlblätter im Ganzen blanchieren, herausnehmen auf Eiswasser legen und abkühlen lassen, dann abtropfen. Kleine Blätter in Streifen schneiden, mit Schalottenwürfel in Butter andünsten und würzen. Kaninchenfilets in 1 cm große Stücke schneiden, in Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Anis würzen, mit Anisschnaps ablöschen, Gemüsewürfel zugeben und kurz anschwitzen, die Sahne zugeben, kurz köcheln lassen, Fleisch herausnehmen und die Sahnesauce mit Creme Fraiche leicht einkochen und abschmecken. Eine Suppenkelle mit einem ganzen Blatt auslegen, Kaninchenfleisch mit den Spitzkohlstreifen einfüllen, fest zusammen falten und auf ein gebuttertes Blech stürzen. Alle für ca. 2-3 Minuten in den 200 Grad warmen Ofen geben. Die Kohlköpfchen auf Teller anrichten und mit der heißen Sauce übergießen.

EIFELER RINDERRAGOUT

1,2kg Hüfte oder Hüftdeckel, 100g Bratfett, 150g Wurzelgemüse: Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch, 1 Bund Kräuter, Lauch, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, 3 EL Mehl, etwas Tomatenmark, 5 EL Conder Senf, 400 ml Rotwein, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 El gekörnte Brühe.

Das Fleisch gleichmäßig in Würfel schneiden. In der Pfanne mit heißem Fett und bei starker Hitze allseitig gut anbraten, würzen und das Wurzelgemüse ohne den Knoblauch etwas mitbraten. Das alles in einen Bräter geben, mit Mehl bestäuben und im Backofen etwas überbräunen lassen. Den Senf, Tomatenmark, sowie den Knoblauch dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit dem notwendigen Wasser und der gekörnten Brühe auffüllen, diesen Sud aufkochen, abschmecken und das Ragout zugedeckt im Ofen bei 180 Grad 1-1 1/2 Std. garen lassen.

ALT EIFELER SCHMORBRATEN

500 g frischer Schweinenacken, Salz und Pfeffer, Öl, 4 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 4 Pimentkörner, 5 EL Weinessig, 1/2 L Malzbier, 5 EL Honig, Mehl.

Das Fleisch ohne Knochen mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen Bräter mit Öl ausschwenken und mit Zwiebelringen, dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern belegen. Das Fleisch darauf legen. Den Essig und das Malzbier mischen und den Honig darin auflösen. Soviel von der Flüssigkeit in den Topf gießen, so dass das Fleisch halb bedeckt ist. Den Topf gut verschließen (nach dem alten Rezept, den Deckel mit einem Wasser-Mehl-Teig verkleben). Den Bräter in den Backofen schieben und den Braten 90 Minuten bei 200° schmoren lassen. Das gare Fleisch herausnehmen, die Bratflüssigkeit durchsieben und mit Mehl binden.



EIFELER SPIESSBRATEN

1,2 kg Schweinerücken mit Bauchlappen, ohne Knochen, 200 g Kalbsbrät, 1/2 Zwiebel, 1 TL Butterschmalz, 1 Lauchzwiebel, 1 Knoblauchzehe, Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle, 200 g Wurzelgemüse (Lauch, Karotten, Sellerie), Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 1 TL Butterschmalz, 1/2l Gemüsebrühe.



Den Schweinerücken in der Mitte aufschneiden und mit dem aufgerollten Bauchlappen auf ein Brett legen. Die gehackten Zwiebeln und Lauchzwiebeln in Butterschmalz leicht andünsten, den kleingehackten Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse unter das Kalbsbrät mischen und auf den ausgerollten Schweinerücken aufstreichen. Den Schweinerücken mit dem Bauchlappen zusammenrollen und mit einem Faden fest binden. In einer Bratform das grob zerkleinerte Wurzelgemüse in Butterschmalz andünsten. Den Schweinerücken darauf legen, mit Gemüsebrühe angießen und das Lorbeerblatt sowie die Wacholderbeeren dazugeben. Im Rohr bei einer Temperatur von 200 Grad ca. 40·Minuten braten. Den Schweinerücken in Scheiben schneiden und auf einem Holzbrett anrichten. Dazu noch warmen Kartoffelsalat, der mit einem gehackten Ei noch verfeinert wurde, reichen.

GEFÜLLTES SPITZKOHLEKÖPCHEN MIT KANINCHEN

1 Spitzkohl, 4 Kaninchenrückenfilets, 2cl Anisschnaps, Salz und Pfeffer, Anispulver, Schalottenwürfel, 1 EL Butter, 1/2 L Sahne, 1/i L Creme Fraiche, Gemüsewürfel z.B. Karotten, Kohlrabi und Zucchini.

Große Spitzkohlblätter im Ganzen blanchieren, herausnehmen auf Eiswasser legen und abkühlen lassen, dann abtropfen. Kleine Blätter in Streifen schneiden, mit Schalottenwürfel in Butter andünsten und würzen. Kaninchenfilets in 1 cm große Stücke schneiden, in Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Anis würzen, mit Anisschnaps ablöschen, Gemüsewürfel zugeben und kurz anschwitzen, die Sahne zugeben, kurz köcheln lassen, Fleisch herausnehmen und die Sahnesauce mit Creme Fraiche leicht einkochen und abschmecken. Eine Suppenkelle mit einem ganzen Blatt auslegen, Kaninchenfleisch mit den Spitzkohlstreifen einfüllen, fest zusammen falten und auf ein gebuttertes Blech stürzen. Alle für ca. 2-3 Minuten in den 200 Grad warmen Ofen geben. Die Kohlköpfchen auf Teller anrichten und mit der heißen Sauce übergießen.

KANINCHENBRATEN

1 Kaninchen von 1,5 – 2 kg, 3 EL mittelscharfer Senf, 35 g Palmin, 1 große Zwiebel, Salz und Pfeffer, 1/2 L Brühe, 1/8 L Rotwein, 2 EL Mehl und 2 EL Sahne.

Kaninchen waschen, würzen und rund herum mit Senf bestreichen. Palmin in einem langen Bratopf erhitzen und das Kaninchen von allen Seiten braun braten. Zum Schluss die Zwiebel mit andünsten, mit der Brühe ablöschen. Im geschlossenen Topf das Kaninchen 40 Minuten weiter köcheln lassen. Danach den Sud in einen anderen Topf sieben, Rotwein dazufügen, einmal aufkochen lassen und reduzieren. Kochplatte abdrehen und die Soße mit Sahne und eventuell mit Gewürzen verfeinern. Als Beilage schmecken Rotkohl und Kartoffelklöße.

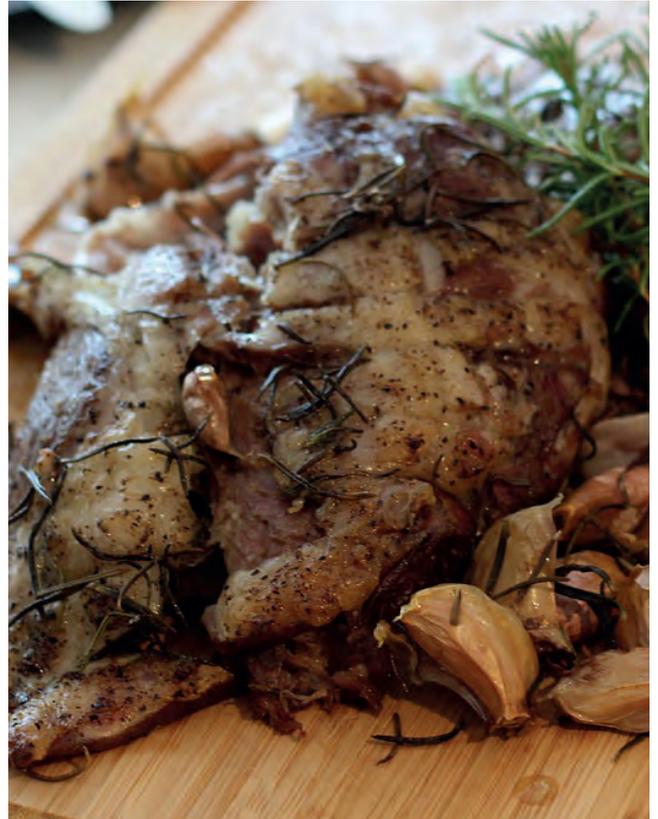
KANINCHEN IN WEISSWEIN

1 ganzes Kaninchen zerlegen, Keulen, Rücken und Brust in mehrere Stücke. In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, herausnehmen, würzen mit Salz und Pfeffer und warm stellen. Im Bratenfond Zwiebeln in Streifen dünsten, mehrere Tomaten würfeln und zugeben, mit andünsten, mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auf gießen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Senfkörner zugeben, Kaninchenteile hinein legen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen und abschmecken.

KRÄUTERLAMM AUS DER EIFEL

3 kg Lammrücken, 200 ml Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Salz, 1 EL Majoran, 1 EL Thymian, 1 EL Rosmarin, 1 EL Pfefferminze, 1 unbehandelte Zitrone, 1 EL Conder Knoblauch Senf, 5 EL Paniermehl, 4 cl Weinbrand, Weißwein.

Das Lammfleisch salzen, pfeffern und in eine Kasserolle legen. Das Olivenöl mit den gehackten Knoblauchzehen, den Kräutern (einen Teil der Kräuter für den Senf verwahren) und der geriebenen Zitronenschale anrühren, gleichmäßig auf das Fleisch verteilen und über Nacht marinieren. Anderntags den Braten im vorgeheizten Backofen bei 200°C 45 Min. durchbraten. Während der Garzeit mehrmals mit Weißwein ablöschen. Den Senf mit dem Paniermehl und dem Weinbrand mit dem Rest der Kräuter verrühren. Das Lammfleisch damit 10 Min. vor dem Garende einstreichen und überbacken. 10 Min. im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, etwas gut abgeschmeckten Braten Saft auf den Teller geben, das Fleisch darauf anrichten.



LAMMEINTOPF

500 g Lammfleisch vom Eifeler Weidelamm würfeln und mit Salz und Pfeffer kräftig gewürzt kurz anbraten. 1 1/2 L Gemüsebrühe zugießen und 2 in Scheiben geschnittene Möhren, 3 in Scheiben geschnittene Stangen Lauch und 600g gewürfelte Kartoffeln zugeben. Ebenso 8 EL Perlgraupen. Das Ganze leise köcheln lassen, bis es gar ist. Zum Abschmecken 2 Stücke Würfelzucker, 2 TL getrocknete Pfefferminze und Estragon-Essig zufügen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

LÄMMESJEBROODE

1 Keule von Eifeler Weidelamm mit Salz, Knoblauch und Thymian einreiben. In der Bratpfanne 40g Fett erhitzen, dazu eine geviertelte Zwiebel geben sowie etwas in Stücke geschnittenen Sellerie, Möhren und Porree. Alles kurz anbraten. Mit 2 Tassen Rotwein aufgießen. Nun das Fleisch hineinlegen und etwa 2 Stunden bei 200° im Backofen braten. Zwischendurch mehrmals mit Sud begießen. Nach der Garzeit die Soße durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und mit saurer Sahne binden. Dazu schmeckt besonders gut Deppekoche und Wirsinggemüse.

HASENPEFFER

1 Hase küchenfertig, Marinade: 1/2l Essig, 1/2l Wasser, 3 Zwiebeln, 1 Stück Sellerie, 1 Möhre, 1 Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken. Braten: Butter, Salz, Pfeffer, Sauerrahm, Mehl, Rotwein, Johannisbeergelee.

Den Hasen zerteilen, in einer Schüssel mit Essig und Wasser übergießen. Zwiebeln, Sellerie und Möhre klein schneiden und mit Lorbeerblatt und Gewürznelken zu der Marinade geben. 2 bis 3 Tage in der Beize liegen lassen und öfters dabei umwenden. Fleisch abtropfen lassen, abtupfen, salzen und pfeffern, dann in Butter in einem Bräter anbraten, Beize sowie etwas Rahm hinzugeben und garen. Den Sud mit Lebkuchen, Printen oder Brösel von Schwarzbrot binden, mit etwas Wein und Johannisbeergelee abschmecken. Wer möchte, kann Backpflaume mitgaren lassen. Servieren mit Spätzle und Rotkohl als Beilage.

HASE IN PREISELBEERSAUCE

1 Kaninchen küchenfertig, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer, 3 EL groben süßen Senf, 250ml kräftigen Rotwein, 200ml Sahne, 1 EL grüner Pfeffer, 2 EL Preiselbeeren.

Das Kaninchen tranchieren, die Teile waschen, trocken tupfen, in heißem Öl kräftig anbraten, salzen, pfeffern, mit dem groben, süßen Senf bestreichen. Die Kaninchenteile in eine flache Auflaufform legen und mit dem Rotwein angießen. 40 Minuten bei 200°C im Backofen garen, abdecken und nochmals 10 Minuten garen. Nach dem Garen das Fleisch warm stellen. Den Fond absieben. Die Sahne zum Fond geben und aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden. Die Sauce mit grünem Pfeffer und den Preiselbeeren abschmecken.

EIFELER WILDSCHWEINRÜCKEN

1 Frischlingsrücken, 100g Speck, etwas Butterschmalz, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Stange Porree, 1 Tomate, Salz, Pfeffer, V4 L Rotwein, 200g geriebenes Schwarzbrot, 2 Eigelb, 1 Glas Rotwein, 1 Prise gemahlener Zimt.

Der Frischlingsrücken wird mit Speckwürfeln und Margarine angebraten, mit den feingewürfelten Gemüsesorten angeschmort, gewürzt und mit Rotwein abgelöscht. Der Rücken schmort fast gar, dann bestreicht man ihn mit der Paste aus Schwarzbrot, Eigelb, Rotwein, und Zimt und schiebt ihn so lange in den vorgeheizten Backofen, bis er schön knusprig gebraten ist. Man serviert den Wildschweinrücken mit Klößen, mit Preiselbeeren und Apfelmus.



WILDSCHWEINKEULE IN WACHOLDER MARINIERT

1 1/2 kg Wildschweinkeule, 4 cl Doppelwacholder auf Wunsch mehr, 4 Wacholderbeeren, 1 Prise Thymian, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 150g fetter Räucherspeck in dünnen Scheiben, 2 EL Butter, 1 Zwiebel, 150ml Rotwein, 1 Tasse Sauerrahm.

Die ausgebeinte Keule auseinander klappen und mit dem Doppelwacholder begießen. Eine Stunde ziehen lassen, dabei mehrmals wenden und nach der Hälfte der Zeit mit zerdrückten Wacholderbeeren, Thymian und schwarzem Pfeffer bestreuen. Gewürze ins Fleisch drücken. Einige Speckscheiben auf die Innenseite der Keule legen und diese fest zusammenrollen. Mit einem Faden binden. Außenseite trocken tupfen, leicht salzen und in einem Bräter in der Butter auf allen Seiten gründlich anbraten. Zwiebel in Scheiben schneiden und kurz mit anbraten. Rotwein zugießen, die restlichen Speckseiten auf den Braten legen. Im zugedeckten Topf etwa 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren. Dabei öfter den Braten umwenden. Später Sauerrahm in den Topf rühren, die Sauce abschmecken und durch ein Sieb geben.

REHMEDAILLONS AUF FRISCHEN PFIFFERLINGEN MIT MARINIERTEN KIRSCHEN

12 Rehmedaillons a 50 g, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 3 EL Butter, 250 g Pfifferlinge, 50g Schalotten grob gewürfelt, grüne Pfefferkörner, Cognac, Petersilie gehackt, 120g Schattenmorellen, Wodka nach Belieben. Nelkenpulver, Zimt, etwas Gelatinepulver, Preiselbeerkonfitüre.

Am Abend vorher die Kirschen mit Wodka marinieren, mit Nelkenpulver und Zimt abwürzen und kaltstellen. Rehmedaillons mit etwas Muskat und Pfeffer sowie wenig Salz vorsichtig würzen, in der erhitzten Butter auf jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Bratfond mit etwas Cognac lösen. Große Pfifferlinge halbieren. Die Pfifferlinge und die Schalotten unter Wenden im Bratfett kräftig anbraten, Einige Pfefferkörner zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zufügen. Die marinierten Kirschen erwärmen, die Soße mit etwas in Wasser aufgelöster Gelatine andicken und evtl. mit Zimt nachwürzen. In der Mitte der vorgewärmten Teller die Pfifferlinge anhäufen und mit den Kirschen umgießen. Je 3 Medaillons über den Pfifferlingen anrichten und mit einem Klecks Preiselbeeren garnieren.

SCHINKENWICKEL VON WILDSCHWEINRÜCKEN

2 Wildschweinrückenfilets a 400g küchenfertig, Salz und Schwarzer Pfeffer, 3 Zweige Salbei, 15 Scheiben Schwarzwälder Schinken, 2 EL Öl, 4 Wacholderbeeren, 2 Knoblauchzehen, 25g Butter, 100ml Weißwein, 150ml Wildfond, 200ml Schlagsahne.

Die Wildschweinlendenstücke mit reichlich Pfeffer würzen. Salbei in dünne Streifen schneiden und den Rücken darin wälzen. Den Schinken um den Rücken wickeln und wenn nötig mit Zahnstochern befestigen. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Rücken mit den Wacholderbeeren und leicht zerdrückten Knoblauch rundherum anbraten. Butter in die Pfanne geben und alles bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten im Ofen braten. Herausnehmen und kurz in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Den Bratsatz mit dem Weißwein und Fond ablöschen. Einkochen lassen und die leicht angeschlagene Sahne angießen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Durch ein Sieb geben und zum in Scheiben geschnittenen Rücken servieren.

WILDRAGOUT

500g Fleisch vom Reh, Hasen oder Wildschwein, 100g Speckwürfel, 2 EL Öl, 1 Zwiebel, 1/4 L Rotwein, Mehl, Salz und Pfeffer, Paprika, Saure Sahne.

Fleisch von Sehnen und Fett befreien, in 4cm dicke Stücke schneiden. Speckwürfel in Öl auslassen und anrösten, aus dem Bratfett nehmen und zur Seite stellen. Fleisch darin anbraten, eine große grob gehackte Zwiebel zugeben, mit Rotwein ablöschen und auf kleiner Hitze je nach Fleisch 1-2 Stunden zugedeckt schmoren, dabei mehrfach umrühren. Zum Schluss die Speckwürfel zugeben und etwas ziehen lassen, Sahne mit Mehl verrühren und die Sauce damit binden, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

BUTTERMILCHKARTOFFELN

375g Kartoffeln, 1/2 l Buttermilch, Salz, Pfeffer, 1 Stich Butter.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abdampfen lassen, etwas stampfen. Heiße Buttermilch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas Butter unterziehen.

ARMER EIFELBAUER

2 Eier, 1/4 l Milch, 1 EL Salz, 1 EL Zucker, Brotstücke, Butter.

Zuerst nimmt man Eier und Milch zusammen und mixt sie mit 1 EL Salz und Zucker. Danach trinkt man die Brotstücke darin und wälzt sie in Paniermehl. Die Butter in einer Pfanne erhitzen die Brotstücke darin anbraten. Zum Servieren streut man Zucker darüber.

SAUERBOHNENGEMÜSE

1kg saure Bohnen, 50g Speck, 1 Zwiebel, evtl. 1 großer Apfel, Brühe, 1 Becher Sahne, etwas Bohnenkraut.

Schneiden Sie den Apfel in kleine Würfel. Die Bohnen mit den Apfelstücken und etwas Bohnenkraut in der Brühe nicht zu weich kochen. Speck würfeln, auslassen. Zwiebel im Speck anbraten und zu den Bohnen geben. Sahne hinzugeben, 2-3 Minuten köcheln lassen, abschmecken.

LAUCHTORTE

700g Lauch in Ringe geschnitten, 200g Magerspeck gewürfelt, 150g Zwiebeln gewürfelt, 50g Butter, 0,1 l Sahne, 4 Eier, 120g geriebener Gouda, Salz und Pfeffer.

Zwiebeln in Butter glasig schwitzen, Speck und Lauch zugeben, andünsten und vom Herd ziehen. Die Eier mit der Sahne und dem Käse verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Lauchgemisch geben. Springform fetten, Masse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

ZUCCHINIPUFFER

1kg Zucchini geschält und entkernt, Salz und Pfeffer, Dill, Petersilie, feingehackte Zwiebel, 2 Eier, 3 gehäufte EL Mehl, 4-5 EL Haferflocken, Öl zum Braten.

Zucchini grob raspeln, Salz darüber streuen und etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen, in ein Sieb geben und ausdrücken. In eine Schüssel geben, Gewürze, Eier, Mehl und Haferflocken zugeben, gut durchrühren und in heißem Öl wie Kartoffelpuffer knusprig backen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und zu einer kräftigen Gemüsesuppe reichen.

ZUCCHINIAUFLAUF

Zucchini halbieren und vierteln, Zwiebeln in Scheiben schneiden, in Butter glasig schwitzen, Topf vom Ofen ziehen und Zucchini zugeben, würzen mit gekörnter Brühe Petersilie, Muskat, Ingwer, Kurkuma, wenig Salz, Soja- und Worcestersauce. 1/2 Tasse Wasser zugeben und 2-3 Minuten auf dem Ofen dämpfen. In eine gebutterte Form geben. Ganze Eier und Milch im Verhältnis 1:1 verrühren und darüber gießen. Erst mit Semmelbröseln und dann mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten backen, am Schluss eventuell mit Folie leicht abdecken, falls er zu dunkel wird.

ROTE BETE GEMÜSE I

3-4 Knollen Rote Bete, Salz, 1/2 TL Koriandersamen, Meersalz, 1/2 TL Bunter Pfeffer, 25g Butter, 3-4 EL Orangensaft, 1 TL fein geriebene Orangenschale.

Rote Bete ungeschält ca. 40 Minuten kochen, abkühlen lassen, pellen und in Spalten schneiden. Koriander mit 1/2 TL Salz und dem Pfeffer mörsern und in einer breiten Pfanne mit der Butter aufschäumen lassen. Rote Bete zugeben und erwärmen, mit Orangensaft ablöschen, der Orangenschale bestreuen und anrichten.



ROTE BETE GEMÜSE II

4 Knollen rote Bete, 1 Zwiebel, Butter, Salz und Pfeffer, Muskat.

Knollen waschen und unbeschädigt in Salzwasser garen. Abschütten, kalt werden lassen, schälen und würfeln. Gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen, Rote Bete zugeben und andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

BRENNESSEL-GEMÜSE

500g Brennesel, Salz, Butter, Mehl, Milch, 1 Zwiebel.

Junge Triebe und Blätter der Brennesel (am besten vor der 1. Blüte), werden einige Minuten in Salzwasser gekocht, abseihen, ausdrücken und hacken. Gewürfelte Zwiebel in Butter glasig schwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Milch eine helle Sauce ziehen. Brennesel zugeben, abschmecken mit gekörnter Brühe, Pfeffer und etwas Muskat.

LÖWENZAHNGEMÜSE

800g Kartoffeln, 125g Speck, 800g Löwenzahn, 125g Sahne, 1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig, Milch.

Die Kartoffeln kochen, Speck in Würfel schneiden und mit der kleingeschnittene Zwiebeln in der Pfanne glasig braten. Löwenzahn putzen und gut waschen. Kartoffeln zerstampfen. Zwiebeln und Löwenzahn mit etwas Milch unterrühren. Mit dem Mixer sämig rühren. Zum Schluss die Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken.

GESCHMORTER WEISSKOHL

375g Weißkohl, 30g Schmalz, 1 saurer Apfel, 1/2 kleine Zwiebel, 1 Karotte, 1 Kartoffel, Essig, Salz, Zucker.

Die welken, äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Kohl fein schneiden, in Schmalz andünsten. Mit etwas Wasser, dem in Stücke geschnittenem Apfel, der gehackten Zwiebel, Salz, Zucker und Essig weich schmoren. Zuletzt zum Binden eine rohe Kartoffel zureiben.

SPINAT MIT WÜRZIGEN KARTOFFELN

500g Spinat, 250g festkochende Kartoffeln, 1 EL Sonnenblumenöl, 100g Zwiebeln, 1 TL Roter Essig, Knoblauchpulver, Paprika, Cayennepfeffer, Schwarzer Pfeffer, Salz.

Den Blattspinat waschen, von den Stielen befreien und in einem großen Topf bei mittlerer Hitze kurz dünsten, bis er zusammenfällt. In einem anderen Topf die Kartoffeln kochen, bis sie noch gut fest sind. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln trocknen lassen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln in dem Öl bräunen, bis sie golden glänzen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken. Zum Schluss den Spinat hinzufügen, kurz erhitzen und mit dem Essig und etwas Salz nachwürzen.



GEFÜLLTE KARTOFFELN

Mittelgroße Kartoffeln in der Schale halbieren und aushöhlen. Zwiebelwürfel in Butter glacieren, gehackte Knoblauchzehe, etwas Chilischote und gekochten grob gehackten Blattspinat zugeben, leicht andünsten, würzen mit geriebenem Emmentaler, Salz, Pfeffer und Muskat. Die Spinatmasse in beide Hälften drücken und zusammen fügen. Lauchblätter blanchieren, kalt abschrecken und abtupfen. Kartoffeln darin einrollen. Alufolie mit etwas Öl bestreichen, Kartoffel darin einwickeln und bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen backen. Sauerrahm dazu servieren.

ROSENKOHL MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

500g Rosenkohl, 1 große Zwiebel, 1/4 L Weißwein, 1 EL Olivenöl, Zucker, Salz, Schwarzer Pfeffer.

Zwiebelscheiben zum Öl andünsten, Zucker zugeben karamellisieren lassen und mit 1/8 L Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen, köcheln lassen bis Zucker aufgelöst ist und eine leicht flüssige Karamell gebildet hat. Dann den Wein dazu gießen und gut 5 Minuten leicht simmern lassen. In der Zwischenzeit den Rosenkohl in etwas Salzwasser dämpfen, so dass er gar, aber noch bissfest ist. Zum Schluss den Rosenkohl zu den karamellisierten Zwiebeln geben und beides im Topf gut schwenken und heiß servieren.

BACKESGROMPERE

1 kg rohe Kartoffeln, Salz und Pfeffer, 500 g Schweinebauch, Fett, 1/4l saure Sahne, etwas Zimt.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und die Hälfte in eine gebutterte, feuerfeste Form füllen. Schweinebauchscheiben auflegen und darauf den Rest der Kartoffeln füllen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Sahne mit etwas Zimt verrühren und die Kartoffeln damit übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei guter Hitze überbacken. Dazu wird Buttermilch getrunken.

EIFELER KÄSESPÄTZLE

400g feingemahlene Vollkorndinkelmehl, 4 Eier, 1 gestrichene TL Salz, 12 EL Wasser, 150g geriebener Emmentaler, 100g Röstzwiebeln.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eier mit Salz und Wasser verschlagen, etwas davon in die Vertiefung geben, von der Mitte aus mit dem Mehl verrühren. Nach und nach die übrige Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig solange rühren bis er Blasen wirft. Durch die Spätzle-Pressen portionsweise in kochendes Salzwasser geben und garen. Wenn die Spätzle oben schwimmen auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen und in einer Form im Backofen mit dem Käse und den Röstzwiebeln bei 200°C überbacken.



KADEISEKLIES

Von 6 getrockneten Brötchen reibt man die Kruste ab. 1l Milch mit 2 Eiern und 2 EL Zucker verrühren, abschmecken mit Salz und Zimt. Brötchen darin einweichen bis sie sich vollgesogen haben. Herausnehmen, in Reibebrot wälzen in Palmin braun backen. Mit Zucker bestreuen und servieren mit Pflaumen, Kompott oder Weinschaumcreme.

MEHLKLIES

2 EL Butter, 3 Eier, 500g Mehl, 1/4l Milch, 1 TL Salz, 2 TL Backpulver und eine Msp. Muskat zu einem Teig schlagen bis er Blasen wirft. Mit nassem Esslöffel Klöße abstechen und diese langsam in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Semmelbrösel in Butter rösten, über die Klöße geben und mit Backobst oder Kompott servieren.

NASSE WAFFELN

Aus 250g Mehl, 10g Hefe, 1/2 L Milch, 3 Eier, 175g Zucker und 80g Butter einen Hefeteig bereiten. Aufgehen lassen, ein heißes Waffeleisen mit einer Speckschwarte ausreiben. Etwas Teig einfüllen und hellbraun backen. Mit Zucker oder Zimtucker bestreuen.



MUNZE

500g Mehl, 125g Butter, 125g Zucker, 2 Eier, 2cl Rum, 1 TL Backpulver, 1/8 L Milch, 2kg Biskin.

Butter zergehen lassen, mit Zucker, Rum und Eier schaumig rühren. Übrige Zutaten begeben und solange rühren bis der Teig Blasen wirft. Teig dünn ausrollen. Schräge Vierecke schneiden und in heißem Fett goldgelb ausbacken und sofort mit Zucker bestreuen.

WEIHNACHTSCREME

3 Eigelb, 2 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 500g Buko-Frischkäse mischen und glatt rühren. 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen, 1/4l Rotwein mit 2 Zimtstangen und 2 Nelken köcheln und auf die Hälfte einkochen. Kalt stellen. 300g Lebkuchen in Streifen schneiden, im Glühwein tränken. Abwechselnd Lebkuchen und Creme in eine Form schichten, die letzte Schicht sollte Creme sein. Im Kühlschrank mehrere Stunden kalt stellen. Mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

KIRSCHQUARK

100g Quark mit 1 Eigelb, 3 EL Milch, 1 TL Rum cremig schlagen, Zucker nach Geschmack, 125g Sauerkirschen und 1 steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

JOGHURTBOMBE MIT FRÜCHTEN

500g Joghurt natur, 120g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 400ml Schlagsahne, 250g Erdbeeren oder andere Früchte, nach Bedarf Zucker zum Bestreuen.

Joghurt, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel, dient als Ablauf, stellen. Die Masse in das Sieb füllen und über Nacht kühl stellen. Die Masse vor dem Verzehr aus dem Sieb auf eine Platte stürzen und mit Früchten umlegen, und diese – wenn nötig – leicht mit Zucker nach Bedarf süßen.

BUKO-FRISCHKÄSE MIT ANANAS

Buko-Käse mit Ananassaft verrühren, auf einer Scheibe Ananas anrichten und mit Cocktailkirsche servieren.

VANILLE-PARFAIT MIT FRUCHTSAUCE

4 Eigelb, 125g Puderzucker, 1/2l steifgeschlagene Sahne, Mark 1 Vanilleschote, 2cl Cointreau. Sauce: Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Zucker nach Geschmack.

Eigelb und Zucker über einem Wasserbad dickcremig aufschlagen, aufpassen, dass die Masse nicht durch zu große Hitze gerinnt, vom Wasserbad nehmen und auf Eis kalt rühren. Das Vanillemark und den Cointreau unterrühren, abschließend die Sahne unterheben. Im Tiefkühler durchfrieren, vor dem Servieren antauen lassen ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur. Früchte im Mixer pürieren, zuckern nach Geschmack und zum Parfait servieren.



SCHMANDCREME MIT HIMBEEREN

3 Becher Schmand, 100g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 250g Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Sahnesteif, 300g Himbeeren, 3 EL Zucker.

Schmand mit Zucker und Zitronensaft verrühren, dann Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Himbeeren, einige zur Seite legen, mit Zucker im Mixer als Soße pürieren, auf der Schmandcreme verteilen, restliche Himbeeren darüber verteilen und servieren.

EIFELER BERGE

1kg Quark, 2 Becher Schlagsahne, 100g Löffelbiskuits, 3 Päckchen Vanillezucker, Frische Himbeeren, frische Erdbeeren, 50g Mandelstifte, 50g Mandelblättchen, 1 TL Butter, 1 Tafel Schokolade 80% Kakao.

Den Quark mit einer Gabel in einer Schüssel mit 2 Tütchen Vanillezucker verrühren. Den restlichen Vanillezucker mit der Schlagsahne steif schlagen. Dann etwa die Hälfte der Schlagsahne unter den Quark heben und mit den zerstoßenen Löffelbiskuits vermischen. Je nach Geschmack nachzuckern. Nun jeweils Mandelstifte und Mandelblättchen in Butter vorsichtig goldbraun rösten. Das Obst waschen und putzen. In einer Schüssel mit einer Schicht Quarkmasse beginnen, danach das Obst darauf geben, dann erneut eine Schicht Quark darauf, anschließend wieder ein paar Erd- und Himbeeren und zuletzt eine dünne, aber deckende Schicht der Sahne darüber verteilen. Zum Schluss die gerösteten Mandel darüber streuen, sowie etwas Schokolade darauf raspeln. Vor dem Servieren ein paar Stunden kalt gestellt werden.

APFELKUCHEN MIT NUSSDECKE

Boden: 300 g Mehl, 150 g Butter, 125 g Zucker, 1 EL Milch, 2 TL Backpulver. Belag: 100 g Zucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 1 kg Äpfel, 2 Eiweiß.

Knetteig herstellen und in eine gefettete Springform geben, Rand hochziehen. Äpfel in dünne Stücke schneiden und dünsten bis sie fast weich sind und kalt werden lassen. Auf dem Boden verteilen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und Nüsse unterheben. Masse über die Äpfel verteilen. Bei 180° Grad ca. 1 Stunde backen.

APFELKUCHEN

Mürbeteig: 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 1 Ei, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Vanillezucker. Füllung: ca. 12 geschälte, ganze, ausgestochene Boskop Äpfel, 3 Becher Sahne, 2 Päckchen Puddingpulver Vanille, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

Teig zubereiten und kalt stellen. Springform fetten, Boden mit Teig belegen und am Rand hochziehen. Äpfel dicht an dicht auf den Boden setzen. Sahne, Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker verrühren und kurz aufkochen. Über die Äpfel gießen und bei 185 Grad 60-70 Minuten backen.

Eifeler Rahmkuchen

600g Butter, 500g Mehl, 500g Zucker, 5 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1kg Magerquark, 500g Schlagsahne, 100g Speisestärke, 200g gemahlene Mandeln, 200g Kokosraspeln, 2 EL Kokosraspeln, Minze zum Verzieren, Fett und Mehl für die Fettpfanne.

250g Butter würfeln. mit Mehl, 150g Zucker, 1 Ei, Vanillezucker und Salz verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 38cm) fetten, mit Mehl bestäuben. Teig darauf ausrollen. 350g Butter in einem kleinen Topf schmelzen, abkühlen lassen, mit Quark, Sahne, Stärke, 4 Eiern, 350g Zucker, Mandeln und Kokosraspel verrühren. Quarkmasse auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der zweiten Schiene von unten 40 – 50 min. backen. Mit 2 EL Kokosraspel bestreuen. 10 – 20 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken. Auskühlen lassen und mit Minze verzieren.

APFEL – STREUSELKUCHEN

Teig: 100g Butter, 75g Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker, 200g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Ei, 1/2 Tasse Milch. Streusel: 150g Mehl, 150g Zucker, 100g Butter, 1/2 Päckchen Vanillezucker. Belag: 500g säuerliche Äpfel.

Für den Teig werden alle Zutaten miteinander verrührt, ausgerollt und auf ein gefettetes Tortenblech gegeben. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Streuselzutaten werden verknetet, mit den Händen zu Streuseln gerieben und auf den Äpfeln verteilt. Den Kuchen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen bis die Streusel hellbraun sind. Das gleiche Rezept eignet sich für andere Obstsorten oder Kompott.

BENEDICTINE-KUCHEN

250 g Mandeln gemahlen, 250 g feiner Zucker, 4 Eier, 12 Eidotter, 3 EL Benedictine Likör, 100 g Mehl, gesiebt, 100 g Stärkemehl, Fett und Mehl für die Form 50 g Aprikosenmarmelade zum Bestreichen (nach Belieben bis zur doppelten Menge) 100 g gehackte geröstete Mandeln. Für Zuckerguss: 250 g Puderzucker, 3 1/2 EL heißes Wasser, 50 g Pistazien oder Walnüsse – zum Verzieren, nach Geschmack auch die doppelte Menge.

Aus Mandeln, Zucker, der Hälfte der ganzen Eier und den Eigelb einen geschmeidigen Teig rühren. Danach die restlichen Eier und den Likör hinzufügen. Das Mehl und das Stärkemehl unter die Masse heben. Backform fetten, mit Mehl austauben und mit dem Teig füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Größe 50 Minuten backen. Sofort nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Anschließend mit Likör beträufeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den gerösteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien garnieren.

ZITRONENKUCHEN

250g Butter, 300g Zucker, 5 Eier, 200g Mehl, 200g gemahlene Mandeln, 1 Päckchen Backpulver, Schale und Saft einer Zitrone. Guss: Saft einer Zitrone, Puderzucker.

Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver löffelweise unter die Buttermasse rühren, dann die Mandeln, die Schale und den Saft der Zitrone unterziehen. Die Masse in eine gut gefettete und gemehlte Form geben, und in einen vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 75 Minuten backen, abkühlen lassen. Aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker einen Guss verrühren und den Kuchen damit bestreichen.



KÄSEKUCHEN OHNE TEIGBODEN

1 1/4 kg Quark, 4-5 Eier, 125g Margarine, 350g Zucker, 1 EL Öl, Zitronensaft nach Geschmack, 1 Päckchen Vanillepudding, 2 EL Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker.

Alle Zutaten 10-15 Minuten mit elektrischem Rührstab gut verrühren. Backform mit Butterpapier oder Backpapier auslegen, Teig hinein füllen. Im vorgeheizten Backofen in ca. 1 Stunde goldbraun backen. Herd ausstellen und Kuchen im geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

ROTWEINKUCHEN

Für 2 Kuchen in Kastenform: 300g Margarine, 300g Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 6 Eier, 1 1/2 TL Zimt, 1 1/2 TL Kakao, 150g geraspelte Schokolade, 1/8 L Rotwein, 300g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Fett.

Margarine, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit Handrührgerät schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Zimt, Kakao, Schokolade und Rotwein zum Teig geben. Dann Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Kastenformen einfetten und mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad nebeneinander 1 Stunde backen. Nach 10 Minuten Backzeit den Teig in der Mitte einschneiden. Nach dem Backen den Kuchen sofort aus der Form nehmen und das Papier abziehen.

MANDARINENKUCHEN

350g Mandarinspalten abtropfen lassen, 200g weiche Butter mit 150g Zucker schaumig schlagen, 3 Eier einzeln unterrühren. 250g Mehl, 50g Speisestärke und 1/2 Päckchen Backpulver verrühren und in die Butter sieben, 100g Sauerrahm und die Mandarinen unterheben. Teig in gefettete Springform geben, im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Auf Gitter stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit Schmand servieren.

WAFFELN

500g Butter, etwas Rum, soviel Mehl, wie der Teig aufnimmt, mit 3 Eigelb, 1 EL Zimt, 250g Zucker, 1/2 Tasse Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Waffeleisen mit Speckschwarte ausreiben und die Waffeln im Eisen goldgelb ausbacken.

BLECHKUCHEN

500g Mehl, 30g Hefe, 1/4 L lauwarme Milch, 75g Zucker, abgeriebene Schale 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 100g Butter, Mehl zum Ausrollen, Butter zum Einfetten.

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde drücken, Hefe reinbröckeln und Milch darüber gießen, mit dem Zucker bestreuen und zu Teig verrühren, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Zitronenschale, Salz und Butter in Flöckchen zugeben, verrühren und so lange schlagen bis er Blasen wirft. 30 Minuten gehen lassen. Backblech einfetten, Teig darauf legen und ausrollen. Teig mit Obst belegen, 20 Minuten gehen lassen und 30 Minuten im Ofen bei 220 Grad backen.

DINKEL-QUARK-KNÖDEL

1/2l Milch, 200 g Dinkel-Vollkornmehl, 3 Eier, 1 TL Salz, 100 g Buchweizenmehl, 100 g Weizenmehl, 200 g Quark.

Milch zum Kochen bringen. Dinkel-Vollkornmehl einrühren und kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Darauf die anderen Zutaten unterrühren. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben. Mit einem EL kleine Klöße abstechen und in das Salzwasser geben. Schwimmen alle Klöße obenauf, absieben, abschrecken und in eine Schüssel geben. Mit Butter oder leicht geröstetem Speck übergießen und mit Apfelmus servieren.

ROSENWASSERGETRÄNK

Auf 1l Wasser 4g Weinsteinsäure geben, ebenso Blätter von 10 voll erblühten roten Rosen, 24 Stunden bei Zimmerwärme stehen lassen. Die Blätter auspressen, den Saft durch ein Haarsieb gießen, mit 200g Zucker mischen und kalt stellen.

PFEFFERMINZ-LIKÖR I

25g aromatischer Pfefferminztee, 100ml Wasser, 100g Zucker, 250ml Klarer 38%.

Minzblätter mit kochendem Wasser überbrühen und sofort den Zucker darin auflösen, 10 Minuten ziehen lassen, mit dem Klaren auffüllen und in eine getönte Flasche füllen. 6 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen und täglich schütteln.

PFEFFERMINZ-LIKÖR II

5 Stängel Pfefferminze, 1l 38 % Schnaps, 1/2 L Wasser, 1 geriebene Zitronenschale.

Minze waschen und grob hacken, in ein großes Glas füllen, mit Schnaps übergießen, an einem warmen Platz 2 Wochen ziehen lassen. Zitronenschale zugeben. 2 Tage später Wasser mit Zucker kochen, abkühlen lassen und dem abgeseihten Kräuteralkohol zugeben. In Flaschen abfüllen. Mindestens 3 Monate lagern und ab und an schütteln.



ROSEN-BOWLE

Rosenblätter von 8 roten Rosen, 125g Zucker darüber streuen, 1 großer Cognac und 1 L Rotwein darüber gießen und 2-3 Stunden ziehen lassen. Abseihen, 1 Flasche Weißwein und vor dem servieren 1 Flasche Sekt und 1 Flasche Mineralwasser zugeben.

WALDMEISTER-BOWLE MIT FRISCHEM WALDMEISTER

3 Bund Waldmeister, 2 Flaschen Weißwein, 1 Orange in Scheiben, 2 Flaschen trocknen Sekt.

Den Waldmeister sorgfältig waschen, trocken schütteln und über Nacht welken lassen. Die Hälfte vom Weißwein über eine Orangenscheibe in das Bowlengefäß gießen und die Waldmeisterbüschel an einem Bindfaden hineinhängen. Die Stiele sollten den Wein nicht berühren, denn das Aroma ist nur in den Blättern. Den Bowlenansatz für etwa eine 1/2 Stunde zugedeckt kühl stellen. Dann den Waldmeister entfernen, den restlichen Wein und die restlichen Orangenscheiben hinzugeben, umrühren und mit dem Sekt auffüllen.

HAGEBUTTEN-LIKÖR

250g Hagebutten geerntet nach dem 1. Frost, waschen und säubern bis nur das Fruchtfleisch übrig bleibt, 1l Klaren zugeben und 14 Tage an einem warmen Ort ziehen lassen, 200g Zucker 1/4l Wasser kochen, zugeben. Nach einer weiteren Woche, filtern, auf Flasche abfüllen und ruhen lassen.

LIKÖR VON WALDERDBEEREN

250g Walderdbeeren mit 250g Kandiszucker und 1 Flasche Rum in eine bauchige Flasche füllen und 5 Wochen stehen lassen. Abseihen und in kleine Flaschen umfüllen und weitere 5 Wochen liegen lassen.

LIKÖR VON WACHOLDERBEEREN

1/4l frische Wacholderbeeren mit der Gabel zerquetschen, mit 2 Flaschen Korn übergießen und 14 Tage an einem warmen Ort stehen lassen, häufig schütteln. 375g Zucker mit 3/8l Wasser läutern und zu dem Alkohol geben, filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen.

SCHLEHENLIKÖR

500g Schlehen, geerntet nach dem ersten Frost, mit der Nadel öfters anstechen, 1l Schnaps, Saft 1 Zitrone und 1 Orange, 1 Zimtstange, 1/2 Vanillestange, Prise Nelken, Prise Muskat, gut vermischen und festverschlossen 4-6 Wochen an einem sonnigen Ort stehen lassen und des Öfteren schütteln. Abseihen, 1/2 L Wasser mit 350g weißen Kandiszucker kochen und zugeben, weitere 8-10 Tage stehen lassen, nochmals filtern und in Flaschen mehrere Tage ruhen lassen.



HOLUNDERBEEREN LIKÖR

1kg Holunderbeeren verlesen, waschen, abtropfen, zerdrücken und mit 1l reinem Alkohol (Apotheke) in ein sehr großes Glas füllen und 7 Wochen an einen sonnigen Platz stellen bis die Beeren ihre Farbe verloren haben. 3/4l Wasser mit 250g Zucker kochen, mit dem Hollersaft mischen, abfüllen in kleinere Flaschen und weitere 5 Wochen an einem dunklen Platz aufbewahren.

EIERLIKÖR

13 Eigelb gut verrühren, 500g Puderzucker einrühren, 3 große Dosen Bärenmarke Kondensmilch zugeben und umrühren, zum Schluss 2 Fläschchen Rumgeschmack und 1/4l 70%igem Weingeist einrühren und in Flaschen füllen. Einige Tage haltbar.

NUSSLIKÖR

15 geschälte Walnüsse, 150g weißer Kandiszucker, 2 Zimtstangen, 2 Nelken mit 38%igem Doppelkorn auffüllen und mehrere Wochen stehen lassen, ab und zu durchschütteln. Dann abseihen und abfüllen.

EIERWEIN

3 Eier und 3 EL Zucker schaumig schlagen, eine Flasche gut gekühlten Moselriesling unter schlagen einlaufen lassen und sofort servieren (Ostergetränk).

ZWETSCHGEN-MUS

3kg reife Zwetschgen, 500g Zucker, 4 EL Rum.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, in einen Topf geben und 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Im Topf aufkochen, bei kleinster Stufe 3 Stunden köcheln lassen. Abfüllen.



SCHWARZE JOHANNISBEER-KONFITÜRE MIT JOHANNISBEERLIKÖR

800g Beeren waschen und putzen, mit der Gabel vom Stiel streichen. Saft 1 Orange und 800g Gelierzucker zugeben und ziehen lassen. Aufkochen, 4 Minuten köcheln, 4 EL Johannisbeerlikör zugeben und abfüllen.

APFELMARMELADE MIT VANILLE

400g Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln. 1 Zitrone heiß waschen, Schale reiben, dann auspressen, 1 Vanilleschote aufschneiden, auskratzen. Äpfel, Zitronenschale und Saft mit Vanille und 250g Gelierzucker im Topf pürieren, bis die Masse dick wird, abfüllen. (Begrenzt haltbar).

BROMBEER-KONFITÜRE MIT KORIANDER

750g passierte Brombeeren von etwa 1,3kg Brombeeren, 250g geschälte feingeschnittene Äpfel, 500g brauner Zucker, 1 Beutel Gelfix Extra. Nach dem Kochen einen EL gemahlener Koriander zugeben.

STACHELBEER-KIWI-APFEL-KONFITÜRE

400g Stachelbeere, 300g Kiwi, 300g Äpfel, alles vorbereitet und gewogen, Saft 1 Zitrone, 500g Fruchtzucker, 1 Beutel Gelfix Extra.

APFEL-ANANAS-KONFITÜRE

500g Äpfel, 500g Ananas, beides vorbereitet und gewogen, 350g Rohrzucker, 1 Beutel Gelfix Super.

ORANGEN-ANANAS-KONFITÜRE MIT ORANGENLIKÖR

550g Orangenfilets, 350g Ananas, beides vorbereitet und gewogen, 100ml Orangenlikör, 350g Fruchtzucker, 1 Beutel Gelfix Super.

PFIRSICH-BROMBEER-KONFITÜRE

650g Pfirsiche, 350g Brombeeren, beides vorbereitet und gewogen, 350g Fruchtzucker, 1 Beutel Gelfix Super.

APFEL-HONIG KONFITÜRE

2kg Äpfel, 8-10 EL Zitronensaft, 500g Super Gelierzucker 3: 1, 2 Zimtstangen, am Schluss 60 g Honig einrühren.

TOMATEN MARMELADE

1kg sehr reife Tomaten schälen und entkernen, Saft 1 Zitrone, Saft 2 Orangen, 250g Gelierzucker, 15 Minuten köcheln und abfüllen.

ERDBEER-SCHOKOLADEN MARMELADE

1kg Erdbeeren, 500g Gelierzucker 2:1, Saft 1 Zitrone, 100g weiße Schokolade in kleinen Stücken am Schluss unterrühren.

APFEL-KAFFEE MARMELADE

600g Boscop-Äpfel schälen und entkernen, 400ml heißer starker Kaffee, 350g Fruchtzucker, 1 P. Gelfix Extra

PFIRSICH KONFITÜRE MIT ROTEM VERMOUTH

1,4kg Pfirsiche enthäuten und würfeln, mit 350g Fruchtzucker und dem Saft 1 Zitrone in einen Topf geben, grob mixen, abgedeckt 1 Stunde ziehen lassen, mit Gelfix 3: 1 zubereiten, vor dem abfüllen 5cl Roter Vermouth unterrühren.

ROH GERÜHRTE ERDBEER-KONFITÜRE

500g Erdbeeren, 1 EL Zitronensaft, 500g Gelierzucker, 1 EL Rum.

Erdbeeren pürieren, Zitronensaft und Gelierzucker nach und nach mit dem Quirl untermischen, auf Stufe 3 gut 15 Minuten weiterrühren bis die Masse dicklich wird. Die Konfitüre in Gläser füllen, mit etwas Rum beträufeln und verschließen. Hält maximal 6 Monate im Kühlschrank.

ORANGENKETCHUP

100g Zucker mit etwas Butter in der Pfanne karamellisieren, mit 0,4 L Orangensaft ablöschen, 500g geschälte in kleine Würfel geschnittene Tomaten, Saft 1 Zitrone und 250g Gelierzucker zugeben. Mit Tabasco, Worcestersauce und Salz würzen, ca. 10 Minuten köcheln lassen und in Gläser abfüllen.

BIRNEN IN WHISKY



1kg reife feste Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Wasser mit 1 Zitrone in Scheiben aufkochen und die Birnen darin blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Mit 300g weißem Kandiszucker in Gläser schichten, 1 Vanillestange in Stücke schneiden und zugeben. Mit 1 Flasche Whisky auffüllen bis die Birnen bedeckt sind. Gläser schließen und mehrere Tage kalt stellen.

WEINBRAND-KIRSCHEN

1kg Herzkirschen nur abwischen und mit Stängel ins Glas legen, 1 L Weinbrand mit 1kg Zucker und 1 kleinen Zimtstange zu Sirup kochen, abkühlen lassen und auf Kirschen gießen und mindestens 5 Wochen stehen lassen.

GEWÜRZBIRNEN

3/4l Weißwein (Muskat) mit 1/4l Wasser, 5 EL Gelierzucker, 1 TL Korianderkörner, 1/2 TL Pfefferkörner, 5 Gewürznelken, 1 Zimtstange und Schalen von 3 Zitronen in hohen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. 1kg reife Birnen schälen, vierteln, entkernen und in den Sud legen, 15 Minuten weiter köcheln lassen. In Gläser füllen, verschließen und mindestens 2 Wochen ziehen lassen.

GÜRKCHEN IN ROTWEINESSIG

1kg Gürkchen 24 Stunden in Salzwasser legen, dann kurz in Rotweinessig baden und in 4 Gläser füllen, 12 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 8 Wacholderbeeren, 4 TL Senfkörner, 12 Pfefferkörner, 4 TL frischer Thymian, 1 Zweig Rosmarin (vierteln), 4/2 Stängel Estragon, Salz, 1 Flasche Rotweinessig gleichmäßig auf die Gläser verteilen und verschließen. Mehrere Wochen stehen lassen.