

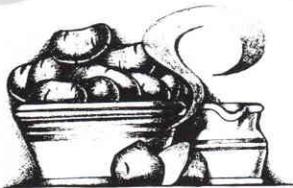
TEIL 3

# DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von  
„Maître“ Dick Melters



## Dick's Kartoffelsopp



### Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Kartoffel  
3 Zwiebeln  
1/2 Sellerieknolle  
1 Stange Lauch  
2 Möhren, 2 Tomaten  
500 g Rindfleisch (Suppenfleisch)  
1 Bund Petersilie  
30 g Fett  
100 g Dörrfleisch  
Salz, Pfeffer  
1/2 Becher Schmand

### Und so wird's gemacht:

Das Rindfleisch in kaltem Wasser aufstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. eine Stunde kochen lassen.

Kleingehackte Sellerie, Möhren und Lauch dazu geben und nochmals eine Stunde köcheln.

Dörrfleisch würfeln und in Fett kross braten. Die gewürfelten Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten dazu geben und fast gar braten. Das Rindfleisch aus dem Topf nehmen, Fett abschneiden und in Würfel schneiden. Die Rindfleischstücke, die Pfanne mit den Kartoffeln etc. in den Suppentopf gießen und nochmals 15 Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie klein hacken und mit dem Schmand unterziehen.

Würzen - und guten Appetit!



## Faasnachts-Nautze

So lange ich mich erinnern kann, gab es bei uns zu Hause an Karneval „Nautzen“, in Fett gebackene „Schweinsöhrchen“.

### Zutaten:

500 g Mehl  
6 Eier  
ca. 200 g Zucker  
2 EL Sahne  
2 EL zerlassene Butter  
Etwas Zimt  
1 Gläschen Rum  
Puderzucker  
Ausbackfett

### Und so wird's gemacht:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig ausrollen, mit einem Küchenröllchen Dreiecke schneiden, in der Mitte ein Loch einrädeln und eine Ecke durchziehen.

Das Fett erhitzen und die Nautzen darin goldgelb ausbacken.

Mit Puderzucker bestreuen.



## Hoschemer „Kletschmänner“ in Specksoß

**Zutaten** (für 4 Personen):

2 1/2 kg Kartoffeln  
Wasser  
Salz, Pfeffer  
200 g fetter Speck  
Öl zum Ausbacken  
2 Zwiebeln  
2 Eier  
Etwas Butter  
Mehl zum Bestäuben

### Und so wird's gemacht:

1 1/2 kg Kartoffeln schälen, waschen und auf einer feinen Reibe reiben. Den Kartoffelteig in eine Schüssel mit Wasser reiben, damit die Kartoffeln schön weiß bleiben.

Den Teig in ein Baumwollhandtuch kippen, zuerst abtropfen lassen, dann fest auspressen. Dabei die austretende Kartoffelstärke auffangen und bei Seite stellen.

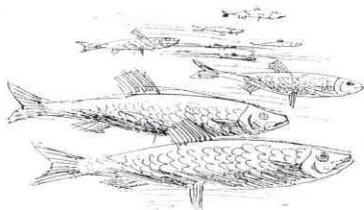
Die restlichen Kartoffeln schälen und leicht bedeckt mit Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, werden sie mit dem Kochwasser durch ein Sieb passiert und anschließend mit den rohen geriebenen Kartoffeln, dem Stärkemehl, der Butter, den zwei Eiern sowie Pfeffer und Salz vermengt und zu ovalen Klößen geformt.

Die Klöße etwas in Mehl wälzen und in einen großen Topf mit heißem Salzwasser geben. Ca. 20 Minuten ziehen lassen, nicht kochen.

Speck in Würfel schneiden und im Öl kross mit den Zwiebeln braten.

Klöße mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel geben und die Specksoße darüber verteilen.

Einen guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Ihr  
„Maitre“ Dick



## Aschermittwochs-Fisch

Bis vor Jahren machte der Horchheimer Anglerverein am Aschermittwoch sein Fischessen. Es wurde immer nur Rhein-Fisch verarbeitet. Jeder „Esser“ gab einen Obolus in die legendäre „Fischkopp-Spardose“.

**Zutaten:** Rheinfisch (oder andere)  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
Mehl, Ausbackfett

Für die Marinade:

Wasser, Weinessig  
Zucker, Salz, Pfeffer  
Lorbeerblätter  
Eine große Zwiebel  
Gewürzkörner,  
Speiseöl

### Und so wird's gemacht:

Fisch und 3 x s: säubern, säuern, salzen; dann ruhen lassen.

Fische in Mehl wälzen und in heißem Fett goldbraun backen.

Die Marinade vermischen und die gebackenen Fische in einen großen Topf schichtweise einlegen; die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln zwischen die Fische legen.

Die Marinade darüber gießen und ca. 2 Tage ziehen lassen.

Dazu isst man mit Butter bestrichenes Schwarzbrot.