

TEIL 8

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Honig-Krombiere



Zutaten:

750 g kleine Kartoffeln
4 EL Olivenöl
1 kl. Zwiebel
3 Knoblauch-Zehen
5 EL Honig
2 EL Tomatenmark
2 kl. Zweige Rosmarin
2 EL gehackter Thymian
etwas Muskatnuss
Pfeffer, Salz

Und so wird's gemacht:

Die Kartoffeln waschen, halbieren. Das Backblech mit Olivenöl einstreichen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben legen. Zwiebel und Knobi hacken und mit dem restlichen Olivenöl andünsten. Honig, Tomatenmark und die verhackten Kräuter unterheben und mit Pfeffer, Salz und Muskat-Nuss abschmecken. Die Masse gleichmäßig auf die Kartoffeln verteilen. Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei ca. 200°C ca. 35 Minuten garen. Nach ca. 20-minütiger Garzeit die Kartoffeln mit einer Alufolie abdecken.

Dazu passt ein frischer Salat.



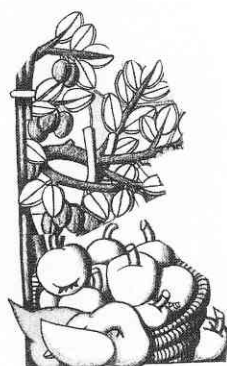
Bibbe-Eintopf

Zutaten:

1 Suppenhuhn oder Hahn
2 Lorbeerblätter
2 Gewürz-Nelken
2 Zwiebeln
3 Knoblauch-Zehen
1 kleiner Blumenkohl
1 kleiner Wirsingkohl
2 Stangen Lauch
5 Möhren, 5 große Kartoffeln
4 Zweige Estragon
Pfeffer, Salz
Wasser, 1/2 Fl. Weißwein

Und so wird's gemacht:

Huhn oder Hahn mit Wasser und Wein im großen Topf ca. 3 Stunden mit den Gewürzen köcheln lassen. Das Fleisch muss von Flüssigkeit bedeckt sein. Zwischenzeitlich das Gemüse säubern und in kleine Würfel schneiden. Vom Blumenkohl nur die Röschen nehmen, beim Wirsing den Strang entfernen. Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Das Fett im Topf etwas abschöpfen. Jetzt das ganze Gemüse in den Topf geben und ca. 1 Stunde gar köcheln. Zwischenzeitlich das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Noch ca. 10 Minuten mitkochen lassen und mit den frischen Estragonblättern servieren.



Hoschemer Allerlei außem Gade

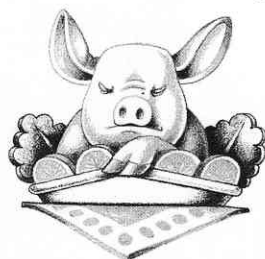
Zutaten:

- Ca. 100 g Johannistrauben
- Ca. 150 g Himbeeren
- Ca. 150 g Süße Kirschen
- Ca. 150 g Saure Kirschen
- Ca. 100 g Blaubeeren
- 1/2 Liter Rotwein
- 1/2 Liter Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- Ca. 40 g Speisestärke

Und so wird's gemacht:

Obst waschen, entkernen und die Stiele entfernen.
 Von jeder Frucht die Hälfte für die Grütze beiseite stellen.
 Die Früchte mit dem Rotwein, Wasser, Zucker, Zimtstange und der klein geschnittenen Zitrone in einen Topf geben und zugedeckt ca. eine halbe Stunde lang kochen.
 Die Masse durch ein Sieb streichen und noch etwas einkochen.
 Abschmecken und mit der Speisestärke etwas binden.
 Die beiseite gestellten Früchte in eine Glasschüssel geben und mit der roten Soße auffüllen.
 Dazu schmeckt eine Vanille-Soße oder süße Sahne.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick



Ringel-Schwänzchen- Torte

Zutaten:

- 1 Bratwurst-Schnecke
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 5 cl Wasser
- 1/8 Liter Milch
- 1 1/2 Zwiebeln
- 2 Knoblauch-Zehen
- 2 Eier
- 1 abger., nicht gespr. Zitronenschale
- 3 trockene Brötchen
- Muskat
- Majoran
- etwas Hefe
- Pfeffer, Salz

Und so wird's gemacht:

Mehl, Wasser, Hefe, Butter, Salz verkneten und 1 Stunde kalt stellen.
 Brötchen in Milch einweichen.
 Zwiebeln und Knobi klein hacken und mit etwas Butter glasig dünsten.
 Die eingeweichten Brötchen mit den Zwiebeln und Knobi, der restlichen Butter, Gewürzen und Eiern zu einem Teig kneten.
 Eine Springform ausbuttern, den kaltgestellten Teig halbieren, ausrollen und in die Form legen. Den Teig an den Seiten etwas hochziehen. Die Bratwurstschnecke drauflegen und die Brötchenmasse drauf streichen.
 Den Restteig als Deckel ausrollen und drauflegen.
 Mit restlichen Teigstückchen verzieren.
 Mit einem Eigelb bestreichen und ca. 1/2 Stunde im vorgeheizten Backofen backen.