

TEIL 5

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Kräuter-Frikadellen



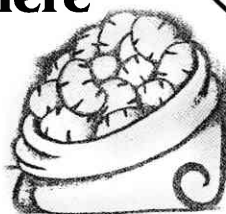
Zutaten:

1 kg Hackfleisch gemischt
ca. 10 große Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen (wer sie mag)
2-3 trockene Brötchen oder Toastbrot
2-3 Eier, 1/2 Liter Milch
Salz, Pfeffer, Paprika
Gewürze (nach Möglichkeit frisch):
Petersilie, Majoran, Salbei, Liebstöckel

Und so wird's gemacht:

Trockene Brötchen oder Toastbrot mit der Milch verkochen. Hackfleisch mit Pfeffer, Salz und Paprika bestreuen. Eier und verkochte Brötchen dazugeben und verkneten, beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Gewürze klein hacken und kurz mit dünsten. Abkühlen lassen und dann unter die Fleischmasse mischen. Frikadellen formen und in Olivenöl ausbacken. Warm oder kalt servieren.

Scharfe Krombiere (vegetarisch)



Zutaten:

Kleine Kartoffeln
(früher sagte man auch „Säukartoffeln“)
Crème fraîche oder Schmand
Grüne Pfefferkörner aus der Dose
Mehl für die Mehlschwitze oder Roux von Mondamin
Milch, Salz, Gemüsebrühe aus dem Glas oder Würfel
Frische Kräuter (nach Geschmack und Jahreszeit)

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln in Salzwasser garen und pellen. Aus Mehl und Milch (oder Roux) in der Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen eine Mehlschwitze herstellen. Crème fraîche, Gemüsebrühe und grüne Pfefferkörner dazugeben und mit Salz abschmecken. Mit kleingehackten frischen Kräutern garnieren. Kartoffeln in der Soße zerdrücken.

Es schmeckt auch ohne Fleisch!

Setz dich ruhig in die Nesseln;
wer weiß, wie lange
es die noch gibt.





Sauerbraten

Zutaten: ca. 1 kg Rindfleisch
(gut durchwachsen, vom Bug)
ca. 80 g Butterschmalz
1 Bund Suppengrün
2 EL Zuckerrüben-Sirup
100 g Rosinen
1 geschälter Apfel
Ein guter Guss Calvados (franz. Apfelschnaps)
Pfeffer, Salz, Crème fraîche oder Schmand

Für die Marinade:

1/2 Flasche Rotwein
1/4 l Weinessig
ca. 1/2 l Wasser
3 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
2 Nelken, 4 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
2-3 Zwiebeln

Und so wird's gemacht:

Die Marinade in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen.

Das Fleisch in den Topf geben und ca. 3-4 Tage unter öfterem Wenden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Das Fleisch mit Haushaltspapier abtrocknen, pfeffern und salzen und in einem Bräter scharf von allen Seiten anbraten. Mit der durchgeseibten Marinade ablöschen und den Zuckerrüben-Sirup, das Suppengemüse und die Zwiebeln aus der Marinade dazu geben. Auf kleiner Hitze den Braten 3-4 Stunden zartköcheln lassen.

Den fertigen Braten rausnehmen, warm stellen und die Soße abseihen, Crème fraîche oder Schmand unterrühren. Die in Calvados eingeweichten Rosinen und Apfelstücke unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße binden.

Das in Scheiben geschnittene Fleisch mit etwas Soße übergießen und mit Semmelknödel und Apfelmus servieren.



Steckrüben-Eintopf

Die Steckrübe ist zu Unrecht nach dem Zweiten Weltkrieg zu einem Gemüse 2. Klasse verurteilt worden. Aber es gab sie ja damals meist nur in Wasser gekocht. Dann hieß es immer: „Do gucke mie Aue en dat Dübbe renn als eraus!“

Zutaten: 1 1/2 kg Steckrüben
oder gelbe Rüben
500 g Rinderbrust
1 1/2 l Wasser
750 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
Pfeffer, Salz

Und so wird's gemacht:

Rinderbrust mit Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz gut zwei Stunden köcheln lassen. Steckrüben waschen, schälen und in drei Zentimeter große Stücke schneiden.

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden; alles zum Fleisch geben und ca. 3/4 Stunde garen.

Fleisch herausnehmen, vom Fett befreien und in kleine Stücke schneiden. Suppe etwas abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick