

TEIL 4

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Brutsopp

Diese Suppe erfand man zur Resteverwertung von getrocknetem Brot. Beim Schlachten wurde sie gern mit der Wurstsuppe gegessen.

Zutaten: 2 Liter Wasser
3 Brühwürfel
3 große Zwiebeln
2 EL Butter
1 EL Petersilie, 1 EL Schnittlauch,
1 EL Kerbel (alles gehackt)
1 TL Schmalz (nicht in Verbindung
mit der Wurstsuppe)
Brotscheiben oder Brotreste
Pfeffer und Salz

Und so wird's gemacht:

Zwiebeln klein schneiden und mit Butter im Topf glasig dünsten.

Mit 2 Liter Wasser ablöschen und die Brühwürfel dazugeben.

Petersilie, Schnittlauch und Kerbel dazugeben und den TL Schmalz darunter ziehen.

Das Brot je nach Härtegrad darin weich kochen.

Heiß servieren.



Krebbelcher

Der Reibekuchen, auf Kölsch „Rievkooche“, erfreut sich im Rheinland großer Beliebtheit. Allein in Koblenz gibt es im Herbst mehrere Krebbelchens-Feste.

Zutaten: 1 1/2 kg Kartoffeln
4 Zwiebeln
2 Eier
Salz, Pfeffer, je nach
Geschmack ein Hauch von
Muskat
Öl zum Ausbacken

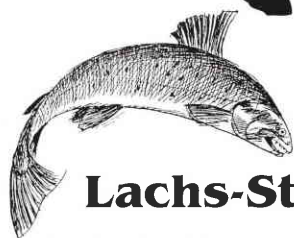
Und so wird's gemacht:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und auf einem Reibeisen raspeln (Es geht auch mit einer Küchenmaschine, aber echte Fans bestehen auf dem „Fleischgeschmack“).

Den Brei kurz in ein Sieb schütten, dann in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Pfeffer und Salz und eventuell Muskat vermengen.

In der Pfanne in heißem Öl kleine flache Küchlein auf beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbacken.

Krebbelcher müssen heiß verzehrt werden!



Lachs-Steak

Der Lachs, im Süßwasser geboren, ist ein Fisch, der in jungen Jahren ins Meer wandert und zur Laichzeit wieder an die Stelle seiner Jugend zurückkehrt. Noch um 1900 gab es bei uns im Rhein zur Laichzeit Unmengen dieser Köstlichkeiten. Man konnte den Lachs z. B. am „Gänsebad“, dem Flachstück schräg gegenüber der Königsbach, mit bloßen Händen aus den Fluten fischen. Hier das Lieblingsgericht meiner Ur-Urgroßmutter Margarethe.

Zutaten: ca. 800 g frischer Lachs in 4 Scheiben geschnitten
50 g fein gehackte Zwiebeln
1/2 durchgedrückte Knoblauchzehe (nach Geschmack)
Salz, Pfeffer
1 Glas Wermut oder Sherry
1 Zitrone

Und so wird's gemacht:

Den Fisch 3xs (säubern, mit einer 1/2 Zitrone säuern und salzen), beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne mit Butter glasig braten, die Fischeiben dazugeben und von beiden Seiten anbraten. Nicht zu lange, sonst wird der Lachs trocken und zäh.

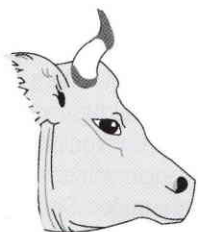
Mit Sherry oder Wermut ablöschen und die Sauce über den Fisch verteilen.

Nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu isst man in Butter geschwenkte Kartoffelkugeln oder Toast-Brot.

Wenn einer isst, iss mit!
Wenn einer trinkt, trink mit!
Wenn einer schafft, loss en schaffe!
(Alte Hoschemer Weisheit)

Einen guten
Appetit wünscht
Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick



Saure Kutteln

Gekochter Rindermagen oder Pansen steht in der Schweiz oder in Süddeutschland sogar in den feinsten Hotels auf der Speisekarte. In unserer Gegend habe ich ihn nur an der Mittelmosel auf einer Karte gefunden.

Zutaten: ca. 2 kg Rinderpansen (gibt es bei Real und in der Metro)
8 Lorbeerblätter
10 Wachholderbeeren
3 EL Mehl
30 g Fett
4 Zwiebeln
2 Brühwürfel
Pfeffer, Salz, Essig,
1 Glas trockener Weißwein

Und so wird's gemacht:

Den Rindermagen oder Pansen in einem großen Topf mit Wasser bedeckt ca. 4-5 Stunden köcheln lassen.

Das Fleisch im Topf pfeffern und salzen, die Lorbeerblätter und Wachholderbeeren mitkochen lassen (Fenster öffnen: den Kochgeruch mag nicht jeder!).

Fleisch abkühlen lassen und in kleine Streifen schneiden.

Zwiebeln mit Fett in einem größeren Topf glasig dünsten.

Weißwein, Essig und ca. 1 Liter von der Kochbrühe dazugeben und mit Mehl binden (Tipp: oder ROUX - helle Sauce von Mondamin).

Die in Streifen geschnittenen Kuttelstücke dazugeben und nochmals 10 Minuten kochen lassen.

Die Kutteln mit der Sauce servieren.