

DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



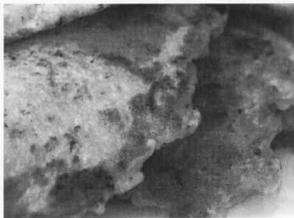
Karnickel im Zwiwwel-Bett

Zutaten:

- 1 küchenfertiges Kaninchen
- 3 EL Schmalz
- 2 kg Zwiebeln
- 1 Flasche trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

Und so wird's gemacht:

Das Kaninchen portionieren und im Schmalz anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und im Bratfett goldbraun braten. Den Wein und das bereits angebratene Fleisch hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Ca. 1 Stunde schmoren. Kräuterzweige entfernen, Zwiebeln auf eine Platte geben und darauf anrichten. Mit frischem Rosmarin und Thymian servieren.



Käse- Kreppelcher

(eine gute Resteverwertung)

Zutaten:

- 6 bis 8 trockene Brötchen oder Weißbrot, Brezel oder Salzstangen
- ca. 200 bis 250 g Schnittkäse
- 2 Eier
- Wasser
- Petersilie oder Schnittlauch
- 100 bis 150 g Schinken oder Salami
- Salz, Pfeffer, Curry
- Öl zum Ausbacken

Und so wird's gemacht:

Brötchen, Brot oder Brezen ca. eine ½ Stunde in Wasser einweichen, dann ausdrücken. Mit der Hand oder dem Mixer zu einem Teig verarbeiten, Eier und Gewürze dazugeben und vermengen. Schinken oder Salami und den Käse in kleine Stücke schneiden. Den Semmelteig zu „Kreppelcher“ formen und mit der Schinken-Käse-Masse belegen, mit einem zweiten „Kreppelche“ von oben abdecken und die Seiten zukneten. In der Pfanne goldbraun backen.

Rheinohl en Musselwein

Zutaten:

ca. 1 kg Aal
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Bund Petersilie
½ Stange Porree
ca. 500 ml Wasser
½ Flasche herben Mosel-Riesling
1 Zitrone, 1 Lorbeerblatt
Salz, Zucker, Pfeffer
ca. 50 g Butter, etwas Mehl,
1 Becher süße Sahne

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen
Ihr
„Maitre“ Dick

Und so wird's gemacht:

Den ausgenommenen Aal in Stücke schneiden und salzen. Möhren und Porree schälen bzw. putzen und in Ringe schneiden. Wasser mit Wein aufkochen, die Zwiebel, den Porree, die geviertelte Zitrone und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie klein hacken und die Hälfte dazugeben. Den Aal in den Sud geben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten sieden lassen. Alles in ein Sieb geben, dabei die Fischbrühe auffangen. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und unter Rühren das Mehl darin anschwitzen. Die Fischbrühe nach und nach hinzugießen und zu einer glatten Sauce rühren, abschmecken. Ca. 5 Minuten durchkochen, dann die Aalstücke hinzugeben und wieder erhitzen. Die Sahne leicht unterheben und den Rest Petersilie mit etwas Butter in der Pfanne schwenken und über den Aal geben.

Verstecktes Gemös

Zutaten:

ca. 500 g Hackfleisch
2 große Möhren
1 kleine Dose Erbsen
3 Zwiebeln
2 TL Senf
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprika
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
etwas Butter



Und so wird's gemacht:

Die Möhren schälen und ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den zerkleinerten Zwiebeln, der Petersilie, dem Senf und den Gewürzen gut vermischen. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Hackfleischmasse zur Hälfte in einer gebutterten Auflaufform zu einem Viereck auf dem Formboden ausrollen und die langgeteilten Möhren und die Erbsen darauf ausbreiten. Das Ganze mit der restlichen Hackfleischmasse von oben zudecken und an den Enden fest andrücken. Das Tomatenmark mit einem ¼ l Salzwasser und dem Mehl verrühren und über den Hackbraten gießen. Mit Butterflöckchen bestreuen und ca. eine ½ Stunde backen.