

DIE TEIL 2 „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von „Maitre“ Dick Melters

Himmel on Erd



Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg „mehlige“ Kartoffeln
- 1 kg Äpfel
- Salz, Muskat, Zucker, Milch, Zitronensaft
- 400 g Zwiebeln
- 50 g Margarine oder Butter
- 500 g Blutwurst in Scheiben (ca. 1 cm dick)
- 50 g durchwachsener Speck

Und so wird's gemacht:

Die geschälten Kartoffeln vierteln und im Salzwasser garen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zucker und Zitronensaft auf kleiner Flamme gar dämpfen.

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter und dem Speck hellgelb braten.

Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch, Butter und Muskat zu Mus stampfen. Abschließend die weichen Äpfel zugeben und je nach Geschmack verrühren. Die Blutwurstscheiben pro Seite ca. 2 Minuten braten.

Himmel (Äpfel) und Erde (Kartoffeln) auf einer Platte anrichten, die Blutwurst drauflegen und mit Zwiebeln bedecken.



Miesmuscheln in Weißwein-Kräutersud

Was es an der See ganz selten gibt, isst man bei uns im Rheinland. In den Monaten, die auf ein „r“ enden, wird diese inzwischen teure Spezialität gern verzehrt.

Doch Vorsicht: Zerbrochene bzw. geöffnete rohe, aber auch gekochte Muscheln, die noch fest verschlossen sind, sollte man tunlichst nicht essen. Sie können giftig sein!

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 kg Miesmuscheln
- 5 dicke Zwiebeln
- 1/2 Sellerieknolle, 4 Möhren,
- 1 Bund frische Petersilie
- 1/2 Liter Weißwein
- 1 TL grob geschroteter Pfeffer
- 1 TL Salz, 3 Lorbeerblätter
- Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Butter

Ein großer Topf (ca. 7-10 l)

Und so wird's gemacht:

Frische Miesmuscheln mehrmals gründlich waschen, unter fließendem Wasser die herausragenden Härte abziehen. Die Muscheln nochmals bürsten und abspülen. Es gibt nämlich nichts Schlimmeres als Sand im Getriebe!

Die Zwiebeln, den Sellerie und die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und grob schneiden.

Den Weißwein mit den Gewürzen und dem Gemüse in dem großen Topf aufkochen. Die Muscheln dazu geben und zugedeckt garen, bis die Schalen weit aufgehen.

Die Muscheln in großen Schalen anrichten, die Brühe darüber gießen und heiß servieren. Eine leer gegessene Muschel benutzt man als Greifer und zieht damit das Fleisch aus der nächsten Muschel. Mit einem Löffel schlürft man den Sud und das Gemüse zum Muschelfleisch. Hierzu isst man Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Butter.



Hoschemer Schnebel- bunnesopp

Bohnenzeit: Zuerst freut man sich, wenn man die ersten Stangen- oder Buschbohnen ernten und essen kann. Aber plötzlich sind sie alle reif.

Früher legte man die rheinischen „Schnebelbunne“ in große Keramiktröge ein. Ein entsetzlicher Gestank verbreitete sich im Keller, wenn die Milchsäure anfang zu gären. Ich sagte dann immer: „Gekotztes“ in Keramik.

Aber für eine „Schnebelbunnesopp“ von frischen Stangen- oder Buschbohnen war ich auch schon damals zu begeistern.

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Suppenfleisch (Rind)
- 1 Bund Suppengrün
- Salz, Pfeffer,
- 2 EL Suppenwürze oder Brühwürfel
- 1 1/2 kg Stangen- oder Buschbohnen
- Bohnenkraut
- 500 g Kartoffeln

Und so wird's gemacht:

Das Suppenfleisch mit ca. 3 Liter kaltem Wasser aufstellen; Pfeffer, Salz und die Brühwürfel zugeben und ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Die Bohnen von „Fäden“ befreien und in ca. 1/2 cm große Streifen „schnebeln“.

Das gegarte Suppenfleisch aus dem Topf nehmen, von Fett und Knochen befreien, in kleine Würfel schneiden und wieder in die Brühe geben.

Die „Schnebelbunne“ und die gewürfelten Kartoffeln mit dem Bohnenkraut in die Brühe geben und ca. eine Dreiviertelstunde köcheln lassen.

Suppe eventuell mit Croûtons (in der Pfanne gerösteten Weißbrotwürfeln mit Butter und Knoblauch) verfeinern.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick



Handkäs mit Musik

Eigentlich eine Frankfurter Spezialität mit Apfelwein, aber auch in Weißweingegenden ein willkommener „Durstmacher“.

Da der „Mainzer“ bzw. „Harzer Roller“ nie länger als 1 Stunde angemacht werden soll, gelten hier nur persönliche Zutatengmengen.

Ernährungsphysiologisch sammeln hier 100 g von dem leichtverdaulichen Weichkäse (Gärstoffe und Enzyme) nur 38 g Eiweiß, 0,1 g Fett und 75 Kalorien - also nur Pluspunkte, wenn da die „Musik“ nicht wäre. Wichtig beim Käse ist, dass er durch und durch ist, also sein Inneres durch nichts Weißes getrübt ist.

Und so wird's gemacht:

Zubereitet werden muss bei diesem Gericht ja nur die „Musik“.

Hier mischt man fein gehackte Zwiebeln mit Öl und Essig sowie Salz und Pfeffer.

Den Rollkäse schneidet man in kleine Streifen und gibt nach Geschmack die „Musiksauce“ dazu.

Wer ihn lieber „nass“ mag, legt ihn ca. eine Stunde vorher in die Sauce ein.

Wer es mag, gibt noch etwas Kümmel dazu.

Dazu isst man ein Scheibe Graubrot mit Butter.