

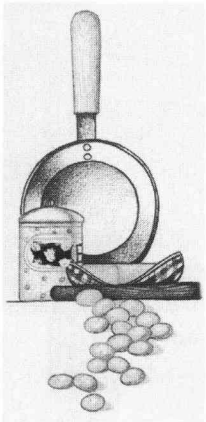
TEIL 7

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Speckische Kartoffel-Plätzchen



Zutaten:

500 g mehligte Kartoffeln
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
1 EL Öl plus etwas Öl zum
Ausbacken
ca. 100 g Schinkenwürfel
2 Eier, Prise frischgeriebene
Muskatnuss
2 EL Mehl
feingehackte Petersilie

Und so wird's gemacht:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser
ca. 30 Minuten kochen.
Zwiebel schälen und im Öl glasig braten,
Schinkenwürfel dazu geben.
Kartoffel pellen und durch eine
Kartoffelpresse drücken.
Die Zwiebel-Speck-Mischung zum
Kartoffelbrei geben und Muskat,
die Petersilie und das Mehl unterheben.
Aus dem Kartoffelteig ca. 3 cm große Kugeln
formen und mit dem Messer platt drücken.
Mit Öl in der Pfanne goldbraun braten.

Steckröwe- Krebbelcher



(„Et müsse net emmer nur
Krombiere sein“)

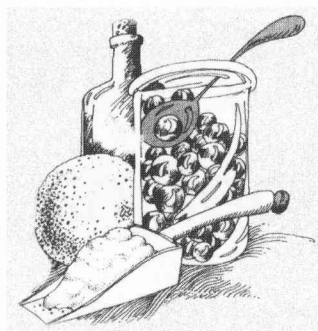
Nach dem letzten Weltkrieg in
die Verbannung geschickt, er-
hält die Knolle in der deutschen
Küche eine Rehabilitation.

Zutaten:

1 Steckrübe,
1 große mehligte Kartoffel
2 Zwiebeln, 4 EL Mehl
3 Eier, 2 EL Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 TL frischer oder
getrockneter Thymian
100 g gewürfelter
Schinkenspeck
Öl zum braten

Und so wird's gemacht:

Steckrübe und Kartoffel schälen und in
eine Schüssel raspeln.
Die Zwiebeln hacken und mit dem
Schinkenspeck glasig braten und
zu den Rüben geben.
Mit den Eiern, Mehl, Sahne, Salz Pfeffer,
Thymian und Muskat zu einem Teig
verarbeiten.
In der Pfanne 4 EL Öl erhitzen
und die Steckrüwe-Krebbelcher darin
goldbraun braten.
Auf Küchenpapier entfetten und servieren.



Eingemachte grüne Nüsse

Zutaten:

ca. 500 g grüne Nüsse
600 g Zucker
1 Stange Zimt

Und so wird's gemacht:

Die grünen Nüsse Ende Juni bis Mitte Juli ernten. Sie dürfen nicht fleckig sein. Das Innere der Schale darf noch nicht hart sein.

Nüsse mit einem spitzen Hölzchen (Zahnstocher) einige Mal durchstechen.

10 bis 12 Tage in kaltes Wasser legen, jeden Tag das Wasser erneuern.

In Wasser weich kochen, nochmals in kaltem Wasser über Nacht stehen lassen.

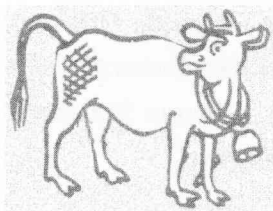
Auf einem Sieb ablaufen lassen.

Zucker läutern (600 g Zucker und $\frac{2}{3}$ Liter Wasser in einem Topf bei geschlossenem Backofen unter öfterem Umrühren kochen, bis die Flüssigkeit hell ist; jeglichen Schaum entfernen).

Nüsse und den Zimt zugeben und nochmals aufkochen lassen.

Warm in Gläser füllen.

Nach einigen Tagen Saft nochmals gut aufkochen, erkaltet darüber schütten.



Rindfleisch in "Hoscherner Rude"

(oder heute Rindfleisch in Rotwein)

Zutaten:

Ca. 1 ½ kg Rindsbraten
½ Liter Rotwein
4 Karotten, 1 Lorbeerblatt
Je 1 Rosmarin- u. Majoranzweig
Salz, Pfeffer, 2 EL Zucker,
1 Guss Weinbrand
1 Zwiebel, 1 EL Butter,
2 EL Olivenöl
100 g Schinkenspeck
Ca. 200 g Tomatenpüree

Und so wird's gemacht:

Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit Rotwein übergießen.

Karotten schälen, würfelig schneiden; Lorbeer, Rosmarin und Majoran zugeben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Das Bratenstück mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Zwiebel fein hacken, mit Butter, Öl und den Speckwürfeln braten und das Fleisch zugeben. Tomatenpüree kurz mitrösten und mit der ganzen Marinade ablöschen.

Zugedeckt ca. 3-4 Stunden weich schmoren. Fleisch heraus nehmen und warm stellen.

In einer Pfanne 2 EL Zucker karamelisieren, mit Weinbrand und der Sauce abschmecken.

Den Braten aufschneiden, mit etwas Sauce übergießen, den Rest separat servieren.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick