

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Herings- tatar

Zutaten:

- 4 Salzheringe oder (besser)
- 4 holländische Matjes-Filets
- 1 große Zwiebel
- etwas Dill und Petersilie
- 1 kleiner Apfel

Und so wird's gemacht:

Heringe entgräten, enthäuten, klein schneiden. Matjes nur klein schneiden. Zwiebel häuten und klein schneiden. Apfel schälen und entkernen, klein schneiden. Alles in einen Mixer geben zusammen mit den Kräutern und kurz klein hacken, fertig. Die Masse auf kleine Brotflächen streichen und zu Wein oder Bier genießen.



Säubunne mit Grombire on Speck

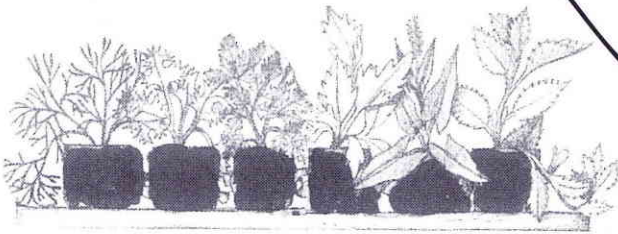
Im Juli ist die Zeit der "dicke, Säu- oder Puffbohnen".

Zutaten:

- 1 kg dicke Bohnen
- etwas Bohnenkraut
- ca. 200 g Dörrfleisch
- 1 EL Mehl oder Soßenbinder
- Wasser, Salz, Pfeffer
- 1 Kartoffel

Und so wird's gemacht:

Kartoffel schälen, waschen, salzen, kochen. Die aus den Schoten gepflückten Bohnen und das Bohnenkraut in Salzwasser gar kochen und in ein Sieb geben, etwas Brühe verwahren. Das Dörrfleisch in Scheiben schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Mit etwas Brühe löschen und mit Mehl oder Soßenbinder andicken. Pfeffern und salzen. Zu den gekochten Kartoffeln servieren.



Hoschemer Kräutertoast

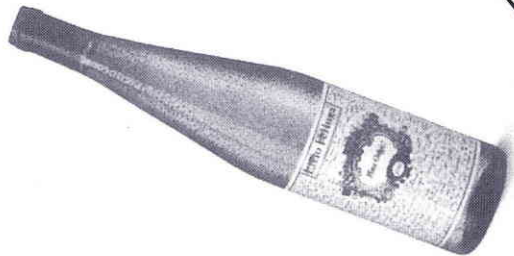
Zutaten:

Einige Scheiben Kasten-Weißbrot (Toast)
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 5 Knoblauchzehen
 1 große Zwiebel
 30 g Butter
 50 ml Riesling-Wein
 50 ml Sahne oder Schmand
 Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Knoblauch pressen. Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch hacken. Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig braten. Mit Riesling und Sahne löschen. Kräuter und Knobi dazu geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Brotscheiben verteilen und bei ca. 200 Grad im Ofen knusprig backen. Sofort servieren.

Einen guten Appetit
 wünscht Ihnen
 Ihr
 „Maitre“ Dick



Rheinische Weinsopp

Zutaten:

½ Flasche Riesling-Wein halbtrocken
 250 ml Sahne
 500 ml kräftige Hühnerbrühe
 4 Eigelb
 2 Scheiben Weißbrot
 20 g Butter
 1 Prise Muskat
 1 Prise Zimt
 Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, Weißbrot würfeln und golden rösten. Eigelb in die kalte Hühnerbrühe geben, langsam erhitzen und dauernd mit dem Schneebesen schlagen. Die Suppe darf nicht kochen, da sonst das Eigelb gerinnt. Wenn die Suppe schaumig ist, langsam den Riesling und die Sahne unterrühren. Dauernd mit dem Schneebesen schlagen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Suppe vom Herd nehmen und mit einer Prise Muskatnuss, Zimt, Pfeffer und Salz würzen. In eine vorgewärmte Suppenschüssel geben und die gerösteten Brotwürfel darüber verteilen.