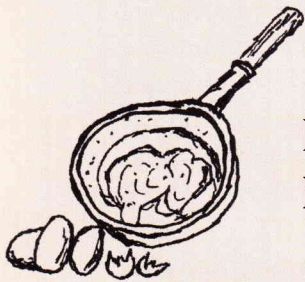


TEIL 12 DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von
„Maître“ Dick Melters



Hoschemer Eierschmier

Zutaten:

6 Eier
150 g Mehl
1/8 l Milch
Petersilie
ca. 150 g Schinkenspeck
Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Eier, Mehl, Milch, Pfeffer und Salz verquirlen und ca. 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Speck fein würfeln und in der Pfanne auslassen.

Den Teig dazugeben und bei kleiner Temperatur stocken lassen.

Zerkleinerte Petersilie darüber streuen und mit Salat und kräftigem Brot servieren.



Hoschemer Stinker

Zutaten:

2 Rollen „Limburger“ Stangenkäse
(ca. 400 - 500 g, gut reif)
200 g Butter oder Margarine
4 Eigelb
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprika

Und so wird's gemacht:

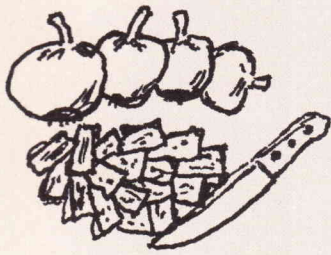
Zwiebeln ganz fein würfeln.

Den Limburger in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln, dem Eigelb, der Butter, Pfeffer, Salz und Paprika zu einer Masse verkneten.

Die Masse in eine Alufolie geben und zu einer Stange formen.

Einige Stunden im Kühlschrank kühlen.

Dazu schmeckt Pumpernickel oder Schwarzbrot, aber auch Rettich und Radieschen.



Äppel-Gulasch

Zutaten:

ca. 500 g Schweinefleisch (Kamm) gewürfelt
 500 g feste Äpfel (geschält, gewürfelt)
 250 ml Fleischbrühe
 250 ml Weiß- oder Rotwein
 etwas Mehl
 Schmalz oder Butterschmalz zum Braten
 Salz, Pfeffer, Beifuß, Majoran
 1 EL Apfel-Sirup

Und so wird's gemacht:

Schweinefleisch salzen, pfeffern und im Mehl wenden.

Im Schmalz scharf anbraten, Brühe und den Wein dazugeben.

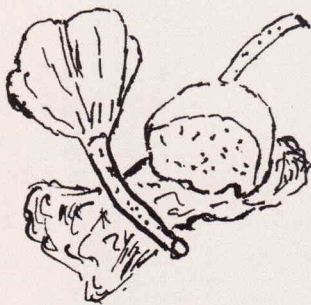
Eine ½ Stunde köcheln lassen.

Die Apfelstücke, den Beifuß und Majoran dazugeben und einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und dem Sirup abschmecken.

Hierzu passen Salzkartoffeln.

Einen guten Appetit
 wünscht Ihnen
 Ihr
 „Maitre“ Dick



Gefüllte Blüten

Zutaten:

ca. 15-20 frische Zucchini oder Kürbisblüten
 1 Dose (ca. 500 g) geschälte Tomaten
 3 EL Olivenöl
 1 Bund frischer Basilikum
 500 g Magerquark
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 100 g Semmelbrösel
 150 g geriebener Parmesankäse
 Salz, Pfeffer, Paprika

Und so wird's gemacht:

Die Dosen-Tomaten fein hacken, mit Öl, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben und im Backofen ca. eine ½ Stunde bei ca. 120° C erhitzen.

Die Zucchini oder Kürbisblüten öffnen und den Blütenstiel heraus schneiden.

Den Quark und die Knobi-Zehe pürieren, die gezupften und zerkleinerten Basilikumblätter mit den Semmelbröseln, dem Parmesankäse und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Die Masse mit einem Löffelchen in die Blüten füllen und an den Blütenspitzen andrücken und verschließen.

Die Blüten auf die etwas eingekochte Tomatensauce legen und mit etwas Öl beträufeln.

Mit Alufolie zugedeckt bei ca. 150° C ca. 20 Minuten fertig garen.

Dazu schmeckt frisches Baguette.