

154

Rezepte
aus Mamas Küche

~

uut Mam 'ör Köök
Retsepden, en Stöck of

154

Burgundisch-Nord-Rheinische Küche
in der Region Niederrhein

Kochrezepte in deutscher und niederfränkischer Sprache
(francique/ABN), auch gem. § 16 Landesverf. MV
Nach der handschriftlichen Rezeptsammlung unter
anderem seit der Kochklasse der Moerser -
Haushaltungsschule (Ökotrophologie) bis 1932

von **Sophie Laufs,**

(Landfrau, Hauswirtschafterin und 3. Gen. Köchin)

herausgegeben, bearbeitet und um eigene Rezepte erweitert
von Kurt-Wilhelm Laufs, 1998, ©, 2013-04-11, 2014-10-23, ©

Vorwort

Man muß sich eben daran gewöhnen, daß das Gleiche nicht dasselbe ist:

Die Region Niederrhein in der Bundesrepublik Deutschland ist nicht der rechte Deltaarm des Rheins, der Lek, der im Königreich der Niederlande „Nederrijn“ heißt. Region und Flußlauf haben den gleichen Namen, sind aber nicht identisch. Ähnlich geht es mit dem französischen Departement „Bas Rhin“ bei Strasbourg, das man ebenfalls mit „Niederrhein“ übersetzen könnte. In einem Falle ist der Niederrhein eine Kulturregion rechts und links des Flusses Rhein, in einem anderen Falle ein Flußarm und wieder in einem anderen Falle eine politische Regionalgliederung.

Der Philosoph, der über einen elaborierten Code menschlicher Sprache verfügt, kann auch mit Bleistift und Kladde auf einer Parkbank in seinem Fache arbeiten, der kochende Philosoph gibt sich nicht zufrieden allein mit Rohem und weiss, dass Liebe durch den Magen geht und Leib und Seele zusammenhält. „Lekker Eeten un Drinken hald Liif un Seel tesamen“. So wie Sprache zum typisch menschlichen Dasein gehört, ist auch das Kochen eine typisch menschliche Kulturleistung, am Nordrhein ist es die Niederburgundisch-Niederrheinische Küche, die ihre europäischen Verbindungen seit dem postkarolingischen Lothringer-Reich, dem Burgunder-Reich mit den Ursprüngen des Pökelns ***(s. Salpeter-Warnhinweis, z.B. Rezept 145, usw., s. S. 42)** zur Haltbarmachung und hanseatischer Vielfalt (altes Hanse Westquartier) nicht aufgegeben hat und europäische Gemeinsamkeiten pflegt. Da die Kochrezepte auf 1932 und davor zurückgehen: die angesprochene „Gewürzdosis“ richtet sich ohne Geheimnis-Krämerei mit einer Standard-Gewürzmischung nach der traditionell vorangegangenen Anzahl von Köchen in der Familie, so dass der Altmutter zukommt, z.B. ein Pfefferkorn zur üblichen Würze hinzu zu tun, der Urgrossmutter zwei... und dem Alt-Enkel, der Alt-Enkelin 4 usw., (für Lorbeer und Nelken analog). Da die moderne Küche nicht mehr so fettig kocht, wie in hungrigen Zeiten, können bei den folgenden Rezepten auch pflanzliche Öle und verschiedene magere Fleischsorten eingesetzt werden und statt Mehl Speisestärke. Wenn „Speck“ im Text erscheint, ist meist fetter Räucherspeck gemeint. Den Rauchgeschmack kann man heute aber auch durch einen Aufguss von Lapsang-Souchong-Tee, Räuchertee, erzeugen.

Typische Getränke dazu können sein: obergäriges Altbier, Wachholder, trockener Wein.

Ein kurzes Inhaltsverzeichnis findet sich am Schluss, S. 42.

Kurt-W. Laufs, Dipl.-Psych., Kulturpsychologe, Attestation Cuisinier (AC), ©
im Februar 1998, korr. 2013-04-11

Een Woordje Vooraf

Wanneer Ge eventjes er aan, dat het gelijke niet het zelfde is!

De regio Nederrijn binnen de Bondsrepubliek Duitsland is er niet het rechtser delta rivier van de Rijn ginds de grens bij Arnhem.

Een ander woord voor het rivier „Nederrijn“ is „Lek“. Regio en rivier hebben de gelijke naam, maar zijn niet het zelfde. Zo zou Ge er ook het Franse departement „Bas Rhin“ als politieke regio om Strasbourg om heen met „Nederrijn“ kunnen vertalen. Dus blijkt de „Nederrijn“ in het een geval een rivier, in het andere geval een kulturele regio en in het derde geval een politieke regio te zijn, zo dat ik hier bekijkelijk der regio Nederrijn ook van Nederrijnland spreek.

Deze bijzondere Noor-Rijnse keuken blijkt er hedendags vrijwel zeer weinig bekend, ook binnen de „Nederrijnse“gastronomie, hoewel er de regio „Neder-rijn“ sinds antieke tijden een traditioneel „multikul-tureel“ gebied is en niet allen maar van kultuur-historische betekenis of kultuurpsychologische, maar ook van lukullische.

De hoeveelheid van binnen deze regio geproduceerd voetsel en de pluraliteit van inwoneren van verschillendste afkomst hebben er ook invloed op de regionale keuken gehad.

Oude keuken tradities zijn er eenpansmaaltijden van zoep of groenten met het verkrijgbaare ook aan vlees en vis, de verschillendsten pannekoeken (ook van boekweeten), een bijzondere manier van balkenbrei (bouillon van het worst-bereiden met boekweetenmeel als pudding in schijven gesneden, in de pan gebakken en stroop er bij), zwart volkoorenbrood, boven-gegist Altbier, sappen, most, een typeerende soort van jenever (Wachholder en Doppelwachholder), droge wijn.

Veel van de Nederrijnlandse keuken is in Nederland verspreidt, toen veel huishoudsters in vroegere tijden naar Nederland waren gegaan en de bekende spitsnaam „troella“ blijkt er afgeleidt van het Latijnse woord voor „kooklepel“. Het traditioneel gemeenschappelijke met de keuken der Normandie blijken de eenpansmaaltijden, de pannekoeken en de most te zijn.

De kultuurpsychologische relevantie van het versamelen van kookrezeptuures is er logisch bekijkelijk van het spreekwoord, „liefde gaat door de maag“ of „lekker eeten en drinken houdt lichaam en ziel bij mekaar“.

K.-W. Laufs, kulturele psycholoog, in februari 1998, korr. 2013-04-11 ©

1. Suppen

1. Tomatensuppe (Tomatezupp) für 5 Personen:

Zutaten: 2 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 4-6 Tomaten oder $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ l eingemachten Tomatenbrei, 5 Eßlöffel Mehl, Brühe oder Wasser, Salz, Würze nach Geschmack.

Zubereitung: Fett zerlassen, klein geschnittene Zwiebel andünsten lassen, zerschnittene Tomaten hinzu, Mehl überstäuben, glatt rühren, mit Brühe oder Wasser ablöschen. Nach 10 Min. kochen durchschlagen und abschmecken.

Tomatenzoep voor 5 Personen:

Ingredienten: 2 eetlepels vet, 1 ui, 4-6 tomaten of $\frac{1}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ l zelfs toeberiede ingemaakte tomatenpuree, 5 eetlepels bloem, bouillon of water, zout, kruiden naar smaak.

Bereiding: Vet smelten, klein gesneden ui laten stoven, gesneden tomaten erbij, met bloem overstuiven, glat roeren, met bouillon of water blussen. Naar 10 min. kooktijd de zoep door een zeef slaan of pürreeren en naar smaak naarkruiden.

2. Geröstete Griessuppe (geschreudde Grieszupp) für 5 Pers.:

Zutaten: 2 Eßlöffel Fett, Suppengemüse, 5 Eßlöffel Gries, Wasser ($1\frac{1}{2}$ l), Salz, Würze, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gute Butter.

Zubereitung: Fett dampfend heiß werden lassen, Suppengemüse hinzu, mit Gries überstäuben, anbräunen, mit Wasser ablöschen.

Geroeste Griesmeelzoep voor 5 Personen:

Ingredienten: 2 eetlepels vet, zoepgroenten, 5 eetlepelen griesmeel, $1\frac{1}{2}$ l water, zout, kruiden, $\frac{1}{2}$ eetlepel goede boter.

Bereiding: Vet dampend heet laten worden, zoepgroenten er bij, met griesmeel overstuiven, licht bruin laten worden, met water aflussen.

3. Kartoffelsuppe (Äerpelszupp) für 5 Personen:

Zutaten: 8-10 mittelgroße Kartoffeln, 2 Eßlöffel Fett, Suppengrün, Wasser, Salz, Reste von Bratensoße, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Fett zerlassen, Suppengrün und Kartoffeln hinzu, Wasser, Salz, garkochen lassen, durchschlagen, Fleischreste mahlen, Mehl mit etwas Wasser anquirlen, abschmecken.

Aardappelenzoep voor 5 Personen:

Ingredienten: 8-10 middelgroote aardappelen, 2 eetlepels vet, zoepgroenten, water, zout, resten van braademsous, 1 eetlepel bloem.

Bereiding: Vet laten smelten, zoepgroenten en aardappelen er bij, water, zout, gar laten koken, doorslaan of pürreeren, resten van gebraden vlees maalen, bloem met iets water verroeren, kruiden naar smaak.

4. Erbsensuppe (Äertezupp) für 5 Personen

Zutaten: 500 gr. gelbe Trockenerbsen, (auch grüne Trockenerbsen und halbe Trockenerbsen) 1 ½ bis 2 l Wasser, 500 gr. Pökelfleisch * (Kasseler*, Schinken*, Räuchermett-Würstchen*, Rippchen*, o.ä.), Suppengemüse (½ Möhre, ¼ Sellerie, ½ Porree), 8-10 Kartoffeln, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Würze nach Geschmack.

Zubereitung: Die Erbsen abends vorher waschen einweichen (im Wassertopf stehen lassen). Am anderen Tag Erbsen mit dem Fleisch zum Kochen bringen, Suppengemüse und Kartoffeln hinzu, mit Mehl andicken.

Erwtenzoep voor 5 Personen

Ingredienten: ½ pond gedroogte erwten, 1 ½ tot 2 l water, 500 gr. pekelvlees, zoepgroenten (½ moer, ¼ selderij, ½ prei), 8-10 aardappelen, 2 eetlepelen bloem, zout, kruiden naar smaak.

Bereiding: De erwten 's avonds van tevooren wassen en inweken (över nacht in de pan met het water laten staan). Den anderen dag de erwten met het vlees aan de kook brengen, zoepgroenten en aardappelen er bij, met bloem aandikken.

5. Nierensuppe (Nierezupp) für 5 Personen

Zutaten: 2 Schweinenierchen, 2 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 4 Eßlöffel Mehl, Suppengemüse, 2 – 2 ½ l Wasser, ½ Eßlöffel Salz und Würze nach Geschmack. 5 Eßlöffel Reis oder Graupen, eingemachte Erbsen und Spargel.

Zubereitung: Fett zerlassen, gewaschene und klein geschnittene Schweinenierchen anbraten, klein geschnittene Zwiebel und Suppengemüse, mit Wasser verquirltes Mehl hinzu und anbräunen lassen, mit Wasser auffüllen und kochen lassen und später den Reis oder die Graupen mitkochen und zuletzt die eingemachten Erbsen und den Spargel hinzugeben.

Nierzoep voor 5 Personen

Ingredienten: 2 vārkensnierkes, 2 eetlepels vet, 1 ui, 4 eetlepels bloem, zoepgroenten, 2 – 2 ½ l water, ½ eetlepel zout en kruiden naar smaak. 5 eetlepels rijst of gepelde gerst, ingemaakte erwten en asperges.

Bereiding: Vet smelten, gezuiverde en klein gesneden nierkes aanbraden, klein gesneden ui en zoepgroente in de pan, met water geroerde bloem er bij geven en bruin laten worden, met water opvullen en laten koken en later de rijst of de gepelde gerst er bij meekoken en het laatst de ingemaakden erwten en asperges in de pan.

6. Blumenkohlsuppe (Blummekoolzupp) für 5 Personen

Zutaten: 2 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel Mehl, Blumenkohlwasser (Reste und Restbrühe vom Blumenkohl-gemüse, auch pürierten ganzen Blumenkohl oder Brok-koli), Salz, Brühe, Würze, 1 Eigelb.

Zubereitung: Fett zerlassen, Mehl übersäuben und glatt rühren, mit Blumenkohlwasser ablöschen, mit Brühe auffüllen und mit Salz und Gerürzen abschmecken.

Bloemkoolzoep voor 5 Personen

Ingredienten: 2 eetlepels vet, 4 eetlepels bloem, bloemkoolwater (groentenat met bloemkoolresten, ook heele bloemkool of brokkoli gepurreerd), zout, bouillon, kruidenrij, 1 eigeel.

Bereiding: Vet smelten, bloem in stuiven en glad roeren, met het bloemkoolnat afblussen, met bouillon aanvullen, zout en kruidenrij naar smaak.

7. Wildsuppe (Haasezupp) für 8 Personen

Zutaten: Knochen und Reste vom Wildbraten, Wasser, Salz, Suppengemüse, Gewürzdosis, 1 Zwiebel, 4 Eßlöffel Fett, 8 Eßlöffel Mehl, Brühe von den Fleischknochen, Fleisch und Soßenreste, Salz, Pfeffer, Boullion nach Geschmack.

Zubereitung: Knochen mit Wasser, Salz, Suppengemüse, Gewürzdosis, 1 in Scheiben geschnittene, geröstete Zwiebel mit einer braunen Mehlschwitze und den übrigen Zutaten kochen.

Wildzoep voor 8 Personen

Ingredienten: Vleesknöök en resten van wildbradem, water, zout, zoepgroente, kruidenrijdosis, 1 ui, 4 eetlepels vet, 8 eetlepels bloem, bouillion van de botten, wildvlees en sousresten, zout, peper, bouillion naar smaak.

Bereiding: Beenen met water, zout, zoepgroenten, kruidenrijdosis, 1 in schijven gesneden en geroeste ui met een bruine bloemsous en de overigen ingredienten koken.

8. Buttermilchsuppe (Käernpapp) für 5 Personen

4 Eßlöffel Rosinen (und/oder anderes Trockenobst) werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser zum Kochen gebracht, 4 Eßlöffel Mehl mit Wasser angequirlt und mit 1 l Buttermilch hinzu und Zucker nach Geschmack.

Karnemelkzoep voor 5 Personen

4 eetlepels rozijnen (en/of andere gedroogte vruchten) worden er met $\frac{1}{4}$ l water aan de kook gebracht, 4 eetlepels bloem met water verroert en met 1 l karnemelk er bij en suiker naar smaak.

9. Rindfleischbrühe (Bulljong) für 5 Personen

750 gr. Rindfleisch, Wasser, Salz, Suppengemüse, Gewürz nach Geschmack.

Rundvleesbouillon voor 5 Personen

1 $\frac{1}{2}$ pond rundvlees, water, zout, zoepgroenten, kruidenrij naar smaak.

10. Griesklößchen (Griesbällkes), (als Suppeneinlage)

Zutaten: 1 Tasse Milch (oder Wasser), ½ Eßlöffel Butter (oder Olivenöl), 1 gestrichener Teelöffel Salz, ¾ Tasse Gries, 1 Ei (oder Eiweiß von 2 Eiern), Muskat, andere Gewürze und Küchenkräuter nach Geschmack.

Zubereitung: Butter zerlassen, Milch (Wasser) und Salz hinzu, kochen lassen, Gries hinein, solange kochen bis die Masse dick ist, vom Feuer nehmen und Ei und Muskat (und andere Kräuter oder Gewürze) hineinrühren. Mit einem Löffel Klößchen abstechen und formen und in der fertigen Suppe garen bis sie oben schwimmen.

Griesmeelbolletjes (voor in zoepen)

Ingredienten: 1 kop melk (of water), ½ eetlepel goede boter (of olijfolie), 1 koffielepel zout, ¾ kop griesmeel van tarwe, 1 ei (of het witte van 2 eieren), nootmuskat en andere kruiderij naar smaak.

Bereiding: Boter smelten, melk en zout er bij, laten koken, griesmeel er in roeren, zo lang laten koken tot dat de massa dik is, van het vuur neemen en ei en nootmuskat er onder roeren. Met een lepel de bolletjes afsteken en vormen en in de alreeds klaare zoep laten garen tot dat ze boven swemmen.

11. Königinsuppe (Henezupp) für 5 Personen

Zutaten: 2 Eßlöffel Fett, 5 Eßlöffel Mehl, Brühe von und mit Huhn, Salz, 1 Eigelb, ¼ Tasse Sahne, ein paar junge Möhrchen, Erbsen, Spargel (Reis nach Geschmack).

Zubereitung: Mit Fett und Mehl unter Einrühren der Sahne eine helle Mehlschwitze bereiten und mit Möhren, Erbsen, Spargel (dem Reis) und der Hühnerbouillon aufkochen.

Koninginzoep (Kippenzoep) voor 5 Personen

Ingredienten: 2 eetlepels vet, 5 eetlepels bloem, bouillon van en met kip, zout, 1 eigeel, ¼ kop room, jet jonge moeren, erwten, asperges (rijst naar smaak).

Bereiding: Met vet, bloem onder inroeren van room een heldere bloemsous bereiden en met moeren, erwten, asperges (en rijst) en de kippebouillon aan de kook brengen.

12. Weinsuppe (Winzupp) für 5 Personen

Zutaten: ½ l Wein, ¾ l Wasser, 1 Stück Zitronenschale, 2 Eßlöffel Speisestärke, 125 gr. Zucker, Saft von ½ Zitrone, 2 Eier, Zimt und Nelken nach Geschmack.

Zubereitung: Alle Zutaten zusammen auf dem Feuer abschlagen.

Wijnzoep voor 5 Personen

Ingredienten: ½ l Wijn, ¾ l Water, 1 stuk schaal van en citroen, 2 eetlepels zetmeel, ¼ pond suiker, sap van ½ citroen, 2 eieren, kaneel en kruidnagels naar smaak.

Bereiding: Allen ingredienten op het vuur samen goed door mekaar roeren en met een zeef verwijderen.

13. Brühe (Bouillon) mit Nudeln (Bröoi möt Nüdelkes) für 5 Personen.
750 gr. Rindfleisch, Wasser, Salz, Suppengemüse, 5 Eßlöffel Suppennudeln.

Rundsbouillon met Vermicelli voor 5 Personen
1 ½ pond rundvlees, water, zout, zoepgroenten, 5 eetlepels vermicelli.

14. Selleriesuppe (Selleriezupp) für 5 Personen
In heißem Fett ½ große oder 1 kleine Sellerieknolle gewürfelt anschmoren, eine helle Mehlschwitze hinzurühren, mit Bouillon auffüllen mit Salz, Gewürzen und etwas Sahne abschmecken.

Zelderijenzoep voor 5 Personen
In heet vet ½ groote of 1 kleine knol selderij in blokjes gesneden aansmoren, een heldere bloemsous er bij roeren, met boillon aanvullen en met zout, kruiderij en iets room proeven.

15. Linsensuppe (Lensezupp) für 5 Personen
500 gr. Linsen (tags zuvor eingeweicht), Suppengemüse, Wasser, Salz, Räucherspeck und Schinkenreste und/oder Brühe von Fleischknochen, Mehlschwitze.

Linzenzoep voor 5 Personen
½ pond linzen (‘s dags van tevooren ingeweekt), zoepgroente, water, zout, gerookte spek en resten van gerookte ham en/of bouillon van vleesknöök, bloemsous.

16. Fleischklößchen für Suppen (Vleeschbällekes vüür in de Zupp)
125 – 250 gr. Gehacktes, halb und halb, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Paniermehl, ½ fein gewürfelte Zwiebel in Fett gebräunt, alles vermischen und kleine Klöße formen, die in der Suppe gegart werden.

Vleesbolletjes voor Zoepen
¼ - ½ pond gehakt, half en half, 1 Ei, zout, peper, paneermeel, ½ ui in blokjes in vet bruin angebraden, alles vermengen en kleine bolletjes vormen, welke in de zoup gegaren worden.

17. Schokoladensuppe (Schokklaadezupp) für 5 Personen
1 ltr. Milch, ½ ltr. Wasser, 100 gr. Schokolade, 1 Eßlöffel Speisestärke, 1-2 Eßlöffel Kakao, ½ Teelöffel Salz, Zucker nach Geschmack, Zimt, steif geschlagenes Eiweiß (Eischnee).

Chocoladenzoep voor 5 Personen
1 l melk, ½ l water, 100 gr. chocola, 1 eetlepel zetmeel, 1-2 eetlepels cacao, ½ koffielepel zout, suiker naar smaak, kaneel, geslagen eiwit.

18. Brühe mit Eieinlauf (Ei en de Brööi) für 5 Personen

In eine Brühe oder Bouillon folgende Zutaten verquirlen und einlaufen lassen: 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl, 1-2 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Salz, etwas Muskat.

Bouillon met Ei gebonden voor 5 Personen

In een bouillon de volgenden geroerden ingredienten laten in druppen: 1 eetlepel bloem, 1-2 eetlepels melk, iets zout, iets nootmuskat.

19. Gebundene Nudeln oder Reissuppe (gebonde Brööi möt Nüdelkes of Riis) f. 5 P.

2 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Mehl, Brühe und/oder Gemüsewasser, 5 Eßlöffel Suppennudeln oder 4 Eßlöffel Reis, Salz, Gewürze.

Gebonden Vermicelli of Rijstzoep voor 5 Personen

2 eetlepels vet, 3 eetlepels bloem, bouillon en/of groententat, 5 eetlepels vermicelli of 4 eetlepels rijst, zout, kruiden.

20. Schwemmkloßchen (Määlbällekes)

Knapp 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Butter, ½ Teelöffel Salz, 75 gr. Mehl (3 gehäufte Eßlöffel), 1 Ei, etwas Muskat, verrühren, Kloßchen formen und in der fast fertigen Suppe garen bis sie oben schwimmen.

Meelballetjes

Krap 1 köpken melk, 1 eetlepel goede boter, ½ koffielepel zout, 75 gr. bloem, 1 ei, jet nootmuskat, door heen roeren, bolletjes vormen en in de alreeds bijna klaare zoep garen tot dat ze bovenaan zwemmen.

21. Suppendekoration

Zulezt können beim Servieren gehackte Petersilie, Schnittlauch und Körschkes (Croutons: in Fett in der Pfanne geröstete, auch altbackene Weißbrotwürfel) auf die Suppe gestreut werden.

Zoep-Dekoratie

Het laatst met het serveeren kunnen gehakke peterselie, bieslook en croutons (korstjes) over de zoup heen gestrooid worden.

22. Lauchsuppe (niederrheinische Zwiebel- / Lookzupp) für 10 Personen

8-10 dicke gehackte Zwiebeln (Look), 4-6 große Breitlauchstangen (Porree), in halbe Ringe geschnitten, Knoblauch nach Geschmack, 2 gewürfelte Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Gewürze, Gartenkräuter, Wasser, Sahne und/oder 1 Eßlöffel Butter, Räuchermettwürstchen*, Schinkenreste* usw., Fleischknochen oder Bouillon. Über die fertige Suppe geriebenen Käse streuen.

Nederrijnlandise Lookzoep (alle soorten der biologi-schen groep om de ui mogelijk) voor 10 Personen

8-10 dikke gehakte uien, 4-6 gesneden stangen prei, knoflook naar smaak, 2 aardappelen in blokjes, zout, peper, kruiden en tuinkruiden, water, room en of goede boter, gerookte worstjes en ham, vleesbotten of bouillon.

Als de zoep klaar is, gewreeven kaas boven op strooien.

23. Niederrheinische Fischsuppe (Veeschzupp) für 10 Personen

1 – 1 ½ kg Süßwasserfisch (oder Seefisch), Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 3 Nelken, 1 Teelöffel Dill, 1 Prise Koriander, Salz, Pfeffer, Knoblauch je nach Geschmack, 4 gewürfelte Möhren, ½ gewürfelte Sellerieknolle, 1-2 dicke gehackte Zwiebeln, 2-4 geschnittene Porreestangen, 2 gewürfelte Kartoffeln.

Nederrijnlandise Viszoep voor 10 Personen

1 – 1 ½ kg zoetwatervis (of zeevis), water, 1 laurierblad, 2 peperkorreltjes, 3 kruidnagelen, 1 koffielepel dillekruid, iets koriander, zout, peper, knoflook naar smaak, 4 gehakte moeren, ½ knoll selderij in blokjes, 1-2 dikke uien, gehakd, 2-4 gesneden stangen prei, 2 aardappelen in blokjes.

24. Niederrheinische Muschelsuppe (Moschelzupp)

Miesmuscheln (Pfahlmuscheln aus der See oder Süßwassermollusken, wenn überhaupt erhältlich) und die gleichen Zutaten wie bei der Fischsuppe, aber sehr viel mehr Pfeffer. Die Muscheln so lange kochen, bis sie sich ganz öffnen. Dazu gebutterte Schwarzbrotstücken, ein Wachholderschnäpschen und Altbier.

Nederrijnlandise Mosselenzoep

Zeemosselen (Zoetwatermosselen als überhaupt verkrijgbaar) en de gelijken ingredienten als in de viszoep, maar veel meer peper. De mosselen zo lang koken tot dat ze heelmaal open gegaan zijn. Er bij zwart volkoren brod met goede boter een borreltje en Alt-Bier.

25. Suppe von Flußkrebse (Zupp môt Kafumm / καβουρας)

(z.B. aus Niers, Schwalm, Nette, Moerse usw.). Entfällt, da hierzulande die Flusskrebse ausgestorben sind.

Zoep van Zoetwaterkreften

Ontvallt.

26. Kohlsuppe (Kappeszupp) für 10 Personen

1 Wirsing oder Weißkohl, geschnitten in einer Bouillon von und mit 1 kg Rind- oder Hammelfleisch, auch Lammkeule, 1 dicke Zwiebel, 1 Möhre, ¼ Sellerie, ½ Porreestange, 1 Kartoffel, 1 Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 3 Nelken, Wasser, Sahne, Salz, Pfeffer, Knoblauch u.a. Kräuter nach Geschmack.

Koolzoep voor 10 Personen

1 Savoiekoel of 1 gewoone witte koel, gesneden, in een bouillon van en met 1 kg rund- of schaapevlees, 1 dikke ui, 1 moer, ¼ knol selderij, ½ stang prei, 1 aardappel, 1 laurierblad, 2 peperkorreltjes, 3 kruidnagels, Water, room, zout, peper, knoflook, enzv. en kruiden en kruiden naar smaak.

27. *Schnittbohnenuppe (Schnibbelsbonnezupp)* für 5 Personen

1 kg grüne Schnittbohnen (Stangenbohnen), höchstens 5 mm breit schräg geschnitten, in Rinderbouillon (mit etwas Suppengrün) mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Zwiebel, Kartoffel und Zutaten von Räuchermettwürstchen* und angebräuntem gewürfeltem Räucherspeck* in Milchmehlschwitze.

Snijboonen Zoep voor 5 Personen

1 kg snijboonen, fijn gesneden in runderbouillon (met zoepgroente) met zout, peper, laurier, ui, aardappel en er bij gerookte metworstjes en aangebruide rookspek in blokjes met een melk-meelsous.

28. *Taubensuppe (Duuwezupp)* für 5 Personen

1-2 Wildtauben sehr lange (da sehr zäh) in gesalzenem Wasser kochen, danach filieren und das Fleisch in feine Würfel schneiden. Weitere Zutaten sind wenig Suppengemüse, 1 Chalotte, mit wenig Pfeffer abschmecken und mit Eierstich oder Eiereinlauf verfeinern.

Duivenzoep voor 5 Personen

1-2 wildduiven uuren lang in gezouten water koken, dan fileteren en het vlees in fijne blokjes snijden. Verder komen er bij: weinig zoepgroenten, 1 chalotte-ui, met weinig peper proeven en met stukjes ei van geslagen eigeel met iets zout, peper en nootmuskat, gestoomt over waterdamp (of vandag makkelijker mogelijk in een kop in een mikrogolven-oven), of de zoep met ei gebonden.

29. *Graupensuppe (Geerschzupp)* für 5 Personen

1 – 1 ½ ltr. Bouillon mit Räuchermettwurst, Suppengerüst, 1 - 2 Tassen Graupen, Salz, mit Gewürzen abschmecken.

Zoep van gepelde Gerst voor 5 Personen

1 – 1 ½ l bouillon met gerookte metworst, zoepgroente, 1 – 2 koppen gepelde gerst, zout, met kruiden proeven.

30. *Milchsuppe (Melkspap)*

Heiße Milch, leicht gesalzen und/oder gezuckert, mit einer Mehlschwitze angedickt und in der Suppe aufgeweichtem altbackenem niederrheinischen Kasten-Weißbrot oder Zwieback.

Melkzoep

Heete melk, even gezouten en/of gesuikerd, met een meelsous verroerd en daar in oud wit brood of beschuit.

31. Biersuppe (Bierzupp)

2 Teile Bier, 1 Teil Milch, mehr gezuckert als gesalzen und mit einer Mehlschwitze verrührt. Zimt nach Geschmack.

Bierzoep

2 aandeelen bier en 1 aandeel melk, meer gesuikerdan gezouten en met een meelsous verroerd. Naarsmaak kaneel er over strooien.

32. Pilzsuppe (Päddestöhlzupp)

Mischpilze aus Wäldern und Wiesen oder Wiesen-Champignons alleine mit Zwiebeln in heißem Fett schmoren, mit Bouillon auffüllen und mit einer Speck*-Milch-Mehlschwitze andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feingehacktes frisches Schnittlauch oder Petersilie zuletzt mit Körschkes (croutons) darüber streuen.

Zoep van Paddestoelen

Verschillende paddestoelen of alleen maar weide-champignons met uien in heet vet smoren, met bouillon aanvullen en met een (gerookde vette) spek-melk-meelsous aandikken. Met zout en peper proeven en het laatst bieslook of peterselie en croutons over heen strooien.

33. Bohnensuppe (Bonnezupp)

Grüne und/oder gelbe Strauchbohnen und/oder weiße Bohnen (Trockenbohnen tags zuvor einweichen) und dem Schnittbohnenrezept folgen. Andicken mit Butter (Räucherspeck*)-Milch-Mehlschwitze.

Boonenzoep

Groene en/of gele tuinboonen en/of witte boonen en de snikjboonenreceptuure volgen. Aandikken met een rookspek-melk-meelsous.

34. Spinatsuppe (oder Sauerampfersuppe), (Spinaatzupp)

Gemüsebrühe von kurz aufgekochtem und frisch durchgedrehtem Spinat (oder Sauerampfer) mit Bouillon anfüllen und einer Milchspeckmehlschwitze* andicken. Je nach Geschmack würzen und etwas von den durchgedrehten Blättern oder kleingeschnittene Blätter hinzugeben.

Spinaziezoep (of Zuringzoep)

Groentenat van kort gekokde spinazie en vers doorgedraaide spinazie (of zuring) met bouillon aanvullen en met een melkspekmeelsous aandikken. Naar smaak zouten en kruiden en iets van de doorgedraaide of gesneden bladeren toegeven.

35. Spargelsuppe (Spargelzupp)

Übriggebliebene Spargelbrühe und Reste vom Spargel in Bouillon, würzen und mit einer Mehlschwitze von Butter und Milch andicken. Mit Gartenkräutern Gewürzen und Salz abschmecken. Von übrig gebliebenen Spargelschalen läßt sich auch eine Spargelbrühe herstellen.

Aspergeszoep

Reste van de groentenat van en resten van asperges met bouillon aanvullen en met een meelsous van goede boter en melk aandikken. Met kruidenen en zout proeven. Van övergebleeven aspergeschaalen kan Ge ook groentenat bereiden.

36. Brennesselsuppe (Brännäetelezupp)

Bouillon mit Butter-Sahne-Mehlschwitze andicken, frische junge Brennesselspitzen hinzu.

Brandnetelzoep

Bouillon met boter-room-meelsous aandikken, verse jonge brandnetelspitzen er in.

37. Knochensuppe (Brööi van Knöök), Basis- oder Grundrezept

Knochen vom Rind, vom Schwein, Markknochen, Geflügelknochen, Wildknochen usw. in Salzwasser kochen.

Knookzoep

Botten van rund, varken, merkknooken, volailleknöök, wild-botten enzv. in zoutwater koken.

38. Haferflockensuppe (Hawerflokkezupp)

Haferflocken in gesüßter oder gesalzener Milch oder Wasser kochen, nach Geschmack Rosinen oder andere Trockenfrüchte dazu.

Haverflokkenzoep

Havervlokken in gesuikerde of gezouten melk of water koken en naar smaak rozijnen of andere gedroogde vruchten er bij.

39. Markbällchen (Märkbällekes)

Wie Grießklößchen oder Schwemmklößchen und Mark von gekochten Markknochen untermischen.

Merkbolletjes

Zo als giesmeelbolletjes of meelballetjes en merk onder-roeren van gekookde merkbotten.

2. Gemüseeintöpfe

40. Bohmendurcheinander (Bonneduureen)

In gewürztem Wasser gekochte grüne oder gelbe Strauchbohnen mit Kartoffelpüree oder gekochten Kartoffelscheiben und einer dicken weißen Milch-Räucherspeck*-Soße mit Mehl angedickt und je nach Geschmack gerösteten Zwiebeln durcheinandermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu weiches Spiegelei und/oder gebratene Blutwurstscheiben. Schnitzel geht auch.

Boonen door mekaar heen

In gekruid watergekookde groene of geele tuinboonen met aardappelpuree of meegekookte aardappelen-schijven en een dikke witte melkspekmeelsous aangedikt en naar smaak met geroeste uien doorheen met zout en peper proeven. Daar bij week spiegelei en/of gebakken schijven van bloedworst.

41. Salat durch einander (Schlaatduureen)

Geschnittenen Kopfsalat oder Endiviensalat statt Bohnen, sonst wie Bonneduureen.

Slaa door mekaar heen

Gesneden krop groene sla of endivie in plaats van boonen, anders zo als boonen door mekaar heen.

42. Möhrendurcheinander (Muureduureen)

Etwa zu gleichen Teilen gekochte und pürierte Mohrrüben und Kartoffelpüree vermischen, oder gewürfelte Möhren und Kartoffeln. Nach Geschmack mild würzen. Dazu Hammelfleisch oder Wellfleisch und Räuchermettwurstchen*.

Moeren door mekaar heen

Ongeveer gelijke aandelen van gekookte en gepureerde moeren en aardappelen gepureerd of in blokjes door mekaar mengen. Met zout en kruiden licht proeven. Er bij hooren vet schaapevlees of vet varkensvlees van de buik en gerookde metworsten.

43. Himmel und Erde (Hemmel un Äerd)

Apfelmus und Kartoffelpüree mit gebratenen Blutwurstscheiben oder Leber und gerösteten Zwiebeln.

Hemel en Aarde

Appelmoes met aardappelpurre en gebakken bloedworst of lever met geroeste ui.

44. Dicke Bohnen durcheinander (dikke Bonne duureen)

Dicke Bohnen mit Kartoffelscheiben und einer gut gewürzten dicken weißen Milchspecksoße* vermengen. Dazu Hammelfleisch oder Schweinefleisch.

Dikke Tuinboonen door mekaar

Dikke tuinboonen met aardappelen in schijven en een dikke goed gekruide witte melk-speksous vermengen. Er bij schaapevlees of varkensvlees.

45. Kohl durcheinander (Kappes duureen)

Geschnittenen und gekochten Wirsing oder Weißkohl mit Kartoffelscheiben und einer weißen Milch(speck)soße* vermengen (mehr Kohl als Kartoffeln). Dazu gekochtes Suppenfleisch mit Meerrettich, evtl. übriggebliebene Milchspecksoße mit Meerrettich verrühren.

Kool door mekaar

Gesneden en gekokte savooiekool of witte kool met aardappelenschijven (meer aardappelen dan kool, NL) en een melkspeksous vermengen. Er bij gekookd bouillonrundvlees met gewreeven mierikswortel (of rammenas, NL) of iets van de sous apart laten en de mierik (rammenas, NL) er onder roeren.

46. Grünkohl durcheinander (gröene Kappes duureen)

In Bouillon oder Wurstbrühe fein geschnittenen oder gemahlene Grünkohl mit Räuchermettwürsten*, durchwachsenem Räucherspeck*, evtl. Wellfleisch-/Schweinebauch und mit Kartoffeln (mehr Grünkohl als Kartoffeln) kochen. Kartoffeln und Grünkohl zusammenstampfen und mit einer dicken Milchspecksoße* vermengen. Zum Fleisch sehr scharfen Senf.

Groene Kool door mekaar

In bouillon de gesneden groene kool samen met aardappelen, rookmetworsten en rookspek koken en purren behalve hat vlees.

47. Spinat (Spinaat)

Durchgedrehten frischen Blattspinat mit Kartoffelpüree mischen und dazu ein weiches Spiegelei mit Speck*.

Spinazie

Doorgedraaide verse bladspinazie met aardappelen-purree mengen en een week spiegelei met spek er bij.

48. Stielmus

Frische Blätter und Stengel von „Steckrüben“ (KNAURS Lexikon, München, 1954, Aufl. 1962, Spalte 1638, sagt „Steckrüben“, „Winterraps“ = „Kohlpflanze“. Bei einer Ernte von Winterraps vor dem ersten Frost liessen sich Blätter und Stengel ohne die Wurzeln zu schädigen mähen und zu Tiefkühlkost verarbeiten, selbst grosse Blätter sind zart wie Spinat. Die Stickstoff haltigen Pfahlwurzeln bleiben über Winter im Boden und der Raps schlägt im nächsten Frühjahr wieder neu aus.) mit z.B. Kartoffeln in Brühe/Bouillon kochen Kartoffeln pürieren, dazu Würste wie

Räuchermettwürste* oder Wellfleisch (Bauchspeck) oder durchwachsenen Räucherspeck* oder Hammelspeck, etc. (im Eintopf zusammen mit dem Rapsmus).

Stilmoes

Verse bladeren en stengels van van winter colza (winter raap) in bouillon met aardappelen koken en pürreeren (of in de zoep), er bij gerookde worsten als metworsten, varkensbuik of doorwassen gerookte spek of schaapenspek, etc..

49. Kohlrabi (Koolraab)

Kohlrabi in Stifte schneiden und mit gewürfelten oder gestifteten Kartoffeln und einer dicken Milchspecksoße* vermengen. Dazu Kotelett oder Schweinebraten.

Koolraap

Knollen van koolraap in stiften snijden en met aardappelen in stiften of schijven en een dikke melkspeksoos vermengen. Er bij hoort varkensvlees.

50. Melde

Siehe Spinat.

Melde

Zie spinazie.

51. Schwarzwurzel (Schwattwottel)

In Bouillon (oder gesalzenem Essigwasser) gekochte Schwarzwurzeln schneiden und mit gekochten Kartoffelscheiben und einer dicken weißen Soße und geriebenem Meerrettich mengen. Dazu gekochtes Rindfleisch.

Zwartwortel

In bouillon (of gezouten azijnwater) gekokte zwart-wortelen snijden en met gekokte aardappelen-schijven en een dikke witte spek-melk-meel-sous en gewreven mierikswortel mengen. Er bij gekokt rundvlees.

52. Mangold (Mangold-Süüérk, Päddeuur)

Siehe Spinat.

Mangold-Zuring

Zie spinazie.

53. Hühnerfrikassee mit Reis oder Graupen (Henneragout)

Gekochtes Huhn filetieren und in kleine Stücke schneiden (die Brühe apart für Suppe verwenden), den Reis oder die Graupen zugleich mitkochen oder apart später. Mit einer dicken weißen Milchsoße von Buttermehlschwitze, Erbsen, Möhren, Pilzen und Spargelstücken vermengen. Sehr mild würzen.

Kippenfrikassee met Rijst of gepelde Gerst

Met botten gekokte kip fileteeren en klein snijden (de bouillon geeft nog een zoep) en de rijst of gepelde gerst meekoken, of later apart. Met een dikke witte sous, erwten, moeren, champignons en asperges vermengen. Mild kruidenen.

3. Aus der Bratpfanne

54. Bratkartoffeln (Pommes Frites von gekochten Kartoffeln; Broadäerpels)

In Scheiben geschnittene Salzkartoffeln in heißem Fett (auch von und mit geräucherten Speckwürfeln*) in der Bratpfanne braten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Gartenkräuter hinzufügen, dazu weiches Spiegelei, Rührei, Schweinebraten, Kotelett, Rinderhackbällchen, Würste, Leber mit gerösteten Zwiebelringen usw., je nach Geschmack, sowie nach Wunsch Salate oder Gemüse je nach Jahreszeit.

Gebakken Aardappelen

Gekokte en in schijven gesnedenen aardappelen in heet vet braden, naar smaak met spekblokjes, uien en anderen kruiden, zout en peper, vlees en groente naar smaak erbij.

55. Reibekuchen (Riifkückskes)

Fein geriebene rohe Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, etwas Mehl-Milch-Ei Flüssigkeit verrühren, dünn in der Pfanne wie Pfannkuchen braten. Dazu je nach Wunsch Apfelmus, Rübenkraut, oder Salate und Spiegeleier, oder Käse einklappen.

Gewreven Aardappelskoek

Fijn gewreven rauwe aardappelen met zout, peper, uien, iets van een bloem-melk-ei vocht onderroeren, dun in een bakpan zo als pannenkoek bakken. Er bij naar smaak appelmoes, stroop, saladen en spiegeleieren.

56. Schnibbelkuchen (Schnibbelskuck), (ähnlich wie dünne „Rösti“ mit geräuchertem Speck oder Schinken*)*

Wie Reibekuchen, aber nicht feingeriebene Kartoffeln sondern grob geraspelte. Dazu geräucherte Speck*- oder Schinkenscheiben* in die Pfanne geben. Den „Teig“ dünn verteilen.

Pannekoek van geraspde Aardappelen

Zo als gewreven aardappelskoek maar de rauwen aardappelen tamelijk grof raspen, dun in de bakpan uitbreiden en gerookte spek of hamer bij.

57. Pfannkuchen (Pannekuck)

Mehl, Milch, Wasser, Ei, Salz zu einer sämig flüssigen Masse verrühren und in heißem Fett in der Bratpfanne dünn beidseitig braten. Man unterscheidet süße und

salzige Pfannkuchen, die je nach Geschmack beim Braten mit Gewürzen und Kräutern, Speck*, Schinken*, Gemüse, Käse usw. oder Früchten, eingemachten Obst oder Marmelade usw. bereitet werden können. Zum einfachen Salzpfnnkuchen in Speck schmeckt am besten grüner Salat.

Pannekoek

Bloem, melk, water, ei, zout tot een gebonden-vloeiende massa verroeren en in heet vet in een bakpan dun van beide kanten braden. Er kann worden onderscheden tussen gesuikerde en gezouten pannekoeken, welke naar smak met de verschillendsten kruiden, groenten of vruchten kunnen worden bereidt.

58. Willis Pfannkuchen (Wellm sinne Pannekuck)

Salziger Pfannkuchen mit fein geschnittenen, in den Teig gerührten Proreestückchen, in Fett von geräucherten Speckwürfeln* gebraten.

Willis Pannekoek

Gezouten pannekoek met fijn gesneden, onder den deeg geroerden stukskes van breetlook (prei), in Fett van gerookde spekblokjes gebakken.

59. Emmas Leineweber (Emma 'ör Liinewäewer)

Salziger Pfannkuchen mit viel Teig in der Pfanne, Speck* und mit Salzkartoffelscheiben belegt.

Emmas Lijneweaver

Gezouten dicke pannekoek met gekokte aardappelen-schijven belegt en spek.

60. Eierkuchen (Eierpannekuck)

Wie Pfannkuchen, nur mehr Eier und weniger Wasser und Mehl.

Eierenkoek

Zo als pannekoek, maar meer eieren en minder water en bloem.

61. Rührei (Riiürei)

Geschlagenes Ei in der Pfanne mit dem Holzlöffel gerührt.

Roerei

Geslagen ei in de pan geroert met een houten lepel.

62. Omelette (Ömdrääiesiinloate)

Eigelb und Eiweiß von Eiern trennen. Die Eigelbe miteinander verrühren, evtl. ganz wenig stark kohlenensäurehaltiges Mineralwasser (& eine Prise Natron) hinzufügen und leicht salzen. Die Eiweiße miteinander verrühren und mit dem Schneebesen zu einem sehr steifen Schaum schlagen, leicht unter das Eigelb geben und in einer dicht mit Deckel verschlossenen Pfanne bei kleiner Flamme aufgehen lassen und nicht wenden. (Ein zusammengefallenes Omelette gibt immer noch einen guten Eierkuchen ab.).

Omlet

Eigeel en eiwit separeren. Van het eiwit een heel stevige schuim slaan, onder het vermengde eigeel iets mineraalwater metkoolzuur, beide aandeelen van ei licht even samenroeren en in een met een deksel versloten bakpan op kleine vlam laten open gaan en nooit omdraaien. (Een ingevallen omlet maakt er nog steeds een goede eierenkoek).

63. Gebratene Rührnudeln (Nuudeln gebroadt)

Reste von Nudeln, Spaghetti usw. in heißem Fett (Fettsorte je nach Geschmack) mit etwas Salz und Pfeffer braten. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Speck*, Fleischreste, Ei, je nach Geschmack hinzufügen. Mit einem Holzlöffel rühren.

Gebakken Roervermicellis

Resten van vermicellis, spaghettis, maccharonis enzv. in heet vet (soort naar smaak) met iets zout, peper in de bakpan braden. Uien, knoflook, kruidenen, spek, vleesresten, eieren naar smaak er bij. Met een houten lepel roeren.

64. Nudelkuchen (Nudelkuck, Spaghattikuck)

Wie gebratene Rührnudeln, nur statt zu rühren läßt man das ganze mit Eiermasse zusammenbacken. Wie einen Pfannkuchen in der Pfanne wenden.

Vermicellikoek

Zo als gebakken roervermicellis enzv., maar in plaats van roeren het geheel mit de eierenmassa laten samen bakken. Net als Pannekoek omdraaien.

65. Pilzbratpfanne (Päddestööl en de Pann)

Frische Champignons (Wald-Egerlinge oder Wiesen-Egerlinge), gewaschen und geschnitten, (z.B. Egerlinge von der Kuhweide, falls überhaupt noch zu finden) mit gewürfeltem fetten Räucherspeck*, gehackten Zwiebeln und wenig Gewürzen und Kräutern nach Geschmack in der Pfanne braten.

Champignoens-Pan

Verse gewassen en gesneden champignoens (b.v. van de koeweide) met vette gerookte spek in blokjes, gehakde uien en kruidenij naar smaak in de pan braden.

4. Gebratenes, Geschmortes, Gesottenes

66. Schweinebraten (*Schmorbraten, Värkesbroém*) für 8 Pers.

Zutaten: 2 kg Schweinefleisch (z.B. vom Stil gelöstes Kotelett oder Nacken), Salz, 2 Eßlöffel Fett (sehr fettes Bratenfleisch setzt man mit Wasser an), 1 Zwiebel, ½ Möhre, 1 Tomate, 1 Gewürzdosis (z.B. 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Gewürzkörner, 4 Pfefferkörner, Thymian, Knoblauch, Rosmarin und andere Gartenkräuter), ca. $\frac{3}{4}$ - 1 l Wasser, 3 Eßlöffel Mehl (Wasser und Gewürze nach Geschmack).

Zubereitung: Fleisch waschen, abtrocknen, salzen, in dampfendem Fett von 3 Seiten braten und bei der letzten Seite Möhre, Tomate, Gewürzdosis hinzu, mit Wasser abbrühen (ablöschen) und mit Mehl andicken.

Gesmoort Värkensvlees voor 8 personen

Ingredienten: 4 pond varkensvlees, zout, 2 eetlepels vet, 1 ui, ½ moer, 1 tomaat, kruiderdosis, $\frac{3}{4}$ - 1 l water, 3 eetlepels bloem.

Bereiding: Vlees wassen, afdroogen, inzouten, in dampend vet van 3 kanten braden en met de laatste kant de moer, tomaat, kruiderdosis er bij, blussen en met een meelsous aandikken.

67. Bratfisch (*Broadtveesch*) für 5 Personen

Zutaten: 1 ½ kg Fischkoteletts (Filets oder ganze, ausgenommene und abgeschuppte Fische vom Süß- oder Salzwasser), Salz, Essig oder Zitrone, Mehl oder Paniermehl, Fett, evtl. mit Milch verquirltes Ei.

Zubereitung: Fisch waschen, mit Salz einreiben und mit Essig oder Zitrone besprenkeln. Vor dem Braten in Ei und danach in Mehl drehen, schwenken oder wenden und in dampfendem Fett braten.

Gebraden Vis v. 5 p.

Ingredienten: 1 ½ kg vis, zout, azijn of citroen, bloem of paneermeel, vet, 1 ei, iets melk.

Bereiding: Vis wassen, inzouten en met azijn of citroen bedruppelen. Voor het braden in de melkeiersous draaien en dan in meel en in dampend vet braden.

68. Hasenbraten (*Schmorbraten, Broém van de Haas*) f. 10-12 P.

Zutaten: 1 Hase (frisch geschossen, aus dem Fell geschlagen und ausgenommen), fetten Räucherspeck* zum Spicken, kochendes Wasser zum Abbrühen; 1 dicker Apfel in Stücken mit Brötchen, ganzer Zwiebel und Speck (in den Hasenbauch füllen und zunähen); 2 Scheiben Räucherspeck*, 1 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, Wasser, 1 Möhre, Gewürzdosis; 1 ½ Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Sahne.

Zubereitung: Wenn der Hase gespickt ist, wird er angebraten, und dann etwas abgebrüht, desöfteren (mit heißem Wasser) übergossen, zum Schluß wird mit Mehl verquirlte Sahne in die Hasenbrühe gerührt als Soße.

Als Beilagen z.B. Hefeklöße mit zerlassener Butter, eingemachte Pflaumen, Apfelmus, Apfelrotkohl.

(Entfällt vermutlich bald u.a. im Zusammenhange von Asphaltierungen von Feldwegen und zunehmender Zersiedelung, Sportanlagenbau am Rande von Naturschutzgebieten, Entfernen von Unterholz in Wäldern und häufiges Mähen von Wegesrändern falsch verstandener „Touristenfreundlichkeit“ und damit einhergehender Störung des Wildes und seiner Vermehrung).

Gesmoorde Haas (bradem/brajem van de haas) v. 10-12 p.

Ingredienten: 1 haas, vette rookspek om te larderen, kokend water; 1 dikke appel met broodje, 1 ui, en spek in de haasenbuik vullen en vernaaien; 2 sneden rookspek, 1 eetlepel boter, zout, peper, water, 1 moer, kruiden; 1 ½ eetlepels bloem, 1 köpken room.

Berijding: Als de haas gelardeerd is wordt hij aangebraden van alle kanten, afgeblust en vaaker (met heet water) overgieten. Het laatst wordt er een meelsous met room aan de haasen-bouillon geroert.

Er bij b.v. gistebollen met gesmoten boter, ingemakde pruimen, appelmoes, roode kool.

69. Kaninchenbraten (Karnikkelbroém, Broém van Kniin). Wie Hasenbraten.

Bradem van (huis-) konijn. (Zie 68).

70. Gepökelter Schweinebraten (Schinkenschmorbraten, Schenkebroém)* f. 5 P.

Zutaten: ca. 1 kg gepökelt (und geräuchertes) Schweinefleisch, kochendes Wasser, 1 gehackte Zwiebel, 1 gewürfelte Möhre, ½ Gewürzdosis (z.B. Lorbeer, Pfeffer, Nelken usw.) 1 ½ Eßlöffel Mehl, etwas Wasser.

Zubereitung: Von 3 Seiten anbraten und bei der letzten Seite Zwiebel, Möhre und Gewürzdosis hinzu und mit kochendem Wasser ansetzen. Mit Mehl andicken und mit Wasser ablöschen.

Gepekeld Varkensbraten v. 5 p.

Ingredienten: gepekelt en gerookt varkensvlees, kokend water, 1 ui, 1 moer, ½ kruiden; 1 ½ eetlepel bloem, iets water.

Bereiding: Van 3 kanten aanbraden en met de laatste kant ui, moer, kruiden en met kokend water blussen en aanzetten. Met meelsous aandikken.

71. Niederrheinischer Sauerbraten (Schmorbraten, Suurbroém) 5 Personen.

1 kg Rindfleisch (oder Schweinefleisch) ohne Knochen ca. 4 Tage in einer Marinade von Buttermilch (oder 1/4 l Essig und Wasser) bis das Fleisch bedeckt ist und 1 Gewürzdosis, gekochten Zwiebelringen mit Zwiebelwasser kühl stehen lassen. Braten mit 1 Scheibe fetten Räucherspeck*, 2 Eßlöffel Fett, etwas Salz, 1 Möhre in Stücken, 1 halbierte Zwiebel, etwas Brotrinde ablöschen mit Wasser und weiterschmoren. Mit Mehl-Schwitze andicken. Nach Geschmack von der Marinade zum Schluss hinzugeben, sowie Buttermilch (nicht mit der Buttermilch kochen, da diese sonst gerinnt) oder (saure) Sahne (sowie Trockenobst nach Geschmack).

Als Beilagen z.B. Apfelrotkohl, Hefeklöße mit zerlassener Butter, eingemachte Pflaumen und Apfelmus.

Nederrijnlandise Zuurbraden v. 5 p.

Ingredienten: 1 kg rundvlees of varkensvlees zonder botten 4 daagen laten trekken in een marinade van karnemelk (of $\frac{1}{4}$ l azijn met water) het vlees bedekkend en er in kruiderdosis, gekokte ringen van ui met het groentenat en koel houden.

Bereiding: Aanbraden met spek of vet, met water afblussen, zout, moer, ui, iets oud brood en tenslotte met aandeelen van marinade en water (gedroogde vruchten er in naar smaak). Met een meel-sous van raam aandikken.

Er bij b.v. rode kool, gistebollen met boter, ingemaakte pruimen en appelmoes.

72. *Geschmorte Koteletts (geschmoorde Kottletts)* für 5 Personen

5 Scheiben Kotelett (vom Stil oder Nacken), Salz, Pfeffer, Gartenkräuter nach Geschmack (z.B. Thymian, Knob-lauch, Schnittlauch usw.) 1 mit Milch verquirktes Ei, Paniermehl, Fett. Koteletts in Eierflüssigkeit schwenken, salzen, pfeffern, im Paniermehl wenden, im Fett gar braten und mit Wasser ablöschen und mit dem Bratfett noch ca. 15 bis 30 Minuten dämpfen und die Pfannenflüssigkeit nach Geschmack würzen und mit Mehl zur Soße andicken.

Gesmoorde Karbonade v. 5 p.

Ingredienten: 5 schijven karbonade of snitzel, zout, peper, tuinkruiden naar smaak, 1 ei met iets melk verroerd, paneermeel, vet.

Bereiding: De karbonaden in de melk-ei-sous draaien, dan in-zouten en peperen, in paneermeel draaien, in vet gaarne braden, met water afblussen en met het vet en water nog ca. 15 – 30 Minuten smoren en de pannen-vocht naar smaak kruidenen en met een meelzous aan-dikken.

73. *Geschmorte Bratwurst (Braadtwoorsch)* für 5 Personen

Ca. 500 bis 750 gr. frische Mettwurst im Darm, in Fett zu braten, in heißem Wasser zu schmoren und die Brühe mit Gewürzen nach Geschmack und Mehl andicken zur Soße.

Gesmoorde Braadworst v. 5 p.

Ca. 1 – 1 $\frac{1}{2}$ pond verse metworst in natuurdarm in vet braden, met heet water afblussen en smoren, naar smaak kruidenen en met een meelsous aandikken.

74. *Kalbsschmorbraten mit Gemüse garnitur* für 5 Personen

(Kalfsbroém möt Gröengemöös)

1 $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch ohne Knochen, 1 Scheibe fetten Räucherspeck*, 2 Eßlöffel Fett, Salz, 1 Möhre, 1 Zwiebel, Wasser; Soße mit 1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Sahne zur Schmorbrühe; Gemüse garnitur nach kurzem Kochen in Butter zu schwenken: Erbsen, Möhren, Spargel, Blumenkohl; sowie frittierte Kartoffelbällchen (Kroketten).

Gesmoort Kalfvlees met Groenten v. 5 p.

3 pond kalfvlees zonder botten, 1 snede vette rookspek, 2 eetlepels vet, zout, 1 moer, 1 ui, water; sous met 1 ½ eetlepels bloem en een ½ kop room aan de smoorbouillon; groenten naar korte koken met gesmolten boter mengen: erwten, moeren, asperges, bloemkool. Gefritteerde aardappelenbolletjes (kroket-ten) er bij.

75. *Schmorbraten im Reisrand (Reste en de Pann)* für 5 Personen

Bratenreste verlängert mit Fleischklößchen von ca. 250 gr. Hackfleisch, Bratensoße oder Ragoutsoße, geschnittene Schmorgurke, 1 Teelöffel Zuckerrübensirup, Gewürze und Trockenobst nach Geschmack, pro Person 1 Tasse Brühreis.

Gesmoorde Resten met Rijst v. 5 p.

Gesmoorde vleesresten en sous met vleesbolletjes verlengen. Vleesbolletjes van ½ pond gehakt, erbij gesmoorde komkommerschijven, 1 koffielepel suikerbietenstroop, kruiden en gedroogde vruchten naar smaak en op de persoon 1 kop bouillonrijst.

76. *Geschmorte Rindsrouladen (Rolladen)*

Pro Person eine sehr große 3 bis 5 mm dicke Scheibe zartes Rindfleisch, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel (und geriebenen Knoblauch), 1 Scheibe fetten Räucherspeck*, 1 kleine oder längsgeviertelte große (süß-)sauer eingelegte Gurke, Mehl zum Abstäuben der Fleischscheiben, 1 Scheibe Räucherspeck* oder 20gr. Räucherspeck* und Fett zum Anbraten, Wasser zum Schmoren und zum Verrühren von Mehl um die Schmorbrühe zur Soße anzudicken.

Als Beilagen z.B. Apfelrotkohl oder Erbsen-Spargel-Möhren-Blumenkohl und Salzkartoffeln oder Kroketten (frittierte Kartoffelbällchen oder gebratenes Kartoffelpüree/Puffer mit Muskat).

Blinde Vink v. 5 p.

Pro persoon een zeer groote dunne snede (3 tot 5 mm) van snitzel- of steakvlees, zout, peper, gewreven ui (en knoflook), 1 snede vette rookspek, 1 kleine of met de lengte gesneden augurke, bloem om het vlees in te stuiven, 1 snede of 20 gr in blokjes van gerookte spek voor het aanbraden, water voorhet smoren en met een meelsous aandikken.

Er bij b.v. rode kool met appelmoes door heen of erwten met moeren en asperges en bloemkoolstukken met boter door heen, gekokte aardappelen met peterselie en bieslook of kroketten.

77. *Gebratene Fleischklöße (Hakbällkes)* für 5 Personen

750 gr. Gehacktes oder anteilmäßig Gehacktes vermischt mit durchgedrehten Fleischresten vermengen mit 1-2 Eiern, gehackten (Röst-)Zwiebeln, (geriebenem Knoblauch), Salz, Pfeffer und frische gehackte Gartenkräuter nach Geschmack in Fett zu braten.

Gebraden Vleesbolletjes v.5 p.

1 ½ pond gehakt of aandeelen van gemaalen vleesresten door heen, met 1-2 eieren, gehakte roestui(en), (gewreven knoflook), zout, peper en verse gehakte tuinkruiden naar smaak vermengen en in vet braden.

78. Gänseschmorbraten (Broém van Gaas)

1 Gans, Salz, etwas Thymian, 8-10 Äpfel, 2 Eßlöffel Rosinen (oder anderes Trockenobst), Fett zum Anbraten, 1 Eßlöffel Zucker, heißes Wasser und Weißwein zum Löschen, 2 Eßlöffel Mehl mit Wasser verquirlt zum Andicken der Brühe als Soße, Brat- und Schmorzeit ca. 2 ½ bis 3 Stunden.

Als Beilagen z.B. Apfelrotkohl oder Butterwirsing oder Weißkohl oder Weinsauerkraut und Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Petersilie oder Kartoffelpüree.

Smoorbraden van Gans

1 gans, zout, iets tijm, 8-10 appelen, 2 eetlepels rozijnen (of andere gedroogde vruchten), vet om aan te braden, 1 eetlepel zuiker, heet water en witte wijn om te blussen, 2 eetlepels bloem met water verroerd voor de meelsous om de bouillon aan te dikken. Tijd van braden en smoren ca. 2 ½ tot 3 uren.

Er bij roode kool of suure kappes en stoomgekookte bollen van gewreven aardappelen, gekookte aardappelen of aardappelen-puree.

79. Gebratene Gänseleber (Gaasläéwer gebroadt)

Gänseleber, mit Mehl bestäuben, ganz kurz (ca. 2 Minuten) von beiden Seiten in heißem Fett braten, erst nach dem Braten salzen und evtl. weitere Gewürze wie Pfeffer hinzu.

Gebraden Lever van de Gans

Lever van de gans met bloem bestuiven, heel kort (ca. 2 minuten) van beide kanten in heet vet braden, pas naar het braden inzouten en andere kruidenen en peper gebruiken.

80. Gänseklein (Gaaspäéper)

Gänsekopf, Hals, Flügel, Magen, Herz leicht mit Mehl bestäuben, in Fett anbraten (evtl. mit Gänseschmalz, daß beim Braten im Backofen gewonnen war), mit kochendem, gesalzenen und gewürzten Wasser ablöschen, mit Möhre, Sellerie, Zwieben, Porree, Gewürzdosis weiterschmoren, Soße mit Mehl andicken, dazu Erbsen und Spargel und Bouillonreis.

Onderdeelen van de Gans (Gansenpeper)

Kop van de gans, hals, vleugelen, maag, hart, eventjes met bloem instuiven, in vetaanbraden (evtl. met gansensmout), met kookend zoutwater en kruiden er in blussen, met moer, selderij, uien, prei, en kruiden naar smaak verder smoren. Bouillon met een meelsous aandikken. Er bij Erwtten, asperges en bouillonrijst.

81. Wildschweinragout (Wildpoggenragout)

Entfällt wegen Wildschweinemangels

Ragout van wilde Everswijn

Ontvalt omhalve mangel aan wilde everswijnen.

82. Hasenpfeffer (Haasepäéper)

Hasenklein vom Kopf, Hals, Bauchlappen, Herz, Leber, einige Tage (wie Sauerbraten) in Marinade gebeizt, in Fett anbraten mit Zwiebelringen, mit kochendem Wasser und Marinade löschen, Gewürzdosis, Salz, Reste und Restsoße vom Hasenbraten, Gewürze und Kräuter nach Geschmack, dunkle Mehlschwitze zum Andicken mit Zuckerrübensirup bereiten.

(Entfällt vermutlich bald wegen Hasenmangels)

Onderdeelen van de Haas (Hasenpeper)

De kop van de haas, hals, buiklappen, hart, lever sommigen daagen in marinade laten liggen, in vet aanbraden met ringen van uien, met kokend water en marinade blussen, kruidenrij-dosis, zout, resten en restsous van de haasenbraden, kruidenen naar smaak, een donkere meelsous met suikerbietenstroop bereiden. Er bij: erwten, asperges en bouillonrijst.

83. Falscher Hasenbraten (Verkeerde Haas) für 5 Personen

Zutaten: 750 gr. Gehacktes, 1 altes Brötchen, ½ Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 2 Eier, Salz, Pfeffer; Fett zum Anbraten, 1 Stück Möhre, ½ Zwiebel, 1 ½ Eßlöffel Mehl mit Sahne oder Buttermilch angerührt.

Zubereitung: Fett zerlassen, zuvor in Buttermilch eingeweichtes und fest ausgedrücktes Brötchen mit Fett und Zwiebel auf dem Feuer zum Kloß anrühren, alle anderen Zutaten hinzu und mit dem Gehackten vermengen und durchkneten. Flache Klöße formen und von beiden Seiten in heißem Fett in der Pfanne braten.

Verkeerde Haas

Bal gehakt.

84. Fasan, Rebhuhn, Wild- & Flugente, Huhn, Hahn, (Vöögels).

Je nach Größe und Backofentemperatur 1 bis 3 Stunden im Backofen braten, ständig übergießen, zuvor nach Geschmack würzen und mit Obst gefüllt zunähen.

(Entfällt vermutlich auch bald).

Wilde Vogels

Metvruchten vullen, toenaaien, kruidenen en zouten, in een fourneuis 1 tot 3 uren afhankelijk van gewicht en temperatuur bakken en voortduurend overgieten.

85. Froschschenkel (Päddebatzen, Kekkerbätz), (entfällt wegen Froschmangels)

Cuisses de Grenouille, (ontvalt omhalve van padden- en kekforsmangel)

86. Flachgelegter Salm (Huchen/Rhiinlaks op Tomaat môt fritteerde Roosenbläer op Brommelen).

Auf einer tablettförmigen Schüssel einen in der Ansicht nach rechts blickenden Lachs oder Huchen, gebraten, oder in roter Marinade gesotten oder rohgeräuchert auf rohem Tomaten-Zwiebelsalat oder Tomatensoße und mit darunter arrangierten entsprechend sternförmig geschnittenen Radieschen, Fenchel-Scheiben, auch rohe Zwiebel- oder Rettich-Scheiben angeordnet über Blaukohl, (oder Blättern von in Ei-Mehlsoße geschwenkten und frittierten weißen Rosenblättern zu drei Röstrosen auf Blaubeeren, auch Kompott, Gelee, Konfitüre usw.) oder Brombeeren, nach Geschmack gewürzt, usw. dekoriert.

Seit ungefähr den 1980ern Jahren soll der Salm (Lachs) wieder im Rhein sein, vermehrt sich aber nicht.

Vlakgelegde-Zalm

Een in het aanzicht naar rechts kijkende vlak liggende zalm, of gebraden, in roode marinade gesmoort of rauw gerookt op tomatenschijven met uien en vinaigrette of tomatensous en daar onder gefritteerde witte rozen-bladeren van tevooren gepaneert tot 3 rozen vormen en op braambessen- of bosbessenmoes of gelee etc. uitleggen en de rand met sinaasappelschijven versieren.

Sinds ongeveer 10 jaar is de zalm weer in de Rijn terug.

87. Hechtsuppe Wilhelmina Schergens (Schnuukzupp), gesotten

Zu dem Rezept der niederrheinischen Fischsuppe (a.a.O.) nehme man einen Hecht, möglichst einen, der auf den Namen Ernst-Kasimir hört. Zu dieser Suppe gibt man Kräutergrießklößchen (a.a.O.). Nicht kochen, nur sieden!

Nederrijlandise Snoekzoep

Volg de receptuure van viszoep en neem een snoek en doe in deze zoep kruidengriesmeelbolletjes.

5. Gemüse, Gemüsebeilagen

88. Apfel-Rotkohl (roode Kappes) für 5 Personen

Zutaten: 1 - 1 ½ kg Rotkohl, sehr fein geschnitten, ½ Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker oder 2 Eßlöffel Zuckerrübensirup, 3 Eßlöffel Essig oder ½ l Buttermilch, 2 Eßlöffel Schmalz, 1 Zwiebel mit einigen Nelken gespickt, 1 Stange Zimt, 1 Lorbeerblatt, 2-3 dicke Äpfel oder 500 gr. Apfelmus, 1 große rohe Kartoffel.

Zubereitung: Der gewaschene und fein geschnittene Kohl wird mit Salz, Zucker und Essig oder Buttermilch gemengt, abgetropft in heißem Fett kurz angehitzt, mit der restlichen Buttermilch und evtl. noch zusätzlichem Wasser unter Zugabe der nelkengespickten Zwiebel, der Zimtstange und dem Lorbeerblatt, Apfelstücken oder Apfelmus und geriebener Kartoffel gekocht.

Roode Kool met Appel v. 5 P.

Ingredienten: 2 tot 3 pond roode kool, zeer fijn gesneden, ½ eetlepel zout, 1 eetlepel suiker of 2 eetlepels stroop, 3 eetlepels azijn of ½ l karnemelk, 2 eetlepels smout, 1 uit met kruidnagelserin gesteken, 1 stange kaneel, 1 laurierblad, 2-3 dikke appelen of 1 pond appelmoes, 1 dikke rauwe aardappel.

Bereiding: De gesuiverde en fijn gesneden kool wordt er met zout, suiker of stroop en de azijn of iets karnemelk vermengt, af laten druppen, in dampend vet eventjes heet maken, met de rest van de karnemelk en evtl. nog iets water koken en de kruidnagelsui, kaneel, laurier, appelstukken of appelmoes en de gewreven aardappelen erin met koken.

89. Dicke Bohnen (dikke Bonne, Värkesbonne), f. 5. P.

Zutaten: ca. 850-1500 ml eingekochte dicke Bohnen (oder frische aus den Schoten puhkan und in Brühe kochen), 80 gr. fetten Räucherspeck* gewürfelt, 1 gehackte Chalotten-Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, Brühe von Räucherschinken* oder Pökelfleisch*, gehackte Petersilie und Schnittlauch, Salz, Milch oder Sahne.

Zubereitung: Speck* mit Zwiebel anbraten, darin das Mehl einrühren (Mehlschwitze), mit Sahne und Schinkenbrühe ablöschen und verrühren, Bohnen hinzugeben und mit Gewürzen sehr mild abschmecken.

Dazu z.B. Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln und gebratene oder gegrillte Würste* und Koteletts mit scharfem Senf.

Dikke Tuinboonen v. 5 P.

Ingredienten: ca. 850-1500 ml ingemakte dicke boonen, 80 gr. vette rookspek in blokjes, 1 gehakte ui, 2 eetlepels bloem, bouillon van gerookde ham of pekelvlees, gehakte peterselie met bieslook, zout, melk of room.

Bereiding: Spek met ui aanbraden, en een meelsous maken, met room en bouillon van de ham blussen en verroeren, boonen erin en met kruiden zeermild proeven.

Er bij, b.v.: gebakken aardappelen, gepelde aardappelen en gebraden of gebakken worsten en karbonades en sterke mosterd.

90. Weiße Bohnen (witte Bonne)

Eingekochte weiße Bohnen wie dicke Bohnen.

Witte Boonen

Met ingemakte witte boonen naar de receptuure van dicke boonen.

91. Überbackenes Gemüse (öwverbakke Gemöes) f. 5 Pers.

Gemüse-, Fleisch- und Soßenreste, ggfs. nachwürzen und in eine feuerfeste Auflaufform geben, darüber ca. 2 kg Kartoffelpüree und [niederrheinischen geriebenen Käse gouda-ähnlich (entfällt) oder] von [frischer unbehandelter Milch selbstgemachten entfällt] fetten Frischkäse. Backzeit im Ofen ca. 1 Std.

Frische, gehackte Gartenkräuter mitservieren.

Resten Soeflee van Groente

Groente-, vleesresten en resten van sous naar smaak kruidenen en in een vuurvaste vorm geven, daar over ca. 2 kg aardappelenpurree en kaas. Ca. 1 uur in de fournuis bakken.

Verse gehakte tuinkruiden het laatst over heen.

92. Rahmkartoffeln (*Spekärpels möt witte Zaus*) für 5 Personen

Zutaten: 1,5 kg Pellkartoffeln, 100 gr. gewürfelten fetten Räucherspeck*, 1 gehackte Zwiebel, 1 ½ bis 2 Eßlöffel Mehl, ¼ l Milch, ½ Tasse Sahne oder Rahm, Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, etwas Bouillon oder 1 Teelöffel Brühe.

Zubereitung: Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, Speck und Zwiebel andünsten, mit Mehl überstreuen, mit Wasser oder Brühe ablöschen, hinzu erhitzte Milch und Sahne und mit den noch warmen Pellkartoffelscheiben vermengen, falls erkaltet aufkochen, abschmecken.

Dazu z.B. Spiegelei und Salat, Fleisch und andere Gemüse oder:

Aardappelen met Spekroomsous v. 5 P.

Ingredienten: 3 pond gepelde aardappelen, 100 gr. vette rookspek in blokjes, 1 gehakte ui, 1 ½ tot 2 eetlepels bloem, ¼ l melk, ½ kop room, zout, peper, kruidenij, iets bouillon.

Bereiding: Aardappelen in schijven snijden, spek en ui aanbraden, bloem over heen strooien, met water of bouillon blussen er bij warme melk en room en met de nog warme aardappelenschijven vermengen, indien af-gekouden heet maken, proeven.

Er bij b.v. spiegelei, salade, vlees en andere groenten of: Koolroeladen.

93. Kohlrollen (*Koolrolladen*) f. 5 P.

Zutaten: 1 ½ kg Weißkohl oder Wirsing, Wasser, Salz; 750 gr. Gehacktes, Salz, Pfeffer, ½ Eßlöffel Fett, 1 Chalottenzwiebel, 2-3 Eßlöffel Paniermehl, Kohlinneres gehackt; 2 Eßlöffel Fett zum Anbraten, Kohlwasser, 1 ½ Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Kohl in Salzwasser weich kochen, die großen Blätter bereitlegen. Gehacktes in einer Schüssel mit zerlassenem Fett oder Öl, gehackter Zwiebel, Paniermehl und gehacktem Kohlinneren vermengen und portionsweise in die Kohlblätter einrollen, ggfs. mit einem Bindfaden umwickeln und die Kohlrollen in einer Casserole in heißem Fett von zwei Seiten anbraten, mit Kohlwasser ablöschen und garsmoren, die Brühe mit Mehl andicken.

Koolroeladen v. 5 P.

Ingredienten: 1 ½ kg witte kool of savoiekool, water, zout; 750gr. gehakt, zout, peper, ½ eetlepel vett, 1 ui, 2-3 eetlepels paneermeel, het binnenste van de kool fijn gehakt; 2 eetlepels vett om aan te braden, groentenat van de kool, 1 ½ eetlepel bloem.

Bereiding: Kool in gezouten water week koken, de groten bladeren terecht leggen. Gehakt in een kom met gesmolten vet of olie, gehakte ui, paneermeel en gehakte koolbinnenste vermengen en porties er van in de koolbladeren indraaien, evtl. met een draad binden en de koolrolletjes in een casserole in heet vet van 2 kanten aanbraden, met groentenat blussen en gaarne smoren, de bouillon met bloem aandikken.

94. Rosenkohl (*Spruute*) f. 5 P.

Zutaten: 1 kg Rosenkohl, Salzwasser, 2 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, Gemüsewasser, etwas süße Sahne, Salz, Muskat. Zubereitung: Kohl waschen, in Salzwasser abkochen, den Kohl aus dieser Gemüsebrühe nehmen und in einen Topf mit dampfendem Fett geben und mit Mehl über-stäuben und leicht umschwenken

Gemüeswasser je nach Menge und Geschmack hinzugeben, mit Sahne, Salz und Muskat abschmecken. Dazu z.B. Salzkartoffeln und geschmorte Bratwurst.

Spruit v. 5 P.

Ingredienten: 1 kg spruiten, zoutwater, 2 eetlepels vet, 1 eetlepel bloem, groentenat, iets zoete room, zout, muskaat.

Bereiding: Spruiten wassen, in zoutwater afkoken, de spruiten er uit de groentevocht haalen en in een pan met dampend vet geven en met bloem overstuiven, licht roeren, groentevocht naar smaak er bij geven, met room, zout en muskaat proeven.

Er bij b.v. gekokte aardappelen en gesmoorde braad-worst.

95. Wirsinggemüse (kruuse Kappes) f. 5 P.

1 mittelgroßer Kopf Wirsing in Salzwasser oder Bouillon gekocht mit Soße von der Bouillon angedickt durch eine Milchmehlschwitze, vorzugsweise mit geräucherten Speckwürfeln* bereitet.

Savoiekool f. 5. P.

1 middelgrote krop savoiekool in zoutwater of bouillon koken, met van de bouillon of groentevocht een melk-spek-meelsous mengen.

96. Weißkohlgemüse (witte Kappes). Wie Wirsinggemüse.

Witte Kool. Zo als savoiekool.

97. Sauerkraut mit Pökelfleisch (suure Kappes möt Vleesch)* f. 5 Personen.

Zutaten: 750 gr. Pökelfleisch und/oder Räucherfleisch (z.B. Räuchermettwurst, Schinken, Eisbein, Gepökelttes Dörrfleisch usw.) 1 Eßlöffel Fett, Wasser, 1 Gewürzdosis [z.B. 1 Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 3 Wachholderbeeren (oder 1 Prise Kümmel), 4 Nelken (und nach Geschmack 1 Zimtstange oder ½ Teelöffel gemahlene Zimt mit Zucker)], 750 gr. Sauerkraut, 1 ganze Zwiebel, [1 große rohe Kartoffel], Salz, [Zucker nach Geschmack]. Zubereitung: Fleisch waschen, mit Fett ganz kurz anbraten, mit ¼ bis ½ l Wasser ablöschen und schmoren bis es fast gar ist. Sauerkraut wässern und abgiessen (in Trinkgefäß) und mit Zwiebel und Gewürzdosis [und (geriebener) Kartoffel] zum Fleisch geben, evtl. noch mit Wasser anfüllen, ggfs. geschälte Kartoffelhälften mit hinein und noch 20 Min. kochen.

Dazu auch z.B. Kartoffelpüree oder Kartoffelklöße und weiße Bohnen.


Zuurkool met Pekelvlees v. 5 P.

Ingredienten: 750gr. pekelvlees en/of gerookt vlees en worsten, 1 eetlepel vet, water, kruidenijldosis, 750 gr. zuurkool, 1 ui, 1 gewreven aardappel, zout.

Bereiding: Vlees zuivern, kort aanbraden, met ¼ tot ½ l water aanvullen, gewassen zuurkool er in en met ui en kruidenij en gewreven aardappel over heen ca. 1 – 1 ½ uren koken. Er bij b.v.: aardappelpuree, witte boonen.

98. Eintopfgericht (jet Gezoppt, of: Schiiwen en de Pann) f. 5 P.

Zutaten: 1 bis 1 ½ kg rohe Kartoffeln in Scheiben, Salz, 1 Eßlöffel Fett, 2-3 Zwiebeln, 750 gr. Gehacktes, Salz, Pfeffer, Wasser oder Brühe.

Zubereitung: Zwiebeln mit Fett andünsten, schichtweise Kartoffelscheiben mit Salz und schichtweise Hackfleisch mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln in den Topf geben. Mit Wasser oder Brühe anfüllen und ca. 20 Min. gar kochen. 

Eenpansmaaltijd v. 5 P.

Ingredienten: 1 tot 1 ½ kg rauwe aardappelen in schijven, zout, 1 eetlepel vet, 2-3 uien, 750 gr. gehakt, zout, peper, water of bouillon.

Bereiding: Uien in vet dunsten, laag om laag in de pan leggen een laag aardappelen met zout en dan een laag gehakt met peper, zout en uien. Met water of bouillon vullen en ca. 20 min. gaarne koken.

99. Blumenkohl (Blummekool) f. 5 P.

Zutaten: 1 Kopf Blumenkohl, Wasser, Salz, eine helle Mehlschwitze von Blumenkohlwasser mit 1-2 Eigelb, Salz und Muskat.

Zubereitung: Blumenkohl ca. 15-20 Min. in Salzwasser kochen, von diesem Blumenkohlwasser eine helle Mehlschwitze mit Eigelb als Soße abrühren, mit Salz und Muskat abschmecken oder stattdessen Butter schmelzen um den Blumenkohl zu übergießen. Restwasser und Blumenkohlreste: s. Blumenkohlsuppe.

Bloemkool v. 5 P.

Ingredienten: 1 krop bloemkool, water, zout, een heldere meelsous van bloemkoolnat met 1-2 eigeel, zout en nootmuskaat. Bereiding: Bloemkool ca. 15 – 20 min. in zoutwater koken, van het bloemkoolnat met ei een meelsous maken, met zout en nootmuskaat proeven of in plaats van deze sous gesmolten echte boter over de bloemkool. Van de resten van groentenat en bloemkool kann Ge een zoep maken.

100. Möhregemüse (Muuregemöes) f. 5 P.

2 Eßlöffel Fett, 2 dicke Zwiebeln, 750 gr. Möhren, Salzwasser oder Brühe, [1 ½ Eßlöffel Mehl].

Moeren v. 5 P.

2 eetlepels vett, 2 dikke uien, 1 ½ pond moeren in zoutwater of bouillon koken, met 1 ½ eetlepels bloem aandikken.

101. Wirsing (kruuse Kappes) f. 5 Pers.

1 Kopf Wirsing, Salzwasser oder Bouillon, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl mit etwas Sahne oder Milch angerührt.

Savoiekool v. 5 P.

1 krop savoiekool, zoutwater of bouillon, 1 eetlepel vet, 1 eetlepel bloem, iets room of melk.

102. Bohnengemüse (Bonnegemöes) f. 5 P.

500 gr. Schinken, heißes Wasser mit Brühwürze oder Bouillon, 1 ltr. Glas eingemachte Bohnen, helle Mehlschwitze, Salz, Pfeffer, und nach Geschmack Sahne, Butter, Eigelb.

Boonen v. 5 P.

1 pond gerookte ham, bouillon, 1 ltr. ingemakde boonen, heldere meelsous, zout, peper, en naar smaak room, boter, eigeel.

103. Möhren und Erbsengemüse (Muure un Äerte duureen) f. 5 Personen.

Zutaten: 750 gr. gekochte Möhren, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Salz, etwas Wasser, 750 ml eingemachte Erbsen.

Zubereitung: Erhitzte Möhren und Erbsen vermischen und andicken mit verrührtem Mehl in zerlassener Butter.

Moeren met Erwten v. 5 P.

Ingredienten: 750 gr. gekokte moeren, 1 eetlepel vet, 1 koffielepel zout, iets water, 750 gr. ingemaakte erwten.

Bereiding: De heeten moeren en erwten mengen en met een meelsous aandikken.

104. Porreesalat (Schlaat van Breetlook) f. 5 P.

6-8 Stangen Porree, fein geschnitten und gewaschen, mit einer Vinaigrette von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, nach Geschmack gehackten Zwiebeln und Kräutern vermengt.

Salade van Prei v. 5 P.

6-8 stangen prei, heel fijn gesneden en gewassen, met een vinaigrette van azijn, olie, zout, peper, en naar smaak gehakte uien en kruidenen vermengt.

105. Endiviensalat (Änddiewienschlaat) f. 5 P. (salade de chicorée)

Zutaten: 1-2 frische, krause, grüne Endivienköpfe, ½-2 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, ½ - 2 kleine Zwiebel oder 2-4 Chalotten-zwiebeln, 2-6 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, 2-6 Eßlöffel süße Sahne oder Joghurt.

Zubereitung: Der Salat wird gewaschen, fein geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Essig und Sahne und Zwiebeln vermengt.

Andijvieslaa v. 5 P.

Ingredienten: 1-2 kroppen andijvie, zout, peper, gehakte uien, azijn of citroen, zoete room.

Berijding: slaa zuivern, snijden en met zout, peper, azijn, room en uien vermengt.

106. Selleriesalat (Sellerieschlaat) f. 5 P.

2-3 Sellerieknollen in Salzwasser gekocht, in zentimeter-große Würfel geschnitten oder roh gerieben und mit einer Vinaigrette aus Salz, Essig, Öl, gehackter Zwiebel und Pfeffer vermengt.

Selderijslaa v. 5 P.

2-3 in zoutwater gekokte knollen selderij in blokjes gesneden of rauw gewreven met een vinaigrette vermengen.

107. Gemüsesalat (Schlaaf van Gemöes) f. 5 P.

2 rohe geriebene oder fein gewürfelte gekochte Möhren, 1 rohe geriebene oder fein gewürfelte gekochte Sellerie, 3-4 gekochte Kartoffeln in Würfeln oder Scheiben, 2 rohe geriebene oder gewürfelte Äpfel, vermengen mit: ½ Teelöffel Salz, 1-2 gehackte Zwiebeln, ½ Tasse Öl, 3 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft; oder vermengen mit einer Mayonnaise aus: 1 Eigelb, ½ Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig, 0,125 bis 0,25 ltr. Öl Gewürze, Kräuter, Salz, Zwiebeln zum Abschmecken.

Groenteslaaf v. 5 P.

2 rauw gewreven moeren of gekokte moeren blokjes met 1 knol selderij, of rauw gewreven of gekokt in blokjes gesneden, 3-4 gekookde aardappelen in blokjes of schijven, 2 rauwe gewreven of in blokjes gesneden appelen vermengen met ½ koffielepel zout, 1-2 gehakte uien, ½ kop olie, 3 eetlepels azijn of sap van citroen, of vermengen meteen mayonnaise van 1 eigeel, ½ koffie-lepel zout, 1 eetlepel azijn, 0,125 tot 0,25 ltr. olie, kruidenerij en tuinkruidenen, zout, uien en proeven.

108. Chicoréesalat (salade d'endive, Schikkreeschlaaf)

Einige weiße Chicorées ganz kurz in kochendes Wasser tunken und mit kaltem Wasser wieder abschrecken, um die Bitterstoffe zu nehmen. Das Herz am unteren inneren Ende und Strunk entfernen und die Chicoréeblätter ganz fein schneiden, mit einer Vinaigrette oder Mayonnaise vermengen.

Salade van Brussels Lof

Sommigen witten chicorées van Brussels lof eventjes in kookend water duiken en koud afschrikken, om het bittere er van te nemen. Het hart onder binnen verwijderen en de bladeren heel fijn snijden en met een vinaigrette of mayonnaise vermengen.

109. Kartoffelsalat (Ärpelsschlaaf, wärm of kald)

1 ½ bis 2 kg gekochte warme Pellkartoffeln in Scheiben oder gewürfelt vermischen mit ¼ l warmer Brühe, 1 gehackten Zwiebel, ½ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze gemahlener Pfeffers, 4-6 Eßlöffel Öl, 3-4 Eßlöffel Essig und gehackte Gartenkräuter. Oder: die Gleiche Menge kalter Kartoffelscheiben mit einer Mayonnaise, Kräutern, Gürkchen (cornichons) und Eierscheiben vermengen.

Aardappelenslaaf (warm of koud)

3 tot 4 pond gekokte warme aardappelen in schijven of blokjes snijden en mengen met ¼ ltr. warme bouillon, 1 gehakte ui, ½ koffielepel zout iets gemaalen peper, 4-6 eetlepels olie, 3-4 eetlepels azijn en gehakte tuinkruidenen, of: van koude aardappelen in schijven of blokjes met een mayonnaise, kruidenen, stukjes van augurken en gesneden eieren vermengen.

110. Grüner Salat (Kroppschlaa)

Wie Endiviensalat mit einer Vinaigrette, sauren Rahmsoße, Mayonnaise usw. vermengen.

Krop Slaa

Zo als andijvie.

111. Tomatensalat (Tomateschlaa)

Gewaschene Tomaten in Scheiben mit einer Vinaigrette usw.

Tomatenslaa

Gewassen en gesneden tomaten met gehakte uien en een vinaigrette vermengen enzv.

112. Gänseblümchensalat (Madeliefkesschlaa)

Gänseblümchenköpfe mit einer Vinaigrette usw. oder im Frühjahr als Zutat unter andere Salate mischen.

Slaa van Madeliefjes

De koppen van de madeliefjes inde lente met een vinaigrette bereiden of onder andere slaa mengen.

113. Löwenzahnsalat (Ketteschlaa)

Frische, junge Löwenzahnblätter kurz in heißes Wasser tunken und kalt abschrecken, um die Bitterstoffe zu nehmen. Unter andere Salate mengen oder allein mit Vinaigrette.

Slaa van Paardenbloemenbladeren

Verse, jonge, groene bladeren van paardenbloemen eventjes in kokend water duiken, om het bittere er van af te neemen en koud afschrikken, met een vinaigrette aanmaken.

114. Rote Beete Salat (Karrooteschlaa)

Rote Beete in Essigwasser gekocht in Scheiben oder Würfeln oder roh gerieben mit einer Vinaigrette oder Mayonnaise.

Slaa van Rode Bieten

Rode bieten in azijnewater gekookd, in schijven of blokjes gesneden of rauw gewreven en met een vinaigrette aangemaakt of mayonnaise.

115. Möhrensalat (Muureschlaa)

Rohe geriebene Möhren mit einer Vinaigrette (statt Essig auch Zitrone) oder Mayonnaise.

Moereslaa

Rauwe, gewreven moeren met een vinaigrette of mayonnaise aanmaken.

116. Gurkensalat (Kommkommereschlaat)

Geschälte Schlangengurken in dünne Scheiben gehobelt mit einer Vinaigrette oder sauren Milchrahmsoße.

Komkommersalade

Geschilde komkommers in dunne schijven gehovelt met een vinaigrette-sous of een sous van zuure room.

117. Bohnensalat (Bonneschlaat)

Eingekochte Strauchbohnen oder weiße Bohnen in Vinaigrette oder saurer Rahmsoße.

Booneslaa

Ingemakte sperzieboonen of witte boonen met een sauce-vinaigrette of een zuure roomsous.

118. Egerling-Salat (Päddestöhlschlaat)

Rohe oder gekochte Champignons, Wiesen- oder Waldegerlinge, je nach Größe und Geschmack schneiden und mit einer Vinaigrette anrichten.

Slaa van Paddestoelen

Rauwe of gekokte champignoens met een vinaigrette.

119. Krautsalat (Kappeschlaat)

Fein gehobelter Weißkohl oder Rotkohl mit einer Vinaigrette.

Koolslaa

Witte of roode kool fijn gehovelt of gesneden met een vinaigrette.

120. Salat von Kresse (Gaardekress-Schlaat)

Kresse mit einer Vinaigrette oder unter andere Salate mengen.

Slaa van Tuinkers

Kers met een vinaigrette of onder andere slaa mengen.

121. Salat von Radieschen (Radieskesschlaat)

Radieschenscheiben mit einer Vinaigrette oder unter andere Salate mischen.

Slaa van Radijzen

Radijzen in schijven met een vinaigrette of onder andere slaa.

122. Eiersalat (Eierschlaat)

Hartgekochte Eier, gewürfelt oder in Scheiben mit etwa der gleichen Menge feingeschnittenen Porrees und Obst, würzen nach Gessmack und mit einer selbstgemachten Mayonnaise vermengen.

Eierenslaa

Hard gekokte eieren in blokjes of schijven met ca. de gelijke hoeveelheid van fijn gesneden prei en vruchten naar smaak kruidenen en met een zelfgemaakte mayonnaise proeven.

123. Pellkartoffeln mit Kräuterquark (Pelläerpels möt Flöötekääs)

Mit Schale gekochte Kartoffeln pellen und dazu mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gartenkräutern (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Liebstöckel usw.) etwas Zitrone und Öl vermischten Quark reichen. Der Kräuterquark eignet sich auch als Aufstrich auf schwarzes Vollkornbrot.

Aardappelen met Verse Kaas

Met schil gekokte aardappelen pellen en verse witte kaas er bij, naar smaak kruidenen.

124. Spinat f. 5 Pers.

1 ½ kg Blattspinat in Salzwasser oder Brühe kochen. Nach Wunsch andicken mit einer hellen Zwiebel-Mehl-Schwitze. Das Gemüsewasser eignet sich für Spinatsuppe (a.a.O.). Oder die gleiche Menge Spinat wird nach dem Kochen durchgedreht und mit einer Milchrahm-Zwiebel-Mehl-Schwitze angedickt.

125. Spinazie v. 5 P.

3 pond spinazie bladeren in zoutwater of bouillon koken. Naar smaak aandikken met een heldere uien-meelsous. Van de groentenat kann Ge een zoep maken. Of: de gelijke hoeveelheid van spinazie naar het koken doordraaien en met een room-uien-meelsous aandikken.

6. Beilagen

126. Bratkartoffeln (Broadtäerpels)

(a.a.O.). 1. Gekochte in der Pfanne gebratene Kartoffelscheiben, 2. Rohe Kartoffelstifte frittieren (sog. Pommes Frites).

Gebakken Aardappelen

1. Schijven of blokjes in de bakpan van gekokte aardappelen.
2. Stiften van rauwe aardappelen fritteeren.

127. Salzkartoffeln (Ärpele)

In kochendes Salzwasser gegebene geschälte Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen.

Gekokte Aardappelen. Geschilde aardappelen in zoutwater gekokt.

128. Pellkartoffeln (Pelläerpels). Mit der Schale in Wasser gekochte Kartoffeln.

Met de Schil Gekokte Aardappelen. Ongeschilde aardappelen in water gekokt.

129. Kartoffelpürree/Stampfkartoffeln (Äerpelspürree)

Gekochte Kartoffeln werden zerdrückt (zu Brei gestampft) und mit Milch zu einer zähen Masse verrührt. Mit Butter, Salz (und Muskat) abschmecken.

Aardappelenpurrée (stamp-pot)

Gekokte aardappelen worden klein gestoten, met Melk verroerd en met zout en nootmuskaat geproeft.

130. Kartoffelbällchen (Kroketten)

Kugelig geformter Kartoffelpürree wird in Ei und Paniermehl gerollt und in heißem Fett frittiert (sog. Kroketten).

Kroketten

Gefritteerde gepaneerde bolletjes van aardappelenpurrée.

131. Reibekuchen (Riefkückskes)

Pfannkuchlein von roh geriebenen Kartoffeln (s. Kap. 3.).

Gewreven Aardappelskoek

Een soort kleine pannekoek van gewreven rauwen aardappelen. (z. kap. 3.)

132. Schnibbelkuchen (Schnibbelskuck)

Pfannkuchen von grob geraspelten rohen Kartoffeln (s. Kap. 3.).

Pannekoek van geraspden Aardappelen

Pannekoek van grof geraspde rauwe aardappelen met ham (z. Kap. 3.)

133. Salzpffannkuchen (Pannekuck)

Salziger Pfannkuchen mit* oder ohne Speck (s. Kap. 3.).

Pannekoek

Gezouten of gesuikerde pannekoek (z.Kap.3).

134. Hefeklöße (Geesbäll)

Zutaten: 750 gr. Mehl, 15 gr. frische Backhefe, Salz [und Zucker nach Geschmack], 125 ml Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1 Messerspitze Salz.

Zubereitung: Mehl in Schüssel geben, in der Mitte oben eine Mulde eindrücken, Hefe hineinbröseln, mit lauwarmer Milch über gießen, 20 bis 30 Minuten im warmen Zimmer stehen lassen, verkneten mit Butter, Salz und Ei, nochmals den Teig stehen lassen zum Aufgehen, Klöße formen und in einem Sieb über Wasserdampf garen. (Man kann von diesem Teig auch Brot backen).

Die Hefeklöße können z.B. zu rheinischem Sauerbraten, Wildpfeffer (eine Art marinierter Goulasch) oder Backobst mit zerlassener Butter oder eingemachtem Obst, insbesondere Pflaumen gereicht werden.

Gistebollen

Een gistedeeg net als voor wit brood berijden, bolletjes vormen en boven dampend water stoomen.

135. Graupen (Geersch)

Wie Reis.

Gepelde Gerst

Net zo als rijst.

7. Nachtisch – Dessert

136. Griespudding

Zutaten: 1 ltr. Milch, ½ Stange geriebenen Vanille oder 1 Tütchen Vanillezucker, ½ Eßlöffel Butter; 250 gr. Gries, 2 Eßlöffel Butter, 3-4 Eßlöffel Zucker, 4 Eigelb, 10-15 gemahlene Mandeln.

Zubereitung: In die kochende Milch die übrigen Zutaten hineinrühren. Mit Eischnee und Fruchtsoße (z.B. Himbeersirup) servieren.

Griespudding

Ingredienten: 1ltr. melk, ½ gewreven stang vanille, ½ eetlepel boter, ½ pond griesmeel, 2 eetlepels boter, 3-4 eetlepels suiker, 4 eigeel, 10-15 gewreven amandels.

Bereiding: In de kokende melk de overigen ingredienten er in roeren. Met geslagen eiwit en vruchtensous serveren.

137. Karamellcreme

100 gr. Zucker gebräunt, ½ ltr. Milch, 1 Tütchen Vanillezucker dazu. 1-2 Eigelb und 3 Eßlöffel Speisestärke in ¼ ltr. Milch anquirlen, in die kochende Masse schütten und rühren, bis das ganze dick wird. Dazu Schlagsahne.

Karamelpudding

100 gr. suiker met boter in de pan bruinen, ½ ltr. melk en vanillesuiker er bij. 1-2 eigeel en 3 eetlepels zetmeel met ¼ ltr. melk verroeren, bij de kokende massa geven en roeren tot het dik wordt. Slagroom er bij.

138. Tutti Frutti

Eingemachtes Obst mit Vanillepudding.

Tutti Frutti

Ingemaakde vruchten met vanillepudding.

139. Zitronen- und Apfelsinencreme

4 Eigelb, 4-6 Eßlöffel Zucker, 4 Eßlöffel Zitronensaft oder 6-10 Eßlöffel Apfelsinensaft, etwas von den geriebenen Agrumenschalen, 5-6 Blatt weiße Gelatine in wenig Wasser gelöst, 4 Eischnee. Zutaten schaumig rühren, die Gelatine hineinrühren und zuletzt den Eischnee.

Citroenpudding

Bereiding staat er meest achter op het pudding zakje.

140. Café Crème (Kreemkoffen)

4 Eigelb, 4-6 Eßlöffel Zucker, knapp 1 Tasse starken Kaffees von 1 ½ Lot (ca. 60-90 Bohnen), 5 Blatt weiße Gelatine in wenig Wasser gelöst. 4 Eischnee.
Oder: ohne Eier und dafür Schlagsahne.

Mokkapudding

4 eigeel, 4-6 eetlepels suiker, krapjes 1 kop sterken koffie, 5 gelatines in iets water opgelost. 4 geslagen eiwit. Of: in plaats van de eieren slagroom er bij.

141. Gelee von Wein oder Saft

½ ltr. Wein oder Saft, ¼ ltr. Wasser, in dem 1 Stck. Zitronenschale mitgekocht wird, 8-10 Blatt weiße und rote Gelatine auflösen, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack.

Gelee van Wijn of Vruchtensap

½ ltr. wijn of sap, ¼ ltr. water en een citroenschil er in meekoken, 8-10 bladeren van witte en rode gelatine oplossen; suiker en citroensap naar smaak.

8. Grundrezepte (Basis-Rezepte)

142. Mehlschwitze zum Binden von Suppen

4 Eßlöffel Mehl mit 2 Eßlöffeln heißen Fetts in der Pfanne verrühren und mit Flüssigkeit löschen bei einem z.B. Suppenvolumen von 1 ¼ bis 1 ½ ltr.

Meelsous om Zoep te binden

4 Eetlepels bloem met 2 eetlepels vet in de heete bakpan verroeren en met iets vocht blussen bei een zoepvolumen van ca. 1 ¼ tot 1 ½ ltr.

143. Gebundene Soße (Bratensoße)

Für ½ ltr. Flüssigkeit (z.B. Bratensaft) 1 Eßlöffel Fett und 2 Eßlöffel Mehl in der Pfanne verrühren. Abschmecken und würzen nach Geschmack.
Eine dunkle Soße kann mit Zuckerrübensirup (Kruut) oder mit in der Pfanne karamelliertem Zucker bereitet werden.

Gebonden Sous

Voor ½ ltr. vocht 1 eetlepel vet met 2 eetlepels bloem of zetmeel in een backpan verroeren. Een donkere sous kan Ge met stroop van suikerbieten of door karamelieren van suiker in de pan bereiden.

144. Milchspecksoße* „Vännös Käät“

Für 1 ltr. Flüssigkeit nimmt man ca. 80 gr. gewürfelte geräucherten Speck* und rührt 4 bis 6 Eßlöffel Mehl oder Speisestärke in die Speckpfanne. Mit dem Auslassen des Specks* in der Bratpfanne können Zwiebelstückchen gedünstet werden. Diese Mehlschwitze mit kochender Milch oder Rahm ablöschen, in Bouillon (evtl. mit Milch) einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Melkspeksous „Vännös Käät“

Voor 1 ltr. vocht neem je 80 gr. vette rookspek in blokjes en roer met de spek in de pan stukjes van uien en 4-6 eetlepels bloem of zetmeel en met melk of room afblussen. Dit in kokende bouillon (evtl. met melk). Met zeer weinig zout en peper proeven.

9. Schlachtrezepte, Charcuterie

145. Mettwurst, feine (frisch oder geräuchert), (Mettwoorsch)

2 Anteile helles Schweinefleisch vom Rücken und Vorderschinken und 1 Anteil Speck* sehr fein durchdrehen. Auf 5 kg Masse 100 gr. Salz, 1 Teelöffel Salpeter*, (Anm. wegen des Stickstoffgehaltes, Asthmatiker-Problem, lässt man den Salpeter/Nitrit/Nitrat, wie er in den 1930ern und lexikalisch noch 1962, KNAURS Lexikon zufolge, zum Pökeln gebraucht wurde, heute eher fort und räuchert besser. Statt Salpeter alternativ, um das Fleisch besser zum Ausbluten zu bringen, damit es weicher werde, kann man das Fleisch 1 bis 2 Tage in Essig legen vor dem Pökeln mit Salzlake und den Rest der Woche vor dem Räuchern in der Salzlake liegen lassen)*, 1 gestrichener Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel gemahlener Pfeffer, 1 Eßlöffel Wachholderschnaps oder Kornschnaps, fest in gesalzene Naturdärme von großem Durchmesser füllen 1-2 Tage an der Luft trocknen lassen und 8 bis 10 Tage räuchern.

Metworst, vers of gerookt

2 aandeelen helder varkensvlees van de rug en ham en 1 aan deel spek, zeer fijn maalen. Op 10 pond massa 100 gr. zout, (1 koffielepel steenzout), **zie opmerking boven, Duitse tekst**), 1 krappe eetlepel suiker, 1 eetlepel gemaalen peper, 1 borreltje jenever of kooren, stevig in gezouten natuurdarmen vullen, 1 tot 2 daagen droogen en daar naar nog 8-10 daagen in de rook (van mogelijk boekenhout) hangen.

146. Mettwurst, grob, als Aufschnitt

2/3 Schweinefleisch, 1/3 Rindfleisch, o.a. Grob mahlen, würzen wie Rezept 145, mindestens 8-10 Tage an der Luft trocknen und 10 bis 12 Tage in den Buchenholzrauch hängen.

Metworst, grof

2/3 varkensvlees, 1/3 rundvlees, o.a. grof maalen, kruidenen als in receptuure 145, min. 8-10 daagen aan delucht droogen en 10 – 12 daagen in de rook van boekenhout hangen.

147. frische Bratwurst (Broadwoorsch)

Auf jeweils 1 kg durchgedrehtes durchwachsenes Schweinefleisch 20 gr. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Tasse Brühe, die Masse nicht zu fest in Naturdärme von kleinerem Durchmesser füllen, frisch verbrauchen, in Fett einlegen oder einwecken.

Bradworst

Op telkens 2 pond doorgedraaid dorrwassen varkens-vlees komen er 20 gr. zout, 1 prise peper, 1 kop bouillon, de massa niet te stevig in natuurdarmen van kleinere doormeter stoppen en vers verbruiken, of de worsten inmaken.

148. Leberwurst (Läéwerwoorsch)

Ca. 3 gleiche Anteile abgebrühte Leber (Rind, Kalb, Schwein, Gans usw.) Fett (gekochten Speck*, Talg, Schmalz, Gänseschmalz usw.) und gekochtes Fleisch alles durchdrehen, die Brühe, reichlich Eier süße Sahne verquirlt, in Fett gedünstete Zwiebelstückchen hinzu-geben und alles mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran vermengen, (evtl. mit Speisestärke andicken), in Einmachgläsern 2 Stunden bei 95 ° C sterilisieren, oder 1 ½ bis 2 Stdn. garkochen und in eine Terrine füllen.

Leverworst

Ca. 3 gelijke aandeelen van lever, vet, vlees, gekookd en doorgedraait met eieren, bouillon, room, uien, zout, peper, marjolein en tijm (met evtl. zetmeel) verroeren en bij 95 ° C 2 uren inwekken of 1 ½ tot 2 uur doorkoken en in een schotel vullen.

149. Blutwurst (Bloodwoorsch, Vleuns/Vluyns/Flönz)

Gekochtes Fleisch und Schwarten zermahlen, frischen Spek in feine Würfel schneiden, 10-15 Minuten mit Wurstfleisch beim Pürieren kochen lassen. Mit Salz, Nelken, Muskat, Pfeffer und Gewürzen abschmecken und das Ganze mit Brühe und durchgeseihtem Blut, mit Speisestärke angedickt nicht zu fest in Därme füllen und je nach Dicke ¾ bis 1 ½ Stunde im Wasserkessel kochen, kann statt in Darm auch in Terrine gefüllt werden.

Bloedworst (fleuns, floens: van flooien)

Gekokt vlees en zwoerden doordraaien, verse spek in fijne blokjes snijden en tijdens het pürreeren 15 minuten met het worstvlees meekoken, zout, kruidnagels, peper, nootmuskaat en kruiden en bouillon en doorgeseift bloed met zetmeel verroerd en

in darmen gevult laten $\frac{3}{4}$ tot $1\frac{1}{2}$ uur in de ketel koken, kan er ook in een schotel worden gevult.

150. Zungenwurst (Tongewoorsch)

Gekochte und gehäutete Zunge in Würfeln mit Blutwurstmasse (s. 149.) in dicken Darm oder Blase oder Terrine füllen, $1\frac{1}{2}$ - 2 Stdn. kochen.

Bloedwurst met Tong

Gekokte en afgetrokken tong in blokjes met bloed-worstmassa (z.149.) in dikke natuurdarm of blaas of schotel vullen, $1\frac{1}{2}$ tot 2 uuren koken.

151. Schwartemagen-Sülze (Maag möt Schwaat)

Gekochtes Fleisch von Kopf und Schwarten in 2 cm große Stücke schneiden, soviel Fettbrühe mit Speisestärke oder Gelatine dazu, daß es gebunden wird, kräftig würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Thymian, Nelken, in Darm, Blase oder Terrine füllen, Kochzeit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

Zwoerdenmaag

Gekokt vlees van kop en zwoerden in 2 cm groote blokjes snijden, zo veel vetboillon met zetmeel er bij dat het goed gebonden, sterk kruidenen met zout, peper, nootmuskaat, marjolein, tijm en kruidenagels, in darm of blaas vullen, $1\frac{1}{2}$ - 2 uuren koken, kan er ook in een schotel gevult.

152. Geräuchertes Pökelfleisch (gerök Vleesch)*.

Ein großes Stück Fleisch, am oder ohne Knochen 6-8 Tage in eine eutektische Salzlake einlegen und Salz ins Fleisch hineinstecken, 1-2 Tage in den Rauch hängen. Pro kg Fleisch auf 2 ltr. abgekochtes Wasser ca. 250 gr. Salz (und einen Eßlöffel Salpeter), (siehe Anmerkung Rezept 145)*. Schinken 5-8 Tage in den Rauch von Buchenholz hängen.

Gerookd Pekelvlees*.

Een groot stuk vlees, aan de knook of zonder botten 6-8 daagen in een verzadigde zoutpekel (zie opmerking, recepture 145 in het Duits)* leggen en zout in het vlees inprikken, 1-2 daagen in de rook hangen. Pro kg vlees ca. 250 gr. zout en een eetlepel steenzout op 2 ltr afgekocht water. Ham 5-8 daagen in de rook van boekenhout hangen.

153. Preßkopf (gepeerschede Kopp)

Wie Schwartemagen, aber den Kopf ca. 8 Tage in Salzlake pökeln*.

Perskop

Net als zwoerdenmaag, maar de kop ca. 8 daagen pekeln.

154. Pottseuse

Anstelle von Schweinskopf und Schwarten wird Bauchfleisch und Speck* genommen, sonst wie 151.

Bange Huisvrouw

In plaats van varkenskop en zwoerden kan Ge er ook buikvlees en spek nemen.

Terms: cultural psychology; Northern-Rhinish kitchen recepies (in German and Lower Frankish languages): soups; stews and casseroles; out of frying pan; grill-roasted, boilings, and pot-roasted; vegetables, vegetable side-dishes; other side dishes; desserts; basic recepies; manufacturing butcher products; critical science on kitchen-philosophy; * critical "salting" (by "Pökel"/"pekel") meats, and sausages, when adding saltpitre, or nitre to, usual in Germany; clinical-psychologically might "salting" (with additive af saltpitre, a nitrogen compound of chemical pentele group) be of relevance to asthma cases

Inhalt	Seite
1. Suppen	4
2. Gemüse-Eintöpfe	15
3. Aus der Bratpfanne	19
4. Gebratenes, Geschmortes, Gesottenes	22
5. Gemüse, Gemüse-Beilagen	29
6. Beilagen	41
7. Nachtisch	43
8. Grundrezepte (Basis-Rezepte)	45
9. Schlachtrezepte	46

*) Anmerkung: Warnhinweis auf Stickstoff/Nitrit/Nitrat-Gehalt bei mit Zutat Salpeter gepökeltem Fleisch, siehe Seite 2 und Rezept 145 usw.

Dies kann auch gepökelten Räucher-Speck zum Fetten beim Braten oder Anbraten betreffen, wenn man nicht anstatt dessen Pflanzen-Öle, Kokos-Fette, usw. bevorzugt. Beim Kochen und Schmoren kann, wer auf den Räucher-Geschmack Wert legt, einen Aufguss von Räucher-Tee (Lapsang-Souchong) hinzu geben.

Copyright: Kurt-Wilhelm Laufs, Dipl.-Psych., A.C. 1998, ©, 2014-10-23, updates 2015-05-22, 2015-06-26, 2015-06-27, 2015-06-29, ©, Zum Resthof 2, D-23996 Bobitz

Bitte keine e-mails, eher Ansichts-Postkarten! No e-mails, please!