

Mein Kochbuch



Manfred Schubach



[Inhaltsverzeichnis](#)

Viel Spass beim Stöbern und nachkochen

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 Bottermilch Bunnezupp**
- 2 Rievkooche Rheinische Art**
- 3 Himmel un Ääd**
- 4 Suure Kappes met Kasseler un Speck**
- 5 Osso Buco**
- 6 Lachs beizen**
- 7 Saucen zum Lachs**
- 8 Schweinshaxe in Malzbiersauce**
- 9 Kohlrouladen**
- 10 Sauerbraten vom Pferd**
- 11 Äädäppelszupp**

Bottermilchs-Bunnezup (Buttermilch-Bohnensuppe)

Do muß eren:

- 1000 g Stangenbunne
- 1000 g mehlig Äädäppel
- 250 g Schinkenwürfel
- 500-700 ml Bottermilch
- 2 Becher Schmand
- 1 Zweig Bunnenkruk
- Salz
- Pfeffer

su jeit et:

De frische Bunnene „fitschen“, also en fing Striefen schnigge, Schinkewürfel kochen und die Bohnen hinzugeben. Zum Oppfüllen nur su vill Wasser nemme, dat de Bunnene jrad bedeckt sin und gar koche. Äädäppel kochen, zerstampfen un zu den Bunne jewwe, Bottermilch und Schmand nach und nach vorsichtig hinzugeben un immer tüchtich Rühren (nit koche). Zum Schluss Bunnenkruk in de zupp jevve, mit Salz und Pfeffer affschmecken, wenn nüdich met Bottermilch obfüllen

Bottermilchs-Bunnezup



RHEINISCHE RIEVKOOCH

Rievkooche kan mer em Rhingland fass an jedem Imbiss-Büdche kaufe. Selvs de Bläck Fööss hann e Leed övver de Rievkooche jemaat: „*Mamm, Mamm, schnapp d'r de Pann, mir wolle Rievkooche han.*“

Miestens weede Rievkooche met Appelmus jejässe, em Rhingland äwer och op en traditionelle Aat: Op e ner Schief Schwazbruut met Röbekruck. Dat kütt doher, weil die Röbe em Vüürjebirsch un em Berjische ävver och hingerem Sibbejebirje un sonzwo prächtisch jedeihe.

für 4 Lückcher

- 1 Pittermännchen Kölsch. Kann, muß ävver nit sin.
- 1 große Pann, die richtig heiß weede muß
- 1 kg Äädäppel (vürzigswiese mählich kochend)
- 3 Eier
- 3 - 4 Öllig
- 2 EL Mähl
- Salz & Peffer & Muskatnus
- Vill Sonnenblome-Öl (de Rievkooche müsse schwemme)
- Apfelmus oder Röbekrugg, Schwatzbrud good Botter

de jerevvene Äädäppel, met Eier, Mähl, Öllich, Salz, Peffer und Muskat zo nem Rievkoochedeisch vermölsche. En ner Pann met heißem Öl ussbacke. **Dobei drop achten**, dat se jold-jelb un knusprisch wäde. De heiße Rievkooche direkt us de Pann met Appelmus oder Röbekrugg ob Schwatzbrud un jood Botter serveere.

Mein Kochbuch



HIMMEL UN ÄAD

für 4 Lückcher

Zutaten

1 kg	Äädäppel, mählich kochend
1 Kranz	Flönz
	Salz
	Muskat
1 kg	Suure Äppel
250 ml	Appelsaft
	E bessje Zimz
2 Esslöffel	Zucker
3 decke	Öllich
250 ml	Milch
50 Gramm	Botter
	Botterschalz zum Brode vun dä Flönz un dem Öllich
1	Zitrone, dovun dä Saft

su jeit et:

De Äädäppel schälle, en Stöckche schnigge un en Salzwasser weich Koche. Äädäppel affschödde, ne Stech Botter, Muskat un Milch zojevve un mem Stamper zu nem schöne Brei stampe. De Äppel schälle un de Kitsch erusholle, en Stöckche schnigge. Met dem Appelsaft jet Zitrone, un dem Zucker matschich koche. Met jet Zimt affschmecke. De Flönz in Schiewe schnigge en Mehl wälze un en Botterschmalz knusprich brode. De Öllig schälle un en Schiewe schnigge, en Mehl wälze un nen Botterschmalz och knusprich brode.

Wann alles fädisch es op nem Teller serveere. Dobei e Lecker Kölsch drinke.

Mein Kochbuch



Mein Kochbuch

Suure Kappes met Kasseler, Speck un Äädäppelsbrei

Dat muß eren

- 1 kg Suure Kappes
- 4 magere Kasseler Lummer-Kotteletts
- 4 decke Schieve magere jeräuchte Speck
- 50 Gramm Speckstöckche
- 3 große Öllig
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeere
- ene Jutsch Fleischbröh
- 1 kg Äädäppel (mählich kochende)
- nen Stech jood Botter
- frisch jerevvne Muskatnuss
- ne Schoß wärme Melch
- ne Stech Scheineschmalz
- Pfeffer
- Salz

su jeit et:

de Speckstöckche en nem große Döppe im Schmalz anschmore, ein kleinjeschneddene Öllich dobeijevve un jlasich schmore. Met dä Fleischbröh objesse, de suure Kappes met Lorbeerblädder un zerdröckte

Wacholderbeere met eren, bovendropp dat Kasseler un dä Speck läjen.

Bei kleiner Hitz schmore loose bes dä Speck un dat Kasseler weisch es.

Met Pfeffer un Salz affschmecke. Äädäppel schälle un in Stöckche schnigge un en nem andere Pott met Wasser un jett Salz weisch koche.

Mem Äädäppelsstampper zo nem Brei stamppe, dobei jet vun dä wärme Melch, un ne Stech Botter jevve. Zum Schluß met Muskat Affschmecke. De restliche Öllich en Ringe schnigge un en ner Pann met Schweineschmalz brung brode.

Serveere: Püree, Kappes, Speck un Kasseler op dä Teller bovendrop de jeschmorte Öllich

Mein Kochbuch



Osso buco

- 4 Haxe(n) (Kalbshaxe - Scheiben)
- 2 **Zwiebel(n)**
- 2 **Möhre(n)**
- 2 Stange/n Staudensellerie
- 2 Zehe/n **Knoblauch**
- 1 TL Tomatenmark
- 125 ml Fleischbrühe
- 125 ml Wein, weiß
- ½ Bund Basilikum
- 1 Zweig/e Thymian
- Zitrone(n) - Schale gerieben
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die Kalbshaxe vom Schlachter in 5 - 6 Scheiben schneiden lassen. Salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Auf mittlerer Gasflamme im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Das Fleisch in eine Bratpfanne legen. Das Gemüse putzen, würfeln, im Butterschmalz andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit Brühe und Wein ablöschen und würzen (Thymian, Basilikum,). Das Gemüse über die Haxen geben und im Backofen bei ca. 200° C ca. 60 Minuten garen. Mit gehackter Petersilie und Zitronenschale bestreut servieren.

Lachs beizen

Zutaten

1 Seite	Lachs mit Haut
2 Esslöffel	Grobes Meersalz
2 Esslöffel	Brauner Rohrzucker
2 Esslöffel	Weißer geschroteter Pfeffer
5 Bund	Dill
1 Esslöffel	Oliven Öl

So geht es:

Zuerst die noch vorhandenen Gräten entfernen(geht am besten mit einer Gräten-Pinzette). Den Lachs mit etwas Öl einreiben.

Die Gewürze gut mischen und den Lachs damit einreiben.

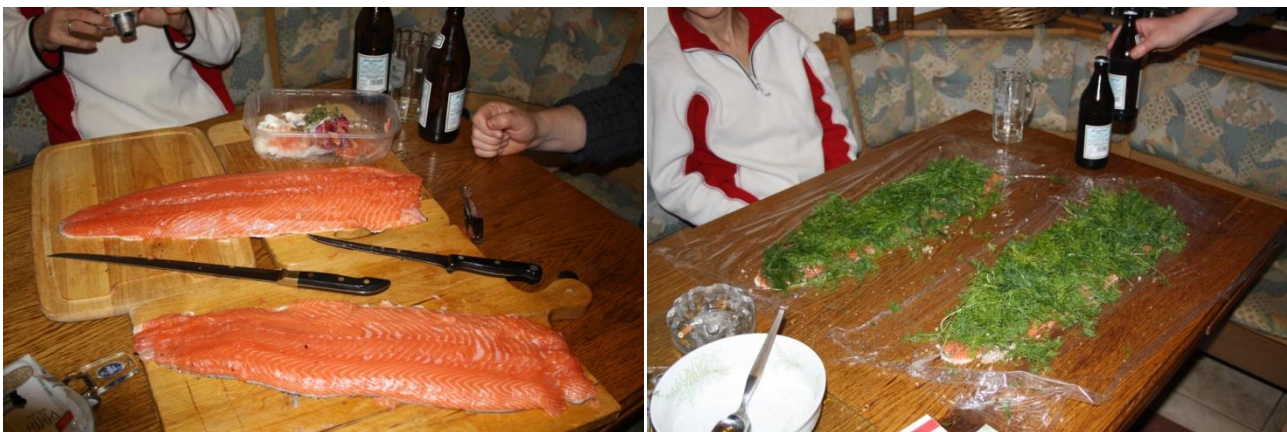
Jetzt mit reichlich Dill belegen, die groben Stiele vorher entfernen.

Lachs mit Frischhalte Folie fest umwickeln, dann fest in Alu Folie wickeln.

Lachs in den Kühlschrank legen und beschweren.

Hier sollte er ca. 24 Stunden liegen.

Den Dill und die Gewürze jetzt entfernen. Lachs in dünne Scheiben aufschneiden.



Soucen zum Lachs

Senf – Honig – Sauce

Zutaten

3 Eßlöffel Senf (mittelscharf) oder Feigen-Senf

3 Eßlöffel Zitronensaft

2 gehäufte Teelöffel Zucker

20 ml Pflanzen-Öl

Salz, grober Pfeffer

So geht es:

Zitronensaft mit Zucker Salz und Pfeffer verrühren. Den Senf dazugeben und

ebenfalls gut verrühren. Anschließend das Öl hinzugeben und wieder gut verrühren. Nun den Honig nach gewünschtem Geschmack hinzugeben.

Sauce à la Ricki

Zutaten

1 mittleres Glas Sahne-Merettich

Einen guten Schuß Sahne

4 Eßlöffel Preiselbeeren

So geht es:

Alle Zutaten gut vermengen

Schweins-Haxe in Malzbier Souce

Zutaten:

2 Schweinhaxen a.) 700 Gramm,

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian, Rosmarin (wenn möglich frisch), etwas Kümmel

Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Breitlauch, Petersilienwurzel)

1 große Zwiebel, 4 Knoblauchzehen

½ Liter Malzbier

½ Liter Bratenfond oder klare Fleischbrühe

So geht es:

Haxen gründlich waschen und trocken tupfen. Die Schwarte mehrmals mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Senf, gehacktem Kümmel und zerdrücktem Knoblauch einreiben.

Zum Anbraten wird kein zusätzliches Fett benötigt. Man schüttet etwas Wasser in den Schmortopf und legt die Haxen hinein. Bei 200 Grad ab in den Ofen damit. Das Wasser verkocht sehr schnell, aber es ist schon genügend eigenes Fett aus den Haxen gelaufen. Darin lässt sich gut schmoren.

Bei mittlerer Hitze wird nun von allen Seiten goldbraun angebraten.

Zwischendurch werden Suppengemüse und Zwiebeln geputzt und gewaschen.

Dann in mittelgroße Würfel schneiden. Wenn die Haxen schon leicht angebräunt sind, wird es mit dem Fleisch gleichmäßig angeröstet. Mit Bratenfond wird abgelöscht, die Haxen sollten aber nur zu 1/4 in der Flüssigkeit liegen. Jetzt wird bei 250 Grad 25 Minuten lang gegart, dabei öfter wenden. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Thymian und Majoranzweig hinein legen, das Fleisch muss 2 weitere Stunden schmoren. Damit die Haxen immer in genug Flüssigkeit liegen, wird abwechselnd Bratenfond und Bier angegossen.

Der Braten ist gar, wenn sich das Fleisch mühelos vom Knochen lösen lässt.

Haxen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratensatz von den Topfrändern lösen und alles durch ein Sieb passieren. Das weiche Gemüse mit mit Zauberstab pürieren und hiermit die Soße binden. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Hierzu passt: Sauerkraut und Kartoffelpüree.

Schweinehaxe



Rheinischer Sauerbraten vom Päd

Sauerbraten

2 Kilo eingelegtes	Pferdefleisch
1 Bund	Suppengemüse
2	Zwiebeln
2	Lorbeerblätter
1 Esslöffel	Senfkörner
5	Nelken
1 Stück	Honigkuchen
2 Esslöffel	Rübenkraut
100 Gramm	Rosinen
1 Stich	Butterschmalz
¼ Liter	Rotwein
1 Liter	Rinderfond
1 Schuss	Balsamico
	Essig

So geht es:

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und gut abtrocknen. In einem Bratkessel mit einem Stich Butterschmalz gut anbraten. Fleisch rausnehmen und feingehackte Zwiebel und Suppengemüse in dem Bratensatz unter Zugabe eines Esslöffels Tomatenmark anrösten. Dann mit Rotwein ablöschen. Die übrigen Gewürze hinzugeben und mit einem Liter Rinderfond ablöschen. Auf kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Rosinen in einer Schale mit Rotwein einlegen.

Das Fleisch nach 2 Stunden rausnehmen und den Saucen Fond durch ein feines Sieb seien. Den kleingeschnittenen Honigkuchen in den Fond einkochen lassen solange bis er sich aufgelöst hat. Mit Schneebeesen glatt rühren. Die abgetropften Rosinen ebenfalls zugeben. Mit Rübenkraut und Balsamico Essig abschmecken.

Hierzu passen Hausgemachte Klöße und Rotkohl.

Für Liebhaber Kölscher Gerichte kann man auch Reibekuchen anstatt Klöße reichen, schmeckt hervorragend.

Rheinischer Sauerbraten vum Päd



Äädäppelzupp a'la Manni

Do muß eren:

Zuppefleisch un Knoche, magere jeräuchte Speck, Mettwösch, Breidlauch, Öllig, Murre, Sellerie, Tomate, Äädäppel, Lorbeerblatt, Majoran, Safran, Maggikraut, Pfeffer, Salz, Pfifferlinge oder Steinpilze.

Un esu mußte dat maache:

Zuppefleisch, Knoche met Lorbeerblatt un aanjerösteter Öllig un Tomate c a. 1 ½ Stunde blubbere loße. Magere Speck eren, un noch ens en ½ Stund wigger koche. Zuppegemös klein schnigge un met dä Mettwösch ren en dä Pott. 20 min. trecke loße. Die Äädäppel koche un dann zu nem Brei stampfe. Dann eren en de Zupp. Pfifferlinge en good Botter en dr Pann kot schmore un och ren en dä Pott. Met Safran Pfeffer un Salz affschmecke. Fleisch un Speck klein schnigge un widder en de Zupp.

Jetzt schnellstens de Zupp ob d'r Teller, e Brütche dobei un e Glas Bier. Un hingerher e Bäuerche maache un ne Kräuterschnaps drinke.

Dä Rest, falls vorhanden, am nächste Dag obwärme, dat schmeck noch besser als am eschte Dag.

Wenn et nit klapp, widder ene neue Versuch starten.

Jooden Hunger

Mein Kochbuch

Ädeppelszupp

