

Weitere Koch-Rezepte, siehe Attachment

„Stielmus“ – aus dem Garten. Traditionell.

von Kurt-Wilhelm Laufs ©, 2014-10-16

Sommaire :

Compot aux tiges du colza, spécialité Rhenane du nord :
Deux récoltes pendant douze mois, première fois en automne avant le froid, que des feuilles et tiges sauf blesser des racines du colza et faire les congeler, deuxième fois ordinairement.
Plat de jour: tiges et feuilles du colza, bien lavés (hâchés ou moulinsés), faire cuire avec bouillon ou lavasse, servir du purrée des patates avec (et pain de campagne bien beurré) et des saucissons et/ou oeuf sur le plat avec et des ognions.

« Und wieder gab es nur eine dünne Wassersuppe » (Phillip Scheidemann im « Steckrüben-Winter » 1918/19).

In KNAUR's Lexikon (München, ~1962/63) findet sich unter dem Stichwort „Steckrübe“ eine Definition für „Raps“ als Lebensmittel und Viehfutter.

Die Pfahl-Wurzeln des Raps sind eigentlich keine Rüben und die meisten verstehen auch etwas anderes unter „Steckrüben“ und haben so ihre Rezepte für die Zubereitung diverser Rüben-Knollen.

„'öt ös äwwel nit de Knoll“, die von „Steckrüben“, spricht „Raps“ (lexikalisch) gegessen wird, sondern lediglich die überirdischen Blätter und Stengel, die Philipp Scheidemann wohl auch lieber mit einer Bouillon oder Lavasse in der Hungerzeit nach dem 1. Weltkrieg gegessen hätte.

Zwei Ernten in 12 Monaten.

Wenn man nach der Spät-Sommer-, Früh-Herbst-Aussaat von Winter-Raps 2 bis 3 Monate wartet, sind die Pflänzchen schon ca. 20 cm hoch gewachsen und erinnern etwas an Kohlrabi-Blätter, und welken nach dem ersten Frost, um im Frühjahr erneut auszuschlagen mit ihrer weissgelben Blüten-Pracht und Nahrung für die Bienen. Es dürfte also erfahrungsgemäss nichts ausmachen, Raps-Grün vor dem ersten Frost zu mähen, wenn die Maat nicht zu tief wie beim Rasen-Mähen angesetzt und die Wurzeln nicht verletzt werden.

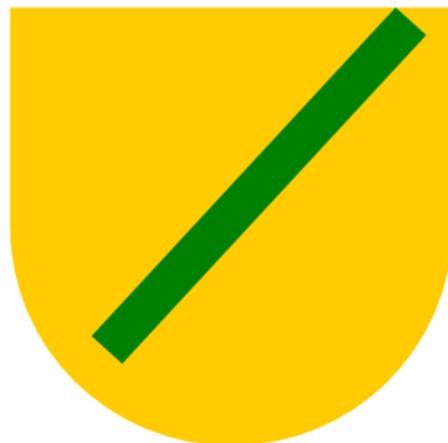
Mit etwas Geschick liesse sich von der Vor-Winter-Frost-Maat schmackhaftes Tiefkühl-Gemüse von den zarten Blättern

herstellen, und man kann so 2x innerhalb von 12 Monaten ernten. Die Spät-Sommer-Maat erscheint allgemein bekannt, und dass aus Raps Pflanzen-Öl und Viehfutter gewonnen werden kann, wenn die Blätter und Stengel ziemlich „vreed“ sind.

Zu einer Teller-Speise verarbeitet können gehören: in Bouillon gar gekochte zuvor gewaschene und zerkleinerte Raps-Blätter und Stengel (ggfs. wie Spinat durchdrehen), dazu Kartoffel-Pürree (und/oder gebuttertes Landbrot) und Würstchen und/oder Spiegel-Ei, Zwiebeln dazu braten.

Garnier-Vorschlag für 9 Personen:

Brücker-Wappen (Königsberg-Samland, heute Kaliningrad), ovale Platte (Barock-Wappenform) mit goldgelbem Kartoffel-Pürree „grundieren“ und darüber einen breiten Schräg-Balken mit grünem Winterraps-Gemüse von Blättern und Stengeln. Mit 9 Würstchen als „Grafenkrone“ zu drappieren...:



Verfasser und Copyright: Kurt-Wilhelm Laufs, attestation cuisinier (A.C. par Sophie Laufs, geb. Brücker), Diplom-Psychologe (phil. & min. med. Fac.), ©, Zum Resthof 2, D-23996 Bobitz., 2014-10-23 ©