

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Rheinische Küche“



Veranstalter Kfd - Spay

29.10.2008

Schnippelbohnen mit Kartoffeln

500 g saure Schnippelbohnen aus der Dose / Beutel auf ein Sieb schütten, abbrausen und abtropfen lassen.

300 g Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden,

$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe

150 g Dörrfleisch klein würfeln,

1 Zwiebel schälen und klein würfeln

40 g Butterschmalz

2 EL Bohnenkraut

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dörrfleisch in Butterschmalz auslassen, Zwiebeln darin anschwitzen, Kartoffeln dazu geben, alles kurz umrühren, die Bohnen unterheben, die Fleischbrühe soweit angießen, dass die Bohnen nicht ganz bedeckt sind.

Fleischbrühe ggf. nachgießen.

Bohnenkraut dazugeben.

Solange leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Mit Salz, Pfeffer und evtl. Bohnenkraut abschmecken.

Reibekuchen in verschiedenen Varianten

1,5 kg Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben.
1 Ei und
2 El Mehl in den Kartoffelteig geben und
gründlich verrühren.
2 kleine Zwiebeln schälen und fein hacken und
dazugeben. Mit
Salz und Pfeffer würzen.

Wir dritteln nun den Teig.

Zutaten für die 1. Variante

Gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen unterziehen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, mit einem Schöpflöffel portionsweise Kartoffelmasse in die Pfanne geben, leicht andrücken und beidseitig goldbraun zu runden Reibekuchen braten.

300 g Graved- oder Räucherlachs auf die Reibekuchen verteilen, mit Sauerrahm und Dill dekoriert servieren.

Zutaten für die 2. Variante

100 g feingewürfelte, geräucherter Speck
1 kleine Zwiebel fein gehackt zusätzlich unterrühren.
Dann die Reibekuchen braten.

Zutaten für die 3. Variante

500 g Apfelkompott
Die neutralen süßen Reibekuchen

Menüauswahl

Reibekuchen in verschiedenen Varianten

Schnippelbohnen mit Kartoffeln

Frikadellen

Himmel und Erd

Sauerkraut mit Speck
und
gepökeltem Fleisch

Kartoffelpüree

Zwiebelkuchen

Frikadellen

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 alte Brötchen einweichen und gut ausdrücken,
unter das Hackfleisch heben.

3 Zwiebeln schälen, fein hacken und in
1 EL Butterschmalz in der Pfanne dünsten, dann auch
unter das Fleisch geben.

1 Bund Petersilie fein hacken

2 Eier

1 TL Salz

1 TL Paprika

½ TL Pfeffer

etwas Fondor

Zutaten gut miteinander vermischen und kräftig abschmecken.
Dann zu ovalen gleichgroßen Frikadellen formen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die
Frikadellen langsam von beiden Seiten braun braten.

Kartoffelpüree

500 g Kartoffeln schälen, vierteln und gut waschen.

In einem Topf mit etwas Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen.

Kartoffeln abgießen durch die Kartoffelpresse in eine
vorgewärmte Schüssel drücken.

50 g Butter, Pfeffer und etwas Muskat dazugeben, mit dem
Schneebeesen alles gut verrühren.

Zur gleichen Zeit in dem noch warmen Topf etwa 2 Tassen
Milch erwärmen.

Nun die Kartoffeln kräftig aufschlagen und dabei die Milch
dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht.

Evtl. noch mit den Gewürzen abschmecken.

Sauerkraut mit gepökeltem Fleisch

500 g Sauerkraut, bitte frisches beim Metzger kaufen, weil wir es ja mit dem Fleisch zusammen kochen wollen.
(Sauerkraut aus der Dose sollte nur erwärmt werden).

1 große Zwiebel schälen und klein würfeln.
2 EL Griebenschmalz in einem höheren Topf erhitzen,
Zwiebel darin glasig dünsten,
150 g Dörrfleisch klein gewürfelt dazu geben.

Sauerkraut in den Topf geben, mit Fleischbrühe angießen bis das Sauerkraut bedeckt ist.
Schmackhafter ist das Sauerkraut mit Weißwein angegossen.

750 g gepökeltes Fleisch z. B. Eisbein, Rippenstück, Schweinebauch oder Kamm, egal was der Metzger gerade da hat, unter das Sauerkraut schieben, dass es gut bedeckt ist.
Wer will kann noch
2 Scheiben Dörrfleisch oder Mettwurstchen dazugeben, somit hat man nachher eine Vielfalt von verschiedenen Fleischstücken auf der Sauerkrautplatte.

2 Lorbeerblätter, 10 Wachholderbeeren, 2 Nelken in einem Gewürzbeutel dazugeben.
Bei mäßiger Hitze alles nun 1 Std. köcheln lassen.

Gewürzbeutel entnehmen und das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit scharfem Senf servieren.

Sauerkraut ebenfalls in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen.

Himmel und Erd

750 g mehlig Kartoffeln
schälen, in Würfel schneiden, mit Wasser aufsetzen und 10 Minuten kochen.

750 g säuerliche Äpfel
schälen, achteln, entkernen, mit 1 EL Zucker bestreuen, zu den Kartoffeln geben und weitere 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit

125 g Dörrfleisch fein würfeln, auslassen und aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

2 Zwiebeln schälen, würfeln in der gleichen Pfanne goldgelb braten und das Dörrfleisch dazugeben.

In einer zweiten Pfanne

300 g Blutwurst mit Speck in dicke Scheiben schneiden und knusprig braten.

Kartoffeln und Äpfel mit dem Kartoffelstampfer zu einem feinen Mus zerdrücken, mit Salz abschmecken, in eine Schüssel geben, Dörrfleisch und Zwiebeln übergießen, die Blutwurstscheiben um den Rand legen.

Zwiebelkuchen

500 g Mehl, 1 Pck. Hefe, 60 g Butter, 2 TL Salz,
¼ l lauwarme Milch

Hefe in ein kleines Gefäß hineinbröseln,
1 TL Zucker darüber streuen
5 EL lauwarme Milch darübergießen, verrühren und warm
stellen. Butter in der restlichen Milch auflösen, Salz dazugeben.

1/3 vom Mehl in eine Schüssel sieben, aufgegangene Hefe
dazugeben, restliche Milch darübergießen,
1 Ei hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten, restliches
Mehl dabei nach und nach dazugeben.

Warm stellen.

1,5 kg Zwiebel in Ringe schneiden,
250 g Dörrfleisch würfeln, in einer Pfanne anbraten
und mit den Zwiebeln dünsten.

Teig durchkneten, auf einem gefetteten Blech ausrollen
Zwiebel- Dörrfleischgemisch darauf geben,

Warm stellen.

300 g Sahne, 4 Eier, ½ TL Kümmel, Salz, Pfeffer verrühren,
über die Zwiebeln gießen.

Bei 200° 2 Schiene von unten ca. 30Min. backen.