

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Saure Nierchen mit Schinken

Zutaten: 500 g Schweinenieren
200 g ger. Schinken
2 Zwiebeln
50 g Butter
1 Brise Salz, Pfeffer, Salbei, Rosmarin
1 kleine Dose Pilze (evtl. Pfifferlinge)
1 Glas Weinbrand
1 Becher Schmand
Gehackte Petersilie
1 Brühwürfel

Und so wird's gemacht:

Nieren aufschneiden (Sehnen und Röhren herauschneiden), in kleine Stücke schneiden und ca. 1 Stunde in Milch einlegen. Schinken in kleine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln und mit der Butter in der Pfanne braten, mit dem Pilzwasser ablöschen und die gehackten Pilze dazu geben.

Brühwürfel, Salz, Pfeffer, Prise Salbei und Rosmarin dazu geben.

Nieren aus der Milch nehmen und mit Küchenpapier abtropfen und bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten braten. Den Rest dazu geben, mit Schmand und Weinbrand abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hierzu schmeckt frisch gestampfter Kartoffelbrei.

„Hinkel im Klos“



Zutaten:
1 Suppenhuhn oder Reste vom Truthahn oder sonstiges Federvieh
10 trockene Brötchen (oder Toast)
2 Eier
1 gute Prise Salz und Pfeffer
50 g Butter
3 Zwiebeln
1/2 Liter Milch
100 g Mehl
Gehackte Petersilie, Muskat

Und so wird's gemacht:

Suppenhuhn kochen bzw. Reste vom sonstigen Geflügel lösen und durch den Fleischwolf drehen.

Brötchen oder Toast klein schneiden, mit der Milch weich kochen.

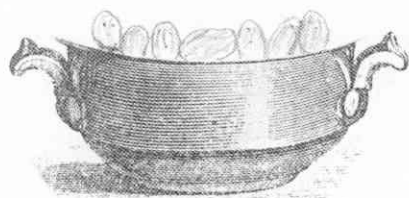
Eier, Salz, Muskat und Pfeffer dazu geben und verrühren. Zwiebel fein hacken, mit der Butter goldgelb rösten und mit der gehackten Petersilie zu dem Teig geben.

Brot und Hühnerteig gut zusammen kneten und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Mit nassen Händen Klöße formen und in die heiße, entfettete Hühnerbrühe geben.

Ca. 20 Minuten kochen.

Die Klöße isst man mit der Brühe.



Süßer Kartoffelkuchen

Zutaten:

- 10 große Kartoffeln
- 200 g Mehl
- 2 Eier (einmal nur Dotter)
- Prise Salz und Pfeffer
- Semmelbrösel
- Butter zum Einfetten
- 1 Springform

Für die Füllung:

- 1 Becher Schmand
- Frisches Obst (Kirschen, „Quetsche“, Äpfel, Trauben)
- 3-4 Tl. süße Marmelade

Und so wird's gemacht:

Gekochte und gestampfte Kartoffeln, 1 Ei, Mehl, Prise Salz und Pfeffer zu einem festen Teig verarbeiten.
Den Teig teilen und mit dem Nudelholz in 4 glatte Flächen ausrollen.
Springform mit Butter gut einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.
Teigfladen einzeln in die Springform legen und an der Seite etwas hoch drücken (damit kein Saft ausläuft).
1. Lage: klein geschnittenes Obst, z. B. kleine Apfelstücke, mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und mit der 2. Lage abdecken: klein gehackte „Quetsche“ mit etwas „Quetsche-Schmier“ belegen.
3. Lage: fein gehackte Kirschen mit etwas süßer Marmelade vermengen und verteilen, anschließend mit Fladen abdecken.
Letzte Lage: Becher Schmand mit dem Eigelb und etwas Zucker verrühren und als Abschluss über den letzten Fladen geben.
Ca. 1 Stunde bei heißer Röhre backen.
Springform öffnen.
Achtung: Nicht stürzen!

Danke für den Hinweis!

Auch in der Küche treibt der Druckfehlerteufel sein Unwesen. Bei dem Gericht „Kräuterfrikadellen“ im letzten Jahr waren für 1 Kilo Hackfleisch 10 große Zwiebeln als Zutaten angegeben worden. Sie hatten Recht: 2 bis 3 Zwiebeln hätten vollkommen gereicht. Wenn Sie es trotzdem mit 10 Zwiebeln versucht haben, ist Ihnen wahrscheinlich nachts die Bettdecke weggeflogen.
Im Übrigen: Vielen Dank für die mehrfache Ansprache.



„Quetsche-Sopp“ - ein schönes Sommergericht

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 3 EL Zucker, 3 EL Speisestärke

Für die Einlage:

- 125 g getrocknete Pflaumen
- Prise Zimt, 1 EL Zucker
- 2 Tassen Wasser

Und so wird's gemacht:

Die Milch kochen. Die Speisestärke mit dem Zucker mischen, mit etwas Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben. Das Ganze noch einmal kurz aufkochen lassen.
Für die Einlage die getrockneten „Quetsche“ mit Zuckerwasser kochen und dann ohne die Brühe zu der Milchsuppe geben.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick