Die Küche
des Landkreises Stolp

zur Erinnerung an Großmutters
und Mutters Küche

Gesammelt und Aufgeschrieben von Anita Weißpflog im April des Jahres 2009

© Anita Weibpflog

VORWORT, DANKSAGUNG UND AUCH GLEICHZEITIG DIE EINLEITUNG

Wie viele andere auch, habe ich es mir zur Aufgabe gemacht, meine Vorfahren zu erforschen. Diese kommen aus Ost- und Westpreußen; aus Pommern und ein anderer Teil aus Brandenburg und Thüringen. Einige sind in das damalige gelobte Land ausgewandert, der größte Teil aber ging noch vor dem Krieg nach Berlin. Mein Urgroßvater war noch ein echter Stolper Jung. Seine Vorfahren kamen aus der Gegend um Stolp; aus Stojentin, Neitzkow, Gohren, Groß Garde und Groß Podel.

Meine Uropa aß mit Vorliebe Buttermelkstoffeln, so auch meine Oma. Eigentlich hatte ich nur die Idee, die Rezepte meiner Familie aufzuschreiben, um sie für meine Kinder zu bewahren. Das aber das Erhalten alter Traditionen und somit auch die Rezepte solch eine Bedeutung auch für andere hat, beweist dieses, uns heute vorliegende Büchlein.

Bedanken möchte ich mich an erster Stelle bei meiner Familie, die mich Tage- und Nächtelang entbehren musste, da ich nur vor dem Rechner oder vor dem Zeichenbrett gesessen habe und die viele Rezeptausprobierversuche über sich ergehen lassen musste. Hier sei mir noch die Bemerkung erlaubt: Sie haben alles glücklich überstanden!

Bedanken möchte ich mich auch bei Uwe Kerntopf, der mir immer mit Rat und Tat zur Seite stand, bei Hans-Hermann Goebel, der mir sein komplettes Reservoire an handgeschriebenen Rezepten aus dem Jahre 1890 von Mathilde Rettke geb. Behrendt übergab. Natürlich auch bei allen anderen fleißigen Rezepteschreibern. Dies sind: Karl Heinz und Mathilde Dreifke, Mathilde Rettke, Else Hoffmann, Bruno Kusch, Annelotte Noffke, Wolfgang Noffke, Gerhard Lange, Jens Haferlach, Siegfried Reimann, Manfred Pollex, Geneviève Rihard, sowie meine Eltern Ruth und Jürgen Beiersdorf und natürlich meine Oma Ingrid Beiersdorf geb. Garbe. Ich möchte mich schon jetzt dafür entschuldigen, sollte ich einen Namen vergessen haben zu erwähnen.

Nun noch ein Wort zu den hier enthaltenen Gedichten. Diese entstammen der Sammlung „Heimatgedichte" von Pommern und Vertriebenen; gesammelt, aufgeschrieben und freundlicherweise zur Verfügung gestellt von Manfred und Wilma Pollex geb. Borchardt. Das Gedichtband kann über Manfred und Wilma Pollex, Gretchenkoppel 28, 22399 Hamburg bezogen werden.

Die Fotos und Postkarten sind mir freundlicherweise von Geneviève Rihard und Dr. Wilfried Krause sowie von Uwe Kerntopf zur Verfügung gestellt worden.

Die Radierungen sind von Rudolf Hardow, zur Verfügung gestellt vom Arbeitskreis Heimat- und Familienforschung Stolper Lande.
Die Kohle- und Bleistiftzeichnungen sind von mir.

Nichts ist ewig auf dieser Welt.
Alles ist vergänglich.
Deshalb haben wir als gegenwärtige Generation die Pflicht,
das von unseren Ahnen übernommene Erbe für
unsere Nachkommen zu hüten.

Dresden im April 2009
Anita Weißpflog

© Anita Weißpflog

Rückblick in Stolper Land

Walter Woggon, November 1947

Ein Herz schüttet seine Sehnsucht aus,
von der schönen Heimat, vom Elternhaus.
Jetzt wird es mir klar im Verstand,
wie schön es war im Stolper Land.

Denn jeder, der die Heimat hat verloren
Fühlt in der Ferne erst, wo er ist geboren.
Ich merk' es selber nun an mir,
was die Heimat hat für eine natürliche Zier.

Die schönen Wälder, den Ostseestrand,
die wogenden Felder, das blühende Land.
Man hört nicht mehr den Wellengesang,
der seit meiner Wiege mir in den Ohren klang.

Jetzt darf ich nicht mehr sehen vom Leuchtturm den Schein
auf dessen Zeichen so manches Schiff, ob groß oder klein
über die tanzenden Wellen der Ostsee ritt
und vom einen zum andern Hafen das Meer durchschnitt.

Ich kann nicht mehr sehen die Lontzke Düne,
die dort weiß schimmert über des Waldes Grüne.
Auch nicht mehr den farbig funkelnden Lebasee,
wo sich so mancher Schwan schwang in die Höh'

und die Frösche in der warmen Sommernacht
uns mit ihrem Quaken ein Ständchen gebracht.
Auch die Lerche im Wiesengrund
gab ihr trillerndes Musikstück kund.

Oder der Storch an der Pappelallee
Schwebt über die Wiesen zum See.
So schweben auch meine Gedanken zur Heimat hin
Und mir kommt so auch frohe Stunde in den Sinn.

© Anita Weißpflog

Inhaltsverzeichnis

Geflügel 13
Gans auf Äpfeln 13
Einfacher Gänsebraten 13
Pommerscher Festtagstopf 14
Pommersche Gans 15
Pommerscher Gänsebraten 16
Schwarzsauer 16
Gelbes Huhn 16
Gänseleberpastete 18
Spickgans mit Pellkartoffeln 19
Suppen und Eintöpfe 20
Kartoffelsuppe mit Backpflaumen und Speck 20
Zwiebelsuppe 20
Kartoffelsuppe 20
Wurzelsuppe 21
Franzosensuppe 21
Brotsuppe 21
Buttermilchsuppe mit Speck und Zwiebeln 21
Fisch 23
Häckerle 23
Bierfisch 23
Hecht im Speckmantel 24
Matjes in Sahne 24
Marinierter Matjes 24
Matjesfilets mit Speckstippe 25
Fischhackbraten 26
Fischpudding 26
Heringssalat 27
Heringssalat Variante 2 27
Heringssalat Variante 3 28
Heringsstippe 28
Kartoffel-Hering-Eintopf 29
Karpfen zu backen 31
Gebackene Froschschenkel 31
Heringe zu marinieren 31
Marinierter Hering 32
Zander mit Kürbis und Speck 32

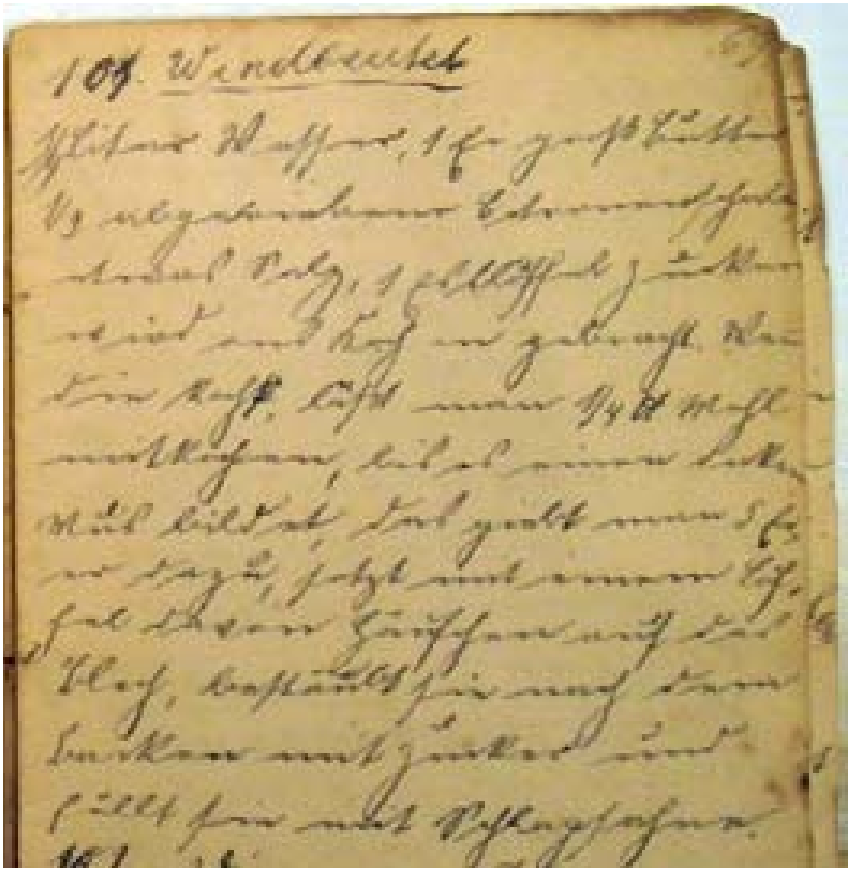
Pflückhecht 32
Fisch überbacken 33
Fischklopse 33
Fleisch 34
Zungenragout 34
Kalbfleischbrühe 34
Frikadellen 35
Rostbeef 35
Escalopes 35
Schweinefüßesalat 35
Beutelwurst 37
Blutwurst mit Rosinen 37
Grützewurst 38
Tollaschten 38
Königsberger Klops 39
Brotaufstrich 40
Original-Stolper-Flumen-Rezept 40
Gänseflomen (Brotbelag) 40
Pommerscher Kaviar 41
Schmalzvarianten 43
Gemüse und anderes Grünes 43
Löwenzahnsalat 43
Rote-Bete-Salat 43
Kürbispfanne 43
Buchweizengrützsuppe 44
Steckrübentopf 44
Sauerampfersuppe 45
Rotkraut 45
Süßsaurer Kürbis 46
Sauerfleisch 47
Pochierte Eier mit Kräutersoße 47
Variante 2 Verlorene Eier 48
Schmorgurken 48
saures Gemüse 48
Kartoffelgerichte, Reis und Klöße 49
Bottermelkstuffel 49
Markklösschen 49
Quarkkeulchen 49
Französische Kartoffeln 50

Stampfkartoffeln mit Buttermilch 51
Dampfnudeln 51
Hefekartoffeln 51
Buttermilchkartoffel 52
Hefeplinsen 52
Reisgemüse 52
Ewerbrodsklitt 52
Stampfkartoffeln mit Speck 53
Pflaumenklöße 54
Kartoffelsalat 54
Weckklöße 54
Watteklöße 55
Süßes und Feines 56
Stuten 56
Karthäuser Klöße oder Kaiserkuchen 57
Pfannkuchenteig 57
Sandtorte 57
Käsekuchen 58
Mohnkuchen 58
Maronentorte 58
Mürbeteig 59
Milchklimpern 59
Pfefferküchlein 59
Bratäpfel 60
Osterbrot 61
Mohnbrötchen 62
Blance Manger 62
Bienenstich 62
Rosinenbrot 63
Holundersuppe 64
Gerührte Linzentorte 64
Zitronentorte 64
Klackerklieben 65
Brotbier (Erfrischungsgetränk! aus angegorener Gersten-Honig-Mischung) 66
Holunderblütenmilch-Kaltschale mit Karotten 66
Weihnachtsstolle 66
Fastnachtsküchlein 67
Schneeball 68
Schneeball 2 68

Pommerscher Lebkuchen 68
Kleine pommersche Kuchen 69
Käsekuchen 69
Griespudding 69
Zwiebacktorte 70
Zwiebacktorte Variante 2 70
Sahnespeise 70
Anisbrötchen 70
Griesschnitten 70
Charlotte mousse 70
Capuziner Confekt 71
Birnen in weiber Sobe 71
Honigkuchen 73
Waffeln 73
Honigbutterküchlein 74
Mohnstollen 74
Omelettes soufflees 74
Quarkstollen 75
Weihnachtsplätzchen 75
Prinzregentenpudding 75
Quarkbollerchen 77
Napfkuchen 77
Pommersche Pfeffernüsse 78
Makronenschaumtorte 78
Süber Butterteig zu Obstkuchen 78
Rahmtörtchen 79
Pfannkuchenteig 79
Hefenklöbe 79
Gelee, Aufstrich und Eingemachtes 79
Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Preissel- oder Heidelbeermarmelade 79
Quittengelee 80
Pflaumenmus 80
Obst in Zuckersaft 81
Erdbeeren 81
Himbeeren 81
Kirschen 81
Dreifrucht 81
Johannisbeeren 81
Pflaumen 82
Birnen 82

© Anita Weibpflog

Holunder-Apfel-Aufstrich 83
Holunderblütengelee 83
Apfel-Marmelade 83
Brotaufstrich mit Frühlingskräutern 83
Eier-Rosinen-Brotaufstrich 84
Hagebuttenmark, Hagebuttenmarmelade 84
Soßen 85
Kapernsoße 85
Petersilien-, Dill- oder Majoranbeiguss 85
Sardellensoße 85
Milchsoße 86
Hagebuttensoße 86
Stippsoße 86
Weiße Soße 86
Kräutersoße 87
Rosinensoße 87
Zwiebelsoße 87
Meerrettichsoße 87
Mayonnaise 88
Salatsoßen 88



Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Pommernlied

(1852, Text Adolf Pompe und Musik Karl Gross)

Wenn in stiller Stunde
Träume mich umwehn,
bringen frohe Kunde
Geister ungesehn,
reden von dem Lande
meiner Heimat mir,
hellem Meeresstrande,
düsterm Waldrevier.

Weiße Segel fliegen
Auf der blauen See,
Weiße Möwen wiegen
Sich in blauer Höh',
Blaue Wälder krönen
Weißer Dünen Sand:
Pommernland, mein Sehnen
Ist dir zugewandt!

Aus der Ferne wendet
Sich zu dir mein Sinn,
Aus der Ferne sendet
Trauten Gruß er hin;
Traget, laue Winde,
Meinen Gruß und Sang,
Wehet leis und linde
Treuer Liebe Klang.

Bist ja doch das eine
Auf der ganzen Welt,
Bist ja mein, ich deine,
Treu dir zugesellt;
Kannst ja doch von allen,
Die ich je gesehn,
Mir alleine gefallen,
Pommernland, so schön.

Jetzt bin ich im Wandern,
Bin bald hier, bald dort,
Doch aus allem andern
Treibt's mich immer fort;
Bis in dir ich wieder
Finde meine Ruh,
Send ich meine Lieder
Dir, o Heimat, zu!

© Anita Weißpflog

Geflügel

Gans auf Äpfeln

Zutaten:
500 g Kleine Äpfel
75 g Korinthen
1/8 l Fleischbrühe aus Brühwürfel
1/2 Zitrone
1 Junggans, klein, bratfertig,
-- (3-4 kg schwer)
2 Tl. Salz
2 El. Semmelbrösel
1 Spur Gemahlene Nelken
100 g Mandelspäne aus dem Beutel
2 El. Öl
Zubereitung: Die Äpfel schälen, jedoch nicht zerschneiden und den Stiel nicht entfernen. Die Korinthen waschen und abtropfen lassen. Die Fleischbrühe nach Vorschrift zubereiten. Den Zitronensaft auspressen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. So wird's gemacht: Die Gans innen und auben kalt ausspülen, trocken tupfen und innen und auben mit dem Salz einreiben. Die Äpfel in die Bratenpfanne legen, die Korinthen und die Semmelbrösel darüber streuen und die Gans darauf legen. Die Fleischbrühe um die Gans gieben. Den Zitronensaft, das Nelkenpulver, die Mandelspäne und das Öl zufügen. Die Gans zudecken und 40 Minuten im vorgeheizten Backofen schmoren lassen. Nach 40 Minuten den Deckel abnehmen und die Gans weitere 50 Minuten knusprig braun braten. Die fertige Gans im offenen, abgeschalteten Backofen noch 10 Minuten nachziehen lassen. So wird angerichtet: Die Gans und die Äpfel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und den Bratensatz als Sauce gesondert dazu reichen. Dazu passt: Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel und Kastanien-Rotkohl.

Einfacher Gänsebraten

Zutaten für 8 Portionen:

1 Gans, etwa 3 kg
Salz
6-8 säuerliche Äpfel
3-4 EL Schwarzbrot
2 EL Rosinen
2 EL Zucker
1/8 L Fleischbrühe
1-2 EL Mehl
Pfeffer
Die Gans ausnehmen, waschen und Trockentupfen, dann innen und auben mit Salz einreiben. Die Äpfel schälen, in Achtel schneiden. Das geriebene Schwarzbrot, die Rosinen, etwas Salz und den Zucker mit den Apfelspalten mischen. Die Bauchhöhle der Gans damit füllen. Die Flügel verschränken, die Keulen mit Küchengarn festbinden. 1/2 L Wasser in die Bratenpfanne vom Backofen gieben. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene setzen. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen. Den Rost auf die Bratenpfanne setzen. Die Gans bei 200 Grad braten, nach 1 Stunde Bratzeit umdrehen. Dann noch rund 1 ½ bis 2 stunden

weiterbraten. Zuletzt das Salzwasser über die Brust streichen und die Hitze verstärken, damit die Haut schön kross wird. Die Gans im abgeschalteten Ofen belassen.
Den Bratenfond in einen Topf schütten, die Brühe in die Bratenpfanne giebe und den Bratensatz lösen. Das Fett so weit wie möglich abschöpfen, die Sauce mit dem angerührten Mehl binden und abschmecken. Zur Gans werden Salzkartoffeln und Apfelrotkohl gereicht.

Pommerscher Festtagstopf

Zutaten:
4 kleine Gänsekeulen
750 g Speckkeulen; = Steckrüben
500 g Kartoffeln
-Salz
-Pfeffer
Majoran
Wasser
Fleischbrühe
Zubereitung: Steckrüben und Kartoffeln schälen, würfeln und zusammen mit den Gänsekeulen halb mit Wasser und halb mit Fleischbrühe bedeckt, etwa 1 1/2 h kochen. Wenn die Keulen gar sind, das Fleisch von den Knochen und der Haut befreien und wieder in den Eintopf tun. Noch einmal aufkochen. Dieser Eintopf, bei dem die Kartoffeln ruhig verkochen dürfen, schmeckt auch aufgewärmt besonders gut.

Pommersche Gans

Zutaten:
1 Gans; küchenfertig
- 3,5 - 4 kg
-Salz
Majoran; gerebelt
Füllung
3 Äpfel
200 g Backpflaumen, eingeweicht;
- entsteint
2 El. Zucker
1/2 Tl. Gemahlenem Zimt
4 El. Schwarzbrot; gerieben
2 El. Weinbrand
Garensobe
Wasser; heiß
Salzwasser; kalt
1 El. Speisestärke; oder doppelte
- Menge, zum Andicken
4 El. Sahne
2 El. Apfelmus
Weinbrand; zum Abschmecken
Zubereitung: Gans unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, Keulen und Flügel mit Küchengarn am Rumpf befestigen, die Gans innen mit Salz gerebeltem Majoran einreiben. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen in Scheiben schneiden, mit eingeweichten, entsteinten Backpflaumen, Zucker, gemahlenem Zimt, geriebenem Schwarzbrot und Weinbrand vermengen, die Gans damit füllen, mit Küchengarn zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben, etwas heißes Wasser hineingießen. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen, damit das Fett besser ausbraten kann. Das sich sammelnde Fett ab und zu über die Gans gießen, hin und wieder auch abschöpfen. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas heißes Wasser hinzugießen, die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach und nach ersetzen etwa 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen, die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kross wird die gare Gans auf einer vorgewärmten Platte anrichten (Fäden entfernen), warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen, mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) auffüllen, auf der Kochstelle zum Kochen bringen. Speisestärke mit Sahne anrühren, den Bratensatz damit binden, Apfelmus unterrühren, mit Weinbrand abschmecken. Bratzeit: 2 1/2 - 3 Stunden bei 175-200 °C (Gas: Stufe 3-4)

© Anita Weißpflog

Pommerscher Gänsebraten

Zutaten:
1 Gans; jung, ca. 3 kg
Salz
6 Äpfel; säuerlich (-8)
- z.B. Boskop
3 El. Schwarzbrot (-4); gerieben
2 El. Rosinen
2 El. Zucker
1/8 l Fleischbrühe
1 El. Mehl; (-2)
Pfeffer
Zubereitung: Die Gans ausnehmen, waschen und trocken tupfen, dann innen und auben mit Salz einreiben. Die Äpfel schälen, in Achtel teilen und das Kernhaus entfernen. Das geriebene Schwarzbrot, die Rosinen, etwas Salz und den Zucker mit den Apfelspalten mischen. Die Bauchhöhle der Gans locker damit füllen, die Öffnung mit Holzspieben verschlieben. Die Flügel verschränken, die Keulen am Körper mit Küchengarn festbinden. 1/2 l Wasser in die Bratenpfanne vom Backofen gieben. Die Bratenpfanne in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene setzen. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen. Den Rost auf die Bratenpfanne setzen. Die Gans bei 200°C (Gas Stufe 3) braten, nach 1 h Bratzeit umdrehen. Dann noch ca. 1 1/2 - 2 h weiterbraten, je nach Gewicht. Zwischendurch die Haut anstechen, damit das Fett ausbrät. Zuletzt etwas Salzwasser über die Brust streichen, damit die Haut schön kross wird. Die Gans auf einer Bratenplatte im abgeschalteten Backofen warm halten. Den Bratenfond in einen Topf schütten, etwas Brühe in die Pfanne gieben und den Bratensatz lösen. Das Angebratene vom Pfannenrand mit einem Pinsel lösen, ebenfalls in den Topf gieben. Das Fett so weit wie möglich abschöpfen, die Sauce mit etwas angerührtem Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Gans werden Salzkartoffeln und Apfelrotkohl gereicht.

Schwarzsauer

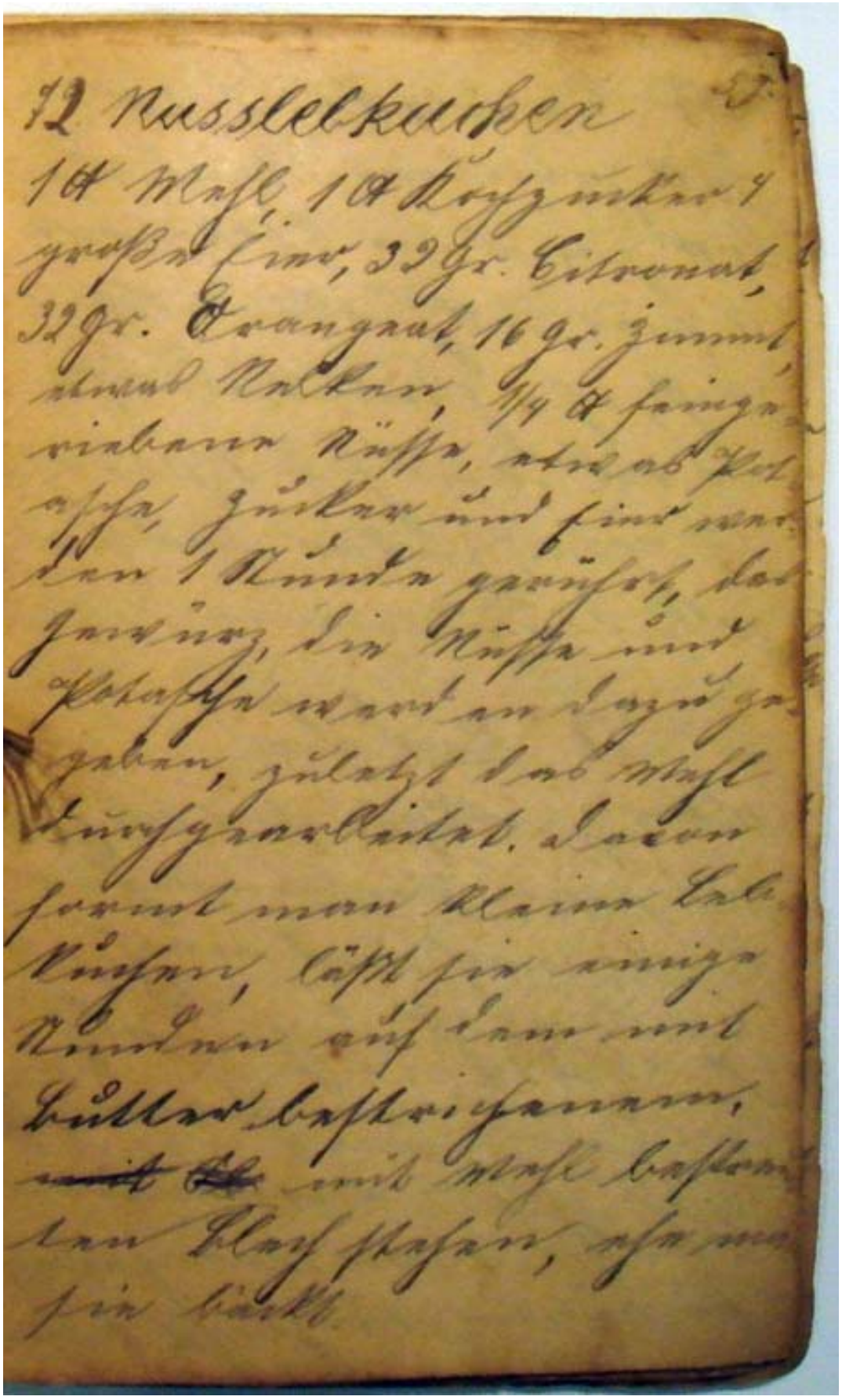
Blut der geschlachteten Gans auffangen, mit Gänseklein, Backobst u. Mehlklimpern (Klöbe) kochen.

Gelbes Huhn

Zutaten:
1 Suppenhuhn, 1 Paket Rosinen, 1 EL Mehl, 2 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Schuss Sahne, 2 TL Zucker, Saft von 1/2 Zitrone, Brühe vom Huhn

Zubereitung: Huhn kochen, von den Knochen lösen, klein schneiden, Brühe f. Sauce aufbewahren

Sauce: Rosinen ausquellen lassen, erhitzen, nicht kochen, restliche Zutaten zusammen rühren, Rosinen darunter mischen, abschmecken



12 Nusslebkuchen

1/4 Mass, 1/4 Zuckerkand, 4 grosse Eier, 32 Gr. Citronat, 32 Gr. Orangeat, 16 Gr. Zimmt, abgeriebene Rinden, 1/4 Pf. feingeriebene Nüsse, etwas abgeriebene, Zucker und Eier werden 1 Stunde gerührt, das Gewürz, die Nüsse und Mehl werden dazu gegeben, zuletzt das Mass Mehl durchgearbeitet. Dann formt man kleine Lebkuchen, lässt sie einige Stunden auf dem mit Butter bestrichenen ~~Bl~~ mit Mehl bestäubten Blech stehen, ehe man sie bäckt.

Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

© Anita Weibpflog

Gänseleberpastete

500 g Gänseleber
300 g Schnitzelfleisch
500 g Speck
Speckscheiben zum auskleiden und abdecken der Kastenform
2 Eier
2 Zwiebeln
1/8 L Milch
2 EL Butter
1 EL Mehl
Salz, Majoran

Leber, Fleisch und Speck fein durchdrehen. Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter goldgelb anschwitzen. 1/8 L Milch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Abkühlen lassen und zu der Fleischmasse geben, kräftig durchrühren; Eier und Majoran zugeben.
Eine Kastenform mit dünnen Speckscheiben auslegen, die Masse einfüllen und mit weiteren dünnen Speckscheiben abdecken. Das ganze mit Aluminiumfolie zudecken und bei 90° im Wasserbad bei Mittelhitze im Backofen garen.

Spickgans mit Pellkartoffeln

1 Frische Gans ersatzweise (Wenn man nicht selber räuchern kann oder räuchern lassen kann, dann ersatzweise 500 g Geräucherte Gänsebrust)
400 g Feldsalat
80 g Marinierter Kürbis
1 1/2 kg Kartoffeln
200 ml Sauerrahm
1 Bd. Schnittlauch
6 El. Öl
2 El. Weinessig (5%)
1 Schalotte
Petersilie
Majoran
50 g Butter
Die Gänsebrust mit einem scharfen Messer auslösen, dass die Brusthälften zusammen hängen bleiben. Die Brust von allen Seiten mit reichlich Pökelsalz einreiben, etwas pfeffern, und 3 bis 7 Tage in einem geschlossenen Gefäß an einen kühlen Ort stellen, so dass die Brust in der sich bildenden Lake gut durchpökeln kann. Dann die Brust herausnehmen, die beiden Hälften zusammenklappen und die offenen Randseiten mit einem Faden zusammennähen. Die Gänsebrust dann in der Räucherkammer mit Buchenholzrauch mindestens 7 Tage kalt räuchern. Das Poekeln bzw. Räuchern übernimmt nach Absprache der örtliche Schlachterfachbetrieb. Nachdem die Pellkartoffeln aufgesetzt sind, wird der Salat vorbereitet: Essig und Öl verrühren, die kleingehackte Schalotte, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und alles zusammen mit einem Rührstab pürieren. Den gewaschenen Feldsalat in die Sobe stippen und auf den Tellern anrichten. Die marinierten Kürbissternchen dazugeben. Anschliebend den Sauerrahm mit etwas Schnittlauch verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gut durchgekühlte Gänsebrust in möglichst dünne Scheiben schneiden, auf die Teller geben und rasch mit den gepellten und in heiber Butter geschwenkten Kartoffeln servieren.

Suppen und Eintöpfe

Kartoffelsuppe mit Backpflaumen und Speck

500g Kartoffeln
1l.Brühe
500g Bauchspeckwürfel
100g eingeweichte Backpflaumen
1/2 Porreestange
Salz

Zubereitung:
Gewaschene Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in der Brühe weich kochen. Anschliebend durch ein Sieb streichen. Speckwürfel zu geben, aufkochen. Backpflaumen einweichen, 15 Min. weich dünsten, mit der fein geschnittenen Porreestange in die Suppe geben, mit Salz abschmecken. Heiß auftragen.

Zwiebelsuppe

Schäle und schneide 10 Zwiebeln, brate sie in Butter vorsichtig 2 Minuten, gebe 1 Kochlöffel voll Mehl dazu und fülle mit Brühe auf. Lasse 1 El Zucker braun werden und lasse ihn mit aufkochen. Gib die Brühe durch ein Haarsieb und reiche Schwarzbrotschnitten dazu.

Kartoffelsuppe

Man lässt Butter heiß werden, schwitze darin eine feingeschnittene Zwiebel, gibt gekochte geriebene Kartoffel hinzu, gibt Fleischbrühe dazu und lässt sie einige Zeit kochen. Beim Anrichten gibt man angeröstete Semmelbrösel dazu.

Wurzelsuppe

Gut gereinigtes Wurzelgemüse schneiden in kleine Würfel, dämpft sie in Butter mit feingeschnittener Zwiebel und Petersilie dazu, streue einen Löffel voll Mehl darüber und gibt Fleischbrühe dazu.

Franzosensuppe

Man nimmt dazu junges Gemüse, Selleriewurzel, Kartoffeln und Zwiebeln, schneide alles klein, schmore es in 125 g Butter, gebe etwas Mehl darüber und koche es in Fleischbrühe.

Brotsuppe

Altes Brot wird eingeweicht, ausgedrückt, mit frischem Wasser, einigen Äpfeln und Kümmel weichgekocht und anschließend durch ein Sieb gerührt. Eine Tasse Sahne dazu und mit Zucker und Salz abschmecken.

Buttermilchsuppe mit Speck und Zwiebeln

1 kg Kartoffeln, in Würfel geschnitten
1 Liter Buttermilch
2 Zwiebeln, (1 Zwiebel feingewürfelt)
1 Ei
Lorbeerblatt
150 g fetter gewürfelter Speck
1 EL Mehl
Wacholderbeeren
pro Person 1 - 2 Spiegeleier

Zubereitung:
Die Kartoffeln mit 1 Zwiebel, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren im Suppentopf gar kochen. Das Kartoffelwasser auffangen, die Kartoffeln beiseite stellen und das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. In der Zwischenzeit den fetten Speck auslassen und die feingehackten Zwiebeln darin bräunen. Das Fett aus der Pfanne (nicht die Speckgrieben und Zwiebeln) in den Suppentopf umgießen und mit dem Mehl abstäuben. Mit dem Kartoffelwasser die Mehlschwitze in mehreren Schritten ablöschen. Die Buttermilch zugeben und zum Kochen bringen. Nun das verschlagene Ei unterziehen. Die Kartoffeln und die Speck-Zwiebel-Mischung zugeben. In den Teller 1 Spiegelei geben und mit der Suppe auffüllen.

© Anita Weißpflog

Wo de Ostseewellen

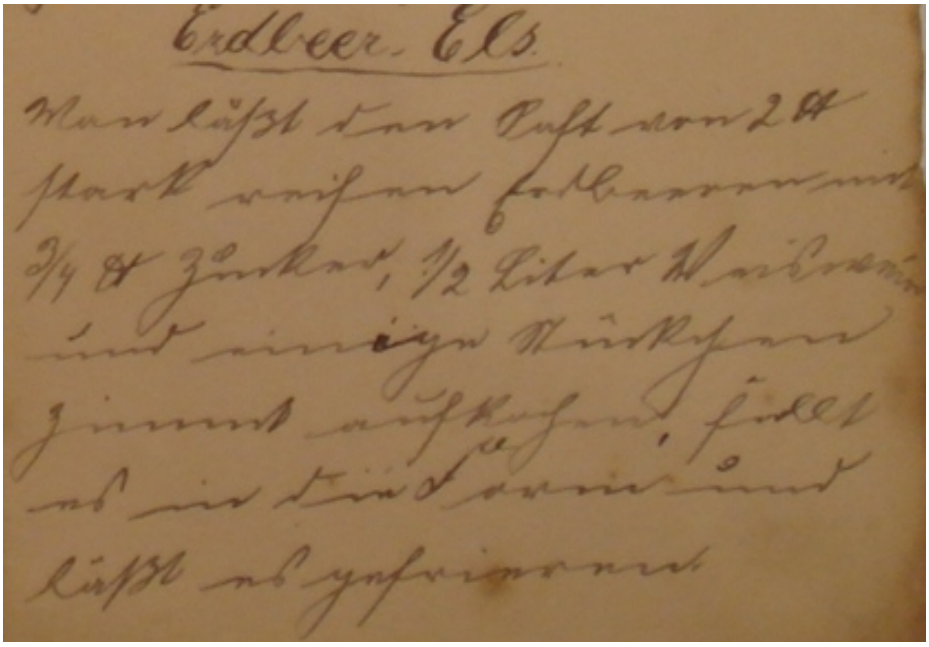
Martha Müller-Grählert

Wo de Ostseewellen
trecken an den Strand
wo de gele Ginster
bleugt in'n Dünensand
wo de Möven schriegen
grell in't Stormgebrus,
das is mine Heimat,
da bün ick to Hus.

Woll hät mi dat Lewen
dit Verlangen stillt,
hät mi allens gewen,
wat min Herz erfüllt.
Alles is verswunnen,
wat mi quält un drev,
hev dat Glück nu funnen,
Doch de Sehnsucht blev.

Well- un Wogenrauschen
Wir min Weigenlied,
un de hohen Dünen
sehgn min Kinndertid.
Sehgn uck all min Sehnsucht
unmin heit Begehr,
in de Welt to fleigen
oewerLand un Meer.

Sehnsucht na dat lütte
kahle Inselland,
wo de Ostseewellen
Trecken an de Strand,
wo de Möwen schriegen
grell in't Stormgebrus,
das is mine Heimat,
da bün ick to Hus.


Erdbeer. Eis.

Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Fisch

Häckerle

4 Matjesheringe (oder 8 Filets)
2 Eier, hartgekocht
2 kleine Gewürzgurken
ca. 50 g Bauchspeck
1/2 kleine Zwiebel

Zubereitung:
Die Heringe waschen, abtropfen lassen und klein hacken. Die Eier pellen und halbieren und ebenfalls klein hacken. Die gepellte Zwiebel und die Gurken ganz fein würfeln. Hering, Ei-, Zwiebel- und Gurkenwürfel miteinander mischen und leicht pfeffern. Den Speck fein würfeln und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den erkalteten Speck unter die restlichen Zutaten heben. Das Häckerle vor dem Servieren noch etwas durchziehen lassen.

Häckerle wird entweder auf dunkles, gebuttertes Brot gestrichen, oder mit Pellkartoffeln als Hauptgericht gegessen (im letzten Fall braucht man die doppelte Menge)

Bierfisch

Man nimmt nicht allzu viel Wasser unter Beifügung von vielen Zwiebelscheiben, Petersilienwurzel, Gewürzkörnern, Salz und einer Prise Pfeffer, außerdem eine Messerspitze Fliederkräude oder ein Stück Pfefferkuchen. Alles gut durchkochen und eine Flasche Malzbier hinzugießen. Inzwischen etwas Mehl mit kaltem Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Dann legt man den geräucherten Fisch (Karpfen, Dorsch, Blei, Schellfisch usw.) in die Brühe und lässt ihn 10 bis 15 Minuten sieden. Zum Schluss schmeckt man mit Zitronensaft und Zucker ab und fügt – je nach Können und Geschmack – ein grobes oder kleines Stück Butter dazu.

Falls kein Räucherfisch vorhanden ist, kann man der Brühe den gewünschte Rauchgeschmack auch durch Zusatz einiger Scheiben Rauchspeck geben.

Hecht im Speckmantel

1 Hecht von ca. 1300 g geschuppt und ausgenommen, gesäubert
1 Bd. Petersilie
1 Bd. Majoran
1 Zitrone
weiber Pfeffer
Salz
300 g Speck in Scheiben (z. B. Frühstücksspeck)
100 g Butter

Zubereitung:
Vom Hecht die Rücken-, Brust- und Bauchflossen abschneiden. Kräuter waschen und grob hacken. Den Backofen auf 200 °C vorheizen, eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Die Zitrone in 8 Spalten schneiden. Den Hecht innen mit Pfeffer und Salz würzen, drei Zitronenspalten und die Kräuter in die Bauchhöhle geben. Mit Speckscheiben umwickeln und auf die Fettpfanne setzen. Auf der mittleren Schiene in den Backofen und 25-30 Minuten garen, 15 Minuten vor Ende der Garzeit auf 180 °C herunterschalten. Mit den restlichen Zitronenspalten und mit gekochten Kartoffeln heiß servieren.

Matjes in Sahne

4 Matjesfilets
125 g saure Sahne
175 g Dickmilch
1 Zwiebel
2 mürbe Äpfel
5 Wacholderbeeren
2 El gehackter Dill
6 El Wasser

Zubereitung:
Die saure Sahne mit dem Wasser und der Dickmilch cremig rühren. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Die Zwiebelringe, Apfelspalten und Wachholderbeeren zur Sahnesauce geben und den gehackten Dill darunter heben. Zum Schluss die Matjetsfilets in die Sauce legen und zugedeckt einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Pellkartoffeln servieren.

Marinierter Matjes

1 Salatgurke
4 Äpfel (säuerliche)
200 g Mayonnaise
200 g Joghurt
Pfeffer
Salz
1 Bd. Schnittlauch

8 Matjesfilets

Zubereitung:
Die Salatgurke schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel waschen, vierteln und ebenfalls entkernen. Die Gurke und Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Die Mayonnaise und den Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gurken- und Apfelscheiben vermengen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat geben. Mit den Matjesfilets anrichten.

Matjesfilets mit Speckstippe

120 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
200 g Butter
1 Bd. Petersilie
400 g Grüne Bohnen
Salz
8 Matjesfilets

Zubereitung:
Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Heraus nehmen und erst mal beiseite stellen. Die Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange kochen bis sie klar ist. Die Petersilie fein hacken. Die Speckwürfel und die Petersilie kurz vor dem Servieren in die heiße Butter geben. Die Matjesfilets auf Teller anrichten, mit der heißen Speckstippe servieren. Dazu passen grüne Bohnen und Pellkartoffeln.

Fischhackbraten

750 g Seefisch im Ganzen oder Filets
60 g Speck
1 kleine Zwiebel
1 altbackenes Brötchen und etwas Milch zum Einweichen
1 El geriebene Semmel
2 Eier
1 El Salz
1 Teel. Pfeffer
1 Teel. Senf

1 El gerieben Semmel
60 g Fett
1/2l Wasser oder Fischbrühe
1/8 l saure Sahne

Zubereitung:
Brötchen in Stücke schneiden und in Milch einweichen und anschliebend ausdrücken. Den Fisch waschen, häuten, entgräten und mit Speck und Zwiebel entweder fein wiegen oder durch den Fleischwolf drehen. Das Fischfleisch mit den ausgedrückten Brötchen, geriebener Semmel, Eier, Salz, Pfeffer und Senf vermengen und nochmals abschmecken. Mit geriebenen Semmeln aus der Fischmasse einen länglichen Klob ohne Risse formen und im sehr heiben Fett von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wasser angieben und unter geschlossenem Deckel ca. eine dreiviertel Stunde gar ziehen lassen. Den Hackbraten herausnehmen und mit sauerer Sahne und etwas in Milch angerührtes Mehl andicken und abschmecken. Mit Kochkartoffeln servieren.

Fischpudding

Vorbereitung wie Fischhackbraten, die Masse wird nur in eine mit Fett ausgestrichene Form gegeben und eine Stunde im Wasserbad gegart. Dazu gibt man entweder einen Kapernguss oder Dillbeiguss. (siehe Soben).

Die Menschen

(Heinrich Seidel 1842-1906)

Die Menschen
dieses köstlichen Landes
sind nicht so einfach zu ergründen.
ihr Gelächter ist hörbar, aber ihr Schweigen auch:
„Ich höre doch viel lieber
jemand ordentlich kunstgerecht
das Maul zu halten,
als sinnlos zu schwatzen."

Heringssalat

250 g Matjesfilet
1 grobe Zwiebel
2 Gewürzgurken
½ Apfel
½ Teel. Senf
1 Teel. Senfkörner
1-2 Wacholderbeeren

Zubereitung:
Den Hering, die Gurken und Apfel in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den anderen Zutaten verrühren. Anschliebend mindestens einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Heringssalat Variante 2

1 1/2 kg Kartoffeln
12 Matjesfilets
3 Zwiebeln
8 Gewürzgurken
200 g Rote Beete
4 mürbe Äpfel
3 hartgekochte Eier
250 g Mayonnaise
2 rohe Eier
100 g gemahlene Haselnüsse

© Anita Weibpflog

50 g Rosinen
öl
Essig
Salz
Weißer Pfeffer
Zucker
Senf

Zubereitung:
Die nicht zu weich gekochten Kartoffel pellen und in Stücke schneiden, die Heringe in kleine Stücken, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, Äpfel und gekochte Eier in kleine Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben. Die Rosinen zugeben. Die rohen Eier mit etwas Senf verschlagen, die Mayonnaise und die gemahlenen Haselnüsse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl und Essig abschmecken. Kurz durchziehen lassen und servieren.

Achtung: enthält rohe Eier, Salmonellengefahr

Heringssalat Variante 3

3 süßsauer eingelegte Heringe
125 g Kalter Braten
2 Äpfel
6 gekochte Pellkartoffeln
2 hartgekochte Eier
1 Gewürzgurke
1 geriebene Zwiebel
2 El Öl
75 g fetter Speck
Pfeffer
Salz
Essig
Senf
Kapern
Petersilie

Zubereitung:
Die Heringe und Bratenreste in feine Streifen (5mm x 2cm), die Äpfel, gekochte Eier und Gurken in kleine Würfel sowie die gepellten Kartoffeln in Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Öl, der geriebenen Zwiebel, gehackten Kapern, Senf, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck würfeln und im heißen Fett knusprig ausbacken und noch heiß in den Salat geben und vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.

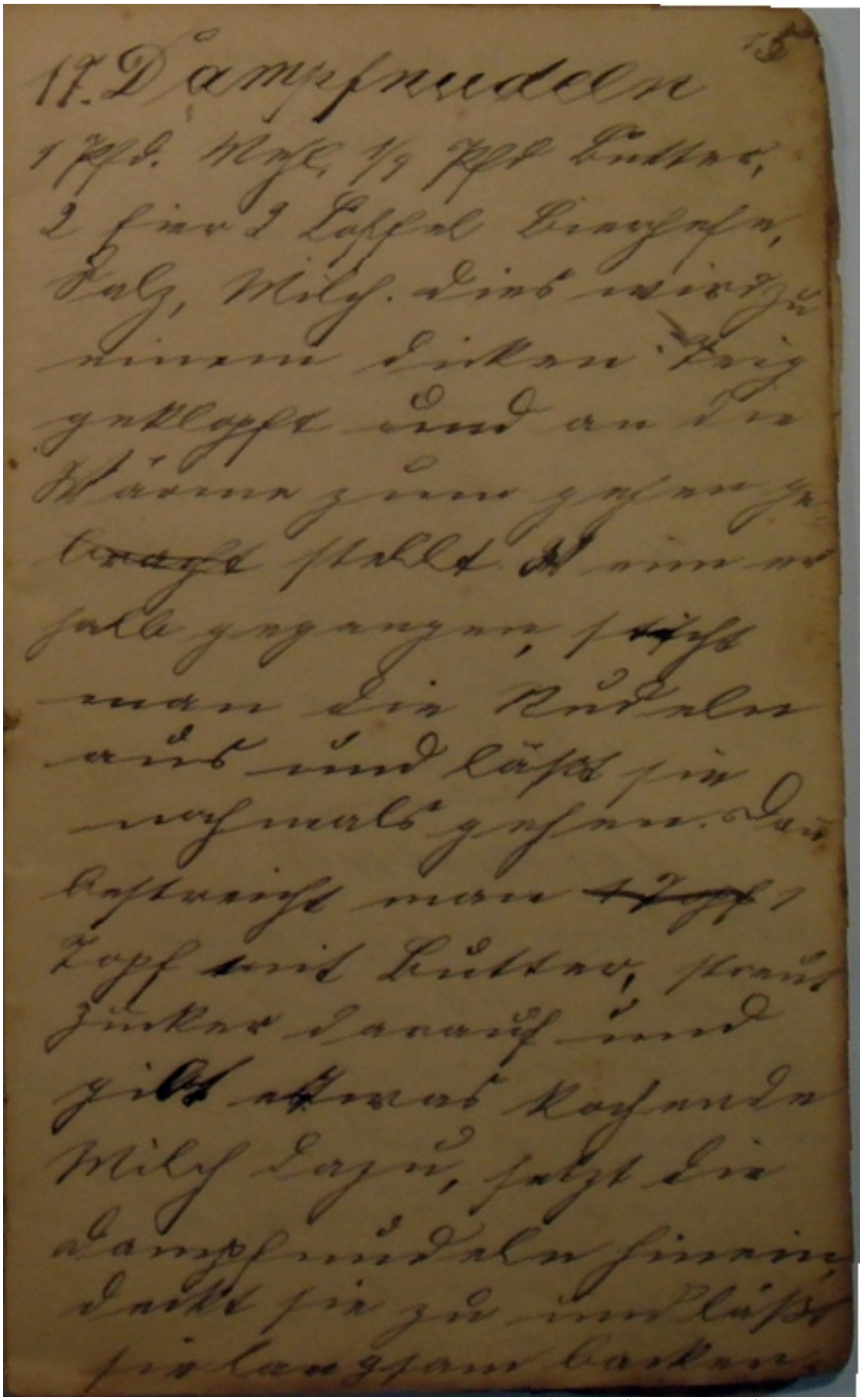
Heringsstippe

Matjesfilets in kleine Würfel schneiden und in Öl braten. Den gebratenen Fisch herausnehmen. Die Bratenrückstände mit heißem Wasser auflösen. Die entstandene Brühe mit Mehl in Milch oder Sahne gequirlt andicken. Nach dem Abschmecken den gebratenen Hering wieder hinzufügen. Dazu Stampfkartoffeln reichen.

Kartoffel-Hering-Eintopf

500 g Kartoffeln
4 Bismarckheringe (Filets)
1 Bd. Frühlingszwiebel oder Lauch
den Saft einer Zitrone
1/4 l Weißweinessig
1 Tl Zucker
1 Tl Senfkörner
1/4 Tl Pfeffer
1 Bd. Dill

Zubereitung:
Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser nicht allzu weich kochen. Die Zwiebeln in dicke Ringe schneiden, Heringsfilet trockentupfen und in Stücke schneiden. Den Zitronensaft mit Essig, 250 ml Wasser, Zucker, Senfkörner und Pfeffer aufkochen. Die Zwiebel darin ca. 4 Min. dünsten. Die Kartoffelstücke und die Fischwürfel in eine Schüssel schichten und mit den Sud übergießen(bedecken). Den Dill hacken und darüberstreuen. Den Heringstopf mindestens 1 Tag zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.



17. Dampfnudeln

1 Pfd. Mehl, ¼ Pfd Butter,
2 ganze Eßlöffel Einmachen,
Salz, Milch, eine reichliche
Prise Zucker, klopft und
stellt den Teig zum gehen
warm, wenn er gut
aufgegangen ist, rollt
man die Nudeln
aus und läßt sie
nochmals gehen. Dann
backt man sie in
Topf mit Butter, streut
Zucker darauf und
gießt etwas Kochende
Milch darauf, gebt die
Dampfnudeln hinein
deckt sie zu und läßt
sie langsam backen.

Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Karpfen zu backen

Der Karpfen wird gut geschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und gesalzen. Nach 1 Stunde wird er abgetrocknet, im zerschlagenen Ei und Semmelkrumen gewälzt und im heißem Schmalz schön braun gebacken.

Gebackene Froschschenkel

Man macht einen dünnen Teig, taucht die Schenkel der Frösche darin ein und backt sie im heißen Fett schön gelb.

Heringe zu marinieren

Die Heringe werden geschuppt, aufgeschnitten, gereinigt und 12 Stunden in frisches Wasser gelegt. Dann kommen sie nochmals 12 Stunden in frisches Wasser mit Milch, damit der Fisch schön weiß wird. Hierauf legt man sie in eine Schüssel, gibt darin Charlotten, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Nelken dazu, verrührt die Heringsmilch mit gutem Essig und gießt sie über die Heringe.

Marinierter Hering

4 mittelgrobe Heringfilets
1/2 l Buttermilch
3 El Mayonnaise
2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken
4 Pfefferkörner

Zubereitung:
Die Heringfilets in kleine Stückchen schneiden und mit einer Marinade aus der Buttermilch und Mayonnaise vermengen. Die 2 Zwiebeln in Ringe und die Gewürzgurken in Stücke schneiden. und mit den Pfefferkörnern in die Marinade geben und 1-2 Std. kühl stellen. Der Hering wird mit geschälten Pellkartoffeln serviert.

Zander mit Kürbis und Speck

4 x 150 g Filetstücke vom Zander mit Haut
300 g Kürbisfleisch
150 g fetten Speck
1 El Öl
Salz, Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:
Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett auslassen. Dann die Kürbiswürfel mit in der Pfanne andünsten, das Fett abgießen und das Kürbisgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zanderfilets salzen und pfeffern und von beiden Seiten kurz in einer Pfanne anbraten, mit der Hautseite anfangen. Auf das Kürbisgemüse anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Dazu Stampfkartoffeln reichen.

Pflückhecht

Dafür wird ein ganzer Hecht in einen Sud mit Gewürzen und Suppengrün gegart. Anschließend löst man das Hechtfleisch von den Gräten und zerpflückt es. Aus Butter, Mehl und dem durchgesiebten Fischfond wird eine Mehlschwitze hergestellt, die mit saurer Sahne, Zitronensaft, Kapern, feingehackten Sardellen, einem Hauch Muskatnuss und einer Prise Zucker abgeschmeckt wird. In dieser Sauce wird der Pflückhecht noch einmal erwärmt und dann serviert.

Fisch überbacken

500 g Fischfilet
200 g Salzgurken
80 g Kapern
1 Zwiebel
1 EL Butter
2 Kartoffeln (in Scheiben geschnitten und halbgar gekocht)
1 EL Semmelbrösel
4 EL Fett

für das Weißkraut
800 g Weißkraut
2 EL Fett
2 Zwiebeln
1 EL Essig
1 EL Zucker, Salz
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
1 EL Mehl

Fischfilet in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser dünsten, die Fischstücken herausnehmen und zur Seite legen. Die geschälten und in Stücke geschnittene Salzgurke in eine Kasserolle geben, dazu die in Würfel geschnittenen und goldgelb angebratenen Zwiebeln, ebenso die Kapern und die Fischbrühe und im geschlossenem Topf 10-15 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Das gewaschene Weißkraut in Streifen schneiden, in einem Topf mit etwas Fett und Wasser zugedeckt etwa 40 Minuten dünsten. Danach geröstete Zwiebel, Essig, Zucker, Salz, Lorbeerblatt sowie Pfeffer zugeben und fertig dünsten (das Weißkraut kann durch Sauerkraut ersetzt werden, dann aber den Essig weglassen und die Kochzeit anpassen, da das heute erhältliche Sauerkraut meist schon vorgekocht ist). In einem tiefen Topf eine Schicht gedünstetes Kraut, darauf die garen Fischstückchen, dann eine Schicht Gurken mit Kapern und darauf die zweite Schicht gedünstetes Kraut geben. Obenauf die in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln legen, mit Semmelbrösel bestreuen und mit Fettflöckchen besetzen und in der Röhre überbacken.

Fischklopse

300 g Fischfilet
1/16 L Milch
50 g getrocknetes Weißbrot
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
je 1 EL Butter und Öl
1 Ei
Lorbeerblatt

Das Fischfilet, das in Milch eingeweichte Weißbrot und die Zwiebel zweimal durch den Fleischwolf drehen. Salz, Pfeffer, Butter, Öl und Ei zugeben und gut durchmischen bis eine lockere Masse entsteht. Diese Masse (mit Hilfe von Klarsichtfolie) in kleine Fladen oder Fische formen und in

eine ovale Kasserolle legen, mit etwas kochender Fischbrühe oder Wasser auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und auf kleiner Flamme Garziehen lassen.

Fleisch

Zungenragout

Die Zunge wird 3-3/2 Stunde gekocht, abgezogen und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Für die Sauce reine Butter mit Mehl gebräunt, mit Fleischbrühe abgerührt. Zitrone, Nelken, Pfeffer, Salz, nach Belieben Morcheln, Champignons, Trüffel dazugeben, abschmecken. Die Zungenstücken in die Sobe geben. Dazu junge Erbsen und Kartoffeln.

Kalbfleischbrühe

Man koche Kalbfleisch gut ab. Dann dämpfe man Butter und 1 Löffel voll Mehl, bis es gelblich wird, gibt die Kalbsbrühe durch ein Sieb hinzu. Nach Belieben Schwarzwurzeln, Blumenkohl und Spargel, sowie abgebrühten Reis.

Frikadellen

Man nehme Überreste vom Schnitzel, mit einer kleinen Zwiebel und Kartoffeln fein schneiden (durch den Fleischwolf drehen) und mit Salz und Muskat abschmecken. In Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot dazu geben und gut durchkneten. Flache Klöße formen und in geriebenes Weißbrot wälzen, im heißen Fett ausbraten.

Rostbeef

Man nehme ein Rippenstück, lässt die Rippen auslösen, klopft das Fleisch gut, reibt ab mit Salz und Zwiebeln eingerollt und eingewickelt mit Bindfaden. Dann lässt man Butter und Fett heiß werden, legt den Braten hinein und brät ihn unter steten begießen 2 Stunden.

Escalopes

500 g Kalbfleisch wird mit 125 g Speck sehr fein gehackt, 125 g abgeriebene Semmel und ausgedrückte Semmel, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer gut vermengt. Davon handgroße Rouladen geformt und in heißen Fett gebacken. Dann wird eine Sauce von Butter, Mehl und Schnittlauch und Kartoffeln dazu gegeben.

Schweinefüßesalat

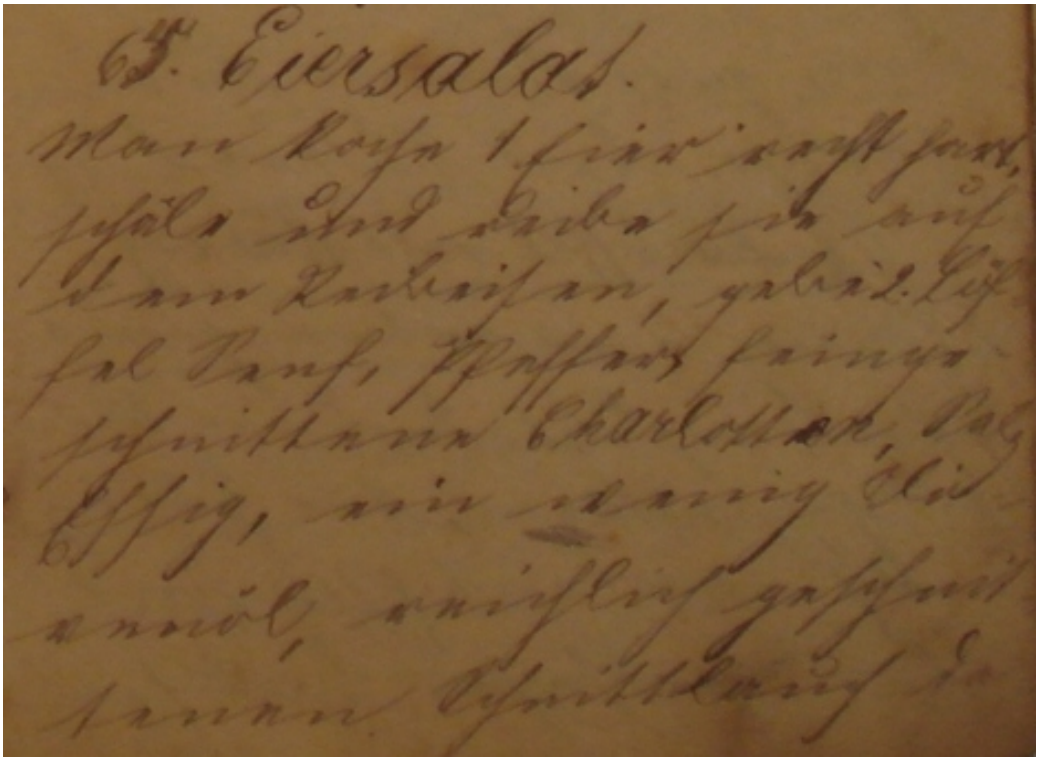
Koche einige Schweinsfüße in Salzwasser, bis sie vom Knochen fallen. Das Fleisch schneidet man in kleine Stückchen, gibt 12 feingeschnittene Schalotten und eine Handvoll Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Zucker, Essig und Öl hinzu.

© Anita Weißpflog

Hippel die Pippel

Hippel die Pippel,
de Wurst hätt twei Zippel;
de Speck hätt vier Ecken
dat mut man so schmäcken.
Ick bün de kleine König,
gäwt mi nich tou wenich.
Loot mi nich so lange stoon,
ick will no e Hüske wiere gon.

Fastloawend, Festloawend
Uppn witten Schimmel,
wer mi wat jiwt,
de kümmt in' Himmel.
Wer mi nüscht jewt,
de kümmt in't Höll,
ick bün en kleen
Fastloawenmamsell.



Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Beutelwurst

Es werden aus Leinen Säckchen genäht in den Abmessungen von 15 cm x 35-40 cm, die Naht bleibt Außen, damit man, wenn die Wurst erkaltet ist den Leinensack wieder gut entfernen kann.

Nun wird 6 Pfund gekochter Speck, der nach dem Kochen in nicht zu kleine Würfel geschnitten wird, noch weitere 6 Pfund gekochte Schweinfleischabschnitte und Schweinelunge, die durch die 2 mm Fleischwolfscheibe gedreht sind hinzugefügt.

Jetzt kann man entweder 3 Pfund abgekochte Schwarten. die ebenfalls durch die 2 mm Scheibe gewolft ist oder 3 Pfund Roggenschrotmehl dazu tun, nun wird zu dieser Masse soviel gerührtes Blut hinzu getan, dass die Masse nicht flüssig ist, sondern noch mäßig steif bleibt.
Gewürzt wird die Masse, pro Pfund, mit 12 g Salz, 1 1/2 g Pfeffer, gemahlen, 1 g Piment und einem 1/4 g gemahlene Nelken.

Die Masse wird nun gut durchgemischt und in die Leinensäckchen gefüllt, nicht zu voll machen, sodass sie noch zugebunden werden können.

Die Säckchen kommen nun ins wallende Kochwasser und das Wasser wird dann auf 85° C herunter gefahren, die Säckchen bleiben für 2 1/2 Stunden im Kessel, anschließend werden sie herausgenommen und auf einen Tisch mit kleinem Abstand zu Auskühlen hingelegt, nach 20 - 25 Minuten kommen sie noch mal in lauwarmes Wasser und werden etwas bewegt, damit sich die Wurst von dem Leinesäckchen lösen kann.
Danach wird das Säckchen aufgebunden und die Naht aufgetrennt und die Wurst herausgelöst, wiederum auf den Tisch legen und erkalten lassen.

Man kann die Wurst kalt essen, oder in ca. 1 cm dicke Scheiben kurz in der Pfanne anrösten, dazu gegessen wurde gutes Bauernbrot.

Blutwurst mit Rosinen

Zutaten:
250 g altes Weißbrot/Brötchen
250 ml fette Wurstbrühe, notfalls Fleischbrühe
125 g Wellfleisch, gekocht
125 g Schwarten, gekocht
2 Stück Zwiebeln, gedünstet
1 TL Salz
1 TL Thymian
2 EL Zucker
1 Pr Nelkenpfeffer (Piment) ruhig 2oder 3 Prisen
4 EL Rosinen
375 ml Schweineblut (beim Fleischer bestellen)
2 EL Schmalz
2 EL Mehl (in etwas Wasser angerührt)

Zubereitung:
Das Weißbrot klein schneiden, mit der heißen Wurstbrühe begießen und durchziehen lassen. Das Wellfleisch und die Schwarten würfeln und mit den Zwiebeln durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf jagen. Das durchgedrehte Fleisch zum eingeweichten Weißbrot geben und damit mischen. Die Masse mit Salz, Thymian, Zucker und Nelkenpfeffer würzen. Dann die Rosinen

und das Schweineblut untermischen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben, unter Rühren erhitzen. Das Mehl in etwas Wasser anrühren, dann unter die Masse mischen. Die Blutwurst so lange braten, bis sie gar und schwärzlich braun ist. Das Ganze wird mit Bratkartoffeln serviert.

Grützewurst

Von der Wurstbrühe etwas abnehmen und Gerstengrütze darin ausquellen lassen. Dazu Fleisch- und Wurstreste und durchgedrehte Schwarten zugeben. Aufkochen, dann mit Nelken, Piment, Zwiebeln, Salz, Majoran, Thymian abschmecken. Wird mit eingelegten roten Rüben gegessen.

Tollaschten

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl
100 g Zucker
75 g Semmelbrösel
1 TL Salz
75 g Rosinen
Schale von ½ Zitrone
1 Prise Anis
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimt
Thymian
50 g Griebenschmalz
1/8 l Schweineblut
2 L Fleischbrühe

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann das weiche Schmalz und Schweineblut unterrühren. Zuletzt mit den Händen einen Teig daraus kneten. Aus dem Teig Klöße formen und in der heißen Brühe etwa 20 Minuten garziehen lassen.

Die Tollatschen können heiß gegessen werden. Man kann sie aber auch abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, in Schmalz braten und mit gebratenen Apfelscheiben servieren.

Sie gehören zu einem typischen pommerschen Schlachteessen.

Königsberger Klops

4 Zwiebel, geschält, gehackt
15 Pimentkörner
1 L Wasser
500 g Hackfleisch, gemischt
1 altbackenes Brötchen in Wasser eingeweicht und ausgedrückt
Salz, Pfeffer
½ L Buttermilch
1 EL Stärkemehl
Essig
Zucker
Kapern

Man bringt 2 Zwiebeln mit den Pimentkörnern in einem Topf mit Wasser zum kochen.
Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die 2 feingehackten Zwiebeln und das ausgedrückte Brötchen gut vermengen, eventuell noch mal abschmecken (der Rohteig sollte immer etwas stärker gewürzt sein, da er noch Würze an das Kochwasser abgibt). Aus diesem Teig kleine Runde Bällchen formen und in das kochende Wasser geben. Garzeit bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Min. Danach Klöße aus dem Sud nehmen. Sud abseihen und in anderen Topf auffangen, wieder zum Kochen bringen. Buttermilch und Kapern zugeben, mit Schneebesen gut verrühren. Stärkemehl mit Quirl in großer Tasse mit Wasser aufrühren und in den Sud geben, aufkochen. Mit Essig und Zucker süßsauer abschmecken. Zum Schluss die Hackfleischbällchen wieder in die Soße geben.

Stolp um 1930
Mittagspause bei Eintopf

Brotaufstrich

Original-Stolper-Flumen-Rezept

Man nehme dazu 1,5 Kg Gänseflomen (man kann auch kleinere Mengen nehmen).
Vor Beginn der Zubereitung muss da Gänseflomen in kaltem Wasser im Kühlschrank gut gewässert werden, dabei das Wasser immer wieder abgießen und erneuern bis es nicht mehr rosa (blutig) ist. Dann wird zunächst so gut es geht von den Sehnen und Häutchen befreit.

Dann wird es durch einen Fleischwolf (sehr fein) gedreht.. Dies mindestes zweimal d.h. das durchgedrehte wird noch einmal durchgedreht. Nach dem ersten Mal das Messer herausnehmen und die Sehnen, die sich dort verfangen haben entfernen. Mit elektrischen Fleischwölfen geht das besser. Sonst ist das eine ziemlicher Aufwand , der sich aber lohnt.

Wenn alles durchgedreht ist, so belassen! ja nicht erhitzen. Es kann bei hoher Zimmertemperatur sogar flüssig sein.

Als nächstes schält man Zwiebel (große, aber keine Gemüsezwiebeln sondern scharfe. Wenn man ca 6-7 cm Durchmesser nimmt, braucht man ca. 4 bis 5 Zwiebel. Das Gemisch muss auf jeden Fall sehr viele davon enthalten. Die Zwiebel so klein wie möglich schneiden. (nicht mit einem Hacker hacken, dann werden sie bitter). Für die Geschmacksverbesserung kann man auch noch ein zwei Schalotten dazu tun.

Die Zwiebel in eine Rührschüssel geben und salzen. Ein wenig Pfeffer Ist auch nicht verkehrt (aber nur sparsam) Jetzt eine Tüte Majoran darüber schütten. Der Majoran wird in diesem Falle nicht als Gewürz sondern wie Gemüse benutzt, deshalb muss es viel sein. Alles durchmischen und die durchgedrehte Flom dazugeben Dies alles richtig durchmischen. Jetzt kommt der Abschmeckzeitpunkt. Das fertige Produkt, muss ein klein wenig salzig schmecken. (nachsalzen, wieder mischen und schmecken, das wiederholen bis etwas salzig schmeckt, aber nicht zu viel). Wenn es gut schmeckt, dann das fertige Produkt in kleine Schraub- Gläser, füllen (z.B. die kleinen Essiggurkengläser mit Schraubdeckel.) Die gefüllten Gläser werden in den Kühlschrank gestellt (aber nicht in ein Tiefkühlfach).

Am nächsten Tag habt Ihr eine Pommersche Delikatesse auf dem Tisch. Je nach Bedarf immer aus dem Kühlschrank holen. Allerdings muss ich dazu sagen, dieser Brotaufstrich wird nur zur Weihnachtszeit gemacht und wurde auch nur zu Weihnachten und in der Nachweihnachtszeit solange gegessen bis er alle war. Das hat aber nie lange gedauert, weil er so gut schmeckt.
Wenn nun jemand denkt, man kann doch keine rohe Gänseflom essen, der irrt. Durch das Durchdrehen verändert sich die Konsistenz. Es ist genau so als ob man, wie beim Griebenschmalz, das Fett ausgelassen hat.

Gänseflomen (Brotbelag)

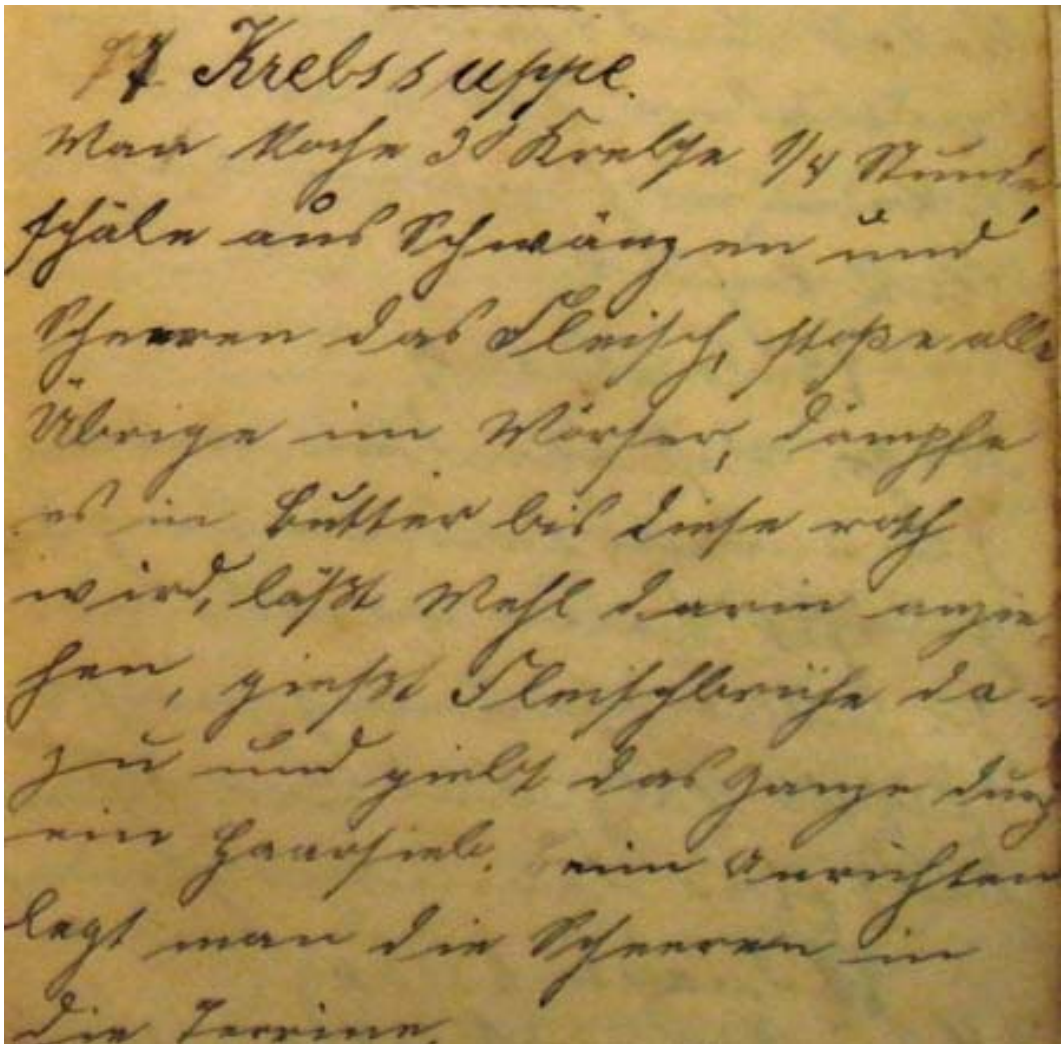
Fett aus dem Innern der Gans entnehmen, wässern und mit Salz u. Majoran kräftig rühren. Im Kühlschrank fest werden lassen. Achtung, nicht kochen!
(Vorsicht! Salmonellen)

Pommerscher Kaviar

Zutaten f. 4 Personen
Bauchfett von 1 Gans
1 Bd. Suppengrün
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Teel. Majoran
½ Teel. Thymian
Salz

Das Fett von den Gänsedärmen ablösen und einen Tag lang mit dem geputzten grob zerschnittenen Suppengrün und einer geviertelten Zwiebel mit Wasser bedeckt stehen lassen. Das Wasser zwischendurch abgießen und neues darüber geben. Am nächsten Tag die restliche Zwiebel pellen und reiben. Das Fett in einem Sieb gut abtropfen lassen. Stück für Stück auf einem Brettchen legen. Mit der linken Hand ein Stückchen von der feinen Haut fassen, die das Fett zusammenhält. Das Fett mit einem flach gehaltenen Messer abschaben. Danach das abgeschabte Fett fein hacken oder durch ein grobes Sieb streichen. Anschließend mit einem Rührbesen verrühren und dabei die feingeriebene Zwiebel, den Majoran und Thymian und ein wenig Salz dazugeben. Die fertige Mischung in kleine Gläser verteilen und kühl stellen.

Diese Masse auf geröstetem Roggenbrot gestrichen, schmeckt so gut, dass selbst dem wortkargen Pommern das Superlativ wie „Kaviar" nicht zu hoch ist.



Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Schmalzvarianten

1 kg Flomenschmalz (glattes Gänse-Schmalz ohne Zusätze oder anderes Schmalz)
300 g Zwiebel(n)
500 g Backpflaumen, Dörrpflaumen
300 g Äpfel (Boskop)

Das fertige Flomenschmalz in einem groben Topf zerlassen (nur auf kleiner bis mittlerer Hitze und wirklich immer dabei bleiben). Die Zwiebeln klein würfeln und im ausgelassenen Fett ca. 20 Min weich dünsten. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Ebenso die Dörrpflaumen. Ins ausgelassene Zwiebelfett geben und weitere 10 Min. dünsten. attraktive Formen füllen und auskühlen lassen.

VARIATION 2:
Pflaumen-Apfel-Griebenschmalz: 500 g Flomen klein würfeln und zusammen mit 500 g frischem Speck in einem groben Topf auslassen. Dann die Zutaten wie oben beschrieben zufügen und genauso weiter zubereiten.

Gemüse und anderes Grünes

Löwenzahnsalat

Am besten schmecken die ganz zarten Blättchen. Diese schneidet man dicht an der Wurzel ab, wäscht sie mehrmals und lässt sie gut abtropfen, die Blättchen 2 - 3mal durchschneiden und mit Salatsoße durchmengen.

Rote-Bete-Salat

150 g rote Bete schälen und in Scheiben schneiden und in wenig kochendem Salzwasser Gardünsten. 1 Teel. Zwiebelwürfelchen, 1/2 Teel. geriebener Meerrettich und 1 Messerspitze geriebenem Kümmel darüberstreuen und den Salat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Kürbispfanne

Zubereitung - Boden

10-12 faustgroße Kartoffeln reiben mit etwas Salz in die Pfanne geben,
100g Rippenspeck und reichlich Backpflaumen ohne Stein hineindrücken.
Ein paar Butterflöckchen oben auf geben und 2-3 Esslöffel Mehl unterrühren.
Den Boden 45 Minuten bei 180 Grad backen (Gas Stufe 3, Heißluft 200 Grad)

Inzwischen:

2 Pfund Kürbis schälen und in Stücke schneiden, in Salzwasser aufkochen, Wasser abgießen. 1/2 l Milch, 4 Eigelb, 200g Mehl, 1 Pck. Vanille-Pudding, 2-3 El. Zucker, 1 Pck. Vanille-Zucker - alles mit dem Kürbis verrühren Eiweiß zu Schnee schlagen und zuletzt unter die Kürbismasse heben

Auf den Kartoffelboden schütten

Nochmals 40-50 Min. bei 160 Grad backen

Mindestens 1/2 Stunde auskühlen lassen - warm essen!

Buchweizengrützsuppe

160 g Buchweizengrütze
1 1/2 L Milch
2 Teel. Zucker
Salz
1 EL Butter

In 1/2 l kochendes Wasser die Buchweizengrütze einstreuen und fast gar kochen. Die Milch zugießen und ca. 10-15 Minuten kochen. Zucker, Salz und Butter zugeben, umrühren und servieren.

Steckrübentopf

Zutaten (4-6 Personen)
400 g Schweinebauch oder Kassler
3 Zwiebeln
1,5 Kg Steckrüben
750 g Kartoffeln
1 EL Öl
1 L Brühe
3-4 EL Majoran
3 kleine Birnen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Fleisch in Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden. Steckrüben und Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden.
Die Fleischstücke mit Zwiebeln im heißen Öl scharf anbraten. Steckrüben und Kartoffeln zufügen. Die Brühe dazugießen, den Majoran zufügen und alles ca. 15 Minuten weich kochen. Birnen waschen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in Spalten schneiden, in den Topf geben und weitere 5 Minuten mitgaren. Zum Schluss den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerampfersuppe

200 g Suppenknochen, 300 g Suppenfleisch
1 Möhre
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 Kartoffeln
1 kg Sauerampfer
1/4 l Brotbier
Kräuter
1-2 EL saure Sahne

Eine Fleischbrühe aus dem Wurzelwerk, den Knochen und Fleisch bereiten.
Das gare Fleisch herausnehmen (Knochen natürlich auch). In die kochende Brühe die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln geben und fast gar kochen. Den gewaschenen und geschnittenen Sauerampfer sowie den Brotbier zufügen und fertig garen. Das kleingewürfelte Fleisch wieder in die Suppe geben, mit gehackten Kräutern bestreuen und mit der sauren Sahne begießen.

Rotkraut

Garzeit: etwa 1 1/2 Stunden. Achtung: keine Gefäße aus Aluminium verwenden! Rotkohl verfärbt sich beim Kochen in Alupfannen blaugrau und bekommt einen leichten Metallgeschmack.

Variante 1:
Nudelig fein geschnitten, überbrüht, in Gänse- oder Schweineschmalz (mit gehackten Zwiebeln und Apfelscheiben) und Bouillon gedünstet, mit Salz, Piment, Wacholderbeeren, Zucker und Essig gewürzt.

Variante 2:
Nudelig fein geschnitten , überbrüht, abgetropft, mit Apfel- und Zwiebelscheiben, in Gänse- oder Schweineschmalz angeschwitzt, in Bouillon mit Salz, Zucker, Piment, eine Prise Zimt und Essig gewürzt, gedünstet; mit Stärke gebunden, kurz vor dem Garwerden etwas Johannisbeergelee beigefügt.

Variante 3:
Geschnitten, abgebrüht, mit Apfelscheiben, Schweineschmalz und Kümmel gedünstet, mit Salz, Zucker und Essig gewürzt.

Variante 4:
Gehackte, in Butter angeschwitzte Zwiebeln, mit etwas Wasser angegossen, grobgehacktes Rotkraut und einige Apfelwürfel beigefügt, mit Salz, Zucker, Zimt, Piment, Muskatnuss, gestoßenen Nelken und Essig gewürzt und gar gedünstet.

Variante 5:
Mit Schweineschmalz, Wacholderbeeren und gehackten Zwiebeln in Weißwein gedünstet, mit gedünsteten Backpflaumen und Rosinen garniert.

Variante 6:
In Rotwein und Schweineschmalz mit Zwiebelscheiben und Schinkenabschnitten gedünstet, mit gedünsteten Backpflaumen und Rosinen garniert.

Süßes - Saures

Süßsaurer Kürbis

3 Kg Kürbisstücke
1 L Essig
1 L Wasser
750 g Zucker
10 Nelken
20 Pfefferkörner
1 Teel. Salz

Den möglichst nicht zu reifen Kürbis schälen, das weiche Innere und die Kerne entfernen und das feste Kürbisfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Wasser, Essig, Zucker und Salz gut durchkochen, die Gewürze dazugeben und weitere 10 min kochen. Die vorbereiteten Kürbisstücke dazugeben und auf kleiner Flamme kochen, bis sie glasig sind. Das ganze dann zugedeckt über Nacht stehen lassen. Die Kürbisstücke durch ein Sieb gießen, den Saft auffangen und noch mal aufkochen. In der Zwischenzeit die Kürbisstücke in größere Gläser oder Steintöpfe füllen, mit der heißen Flüssigkeit auffüllen und die Gefäße luftdicht verschließen.

Sauerfleisch

750 g Schweinebauch ohne Knochen
3-4 Spitzbeine
500 g Schweinekopf (mit Schweinsohr)
3 Zwiebeln
1 grobe Möhre
1/2 mittelgrobe Knolle Sellerie
Salz, Essig, Zucker, Lorbeerblatt, Pfefferkörner

Das gut gewaschene Fleisch (Spitzbeine halbieren) mit soviel kaltem Wasser ansetzen, dass es gerade bedeckt ist, langsam zum Kochen bringen, gut abschäumen, die geschälten Zwiebeln, grobe Stücke von Möhren und Sellerie, zwei Lorbeerblätter und 10 zerdrückte Pfefferkörner dazugeben, leicht salzen und langsam, unter häufigem Abschäumen, gar kochen (wenn nötig, etwas kaltes Wasser nachgießen; das Fleisch sollte immer knapp von Flüssigkeit bedeckt sein). Das gar- aber nicht zu weich gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen, von den Knochen lösen und in grobe Stücke schneiden und abwechselnd mit dem mitgekochten Wurzelwerk (Zwiebeln geviertelt, Möhre und Sellerie in Scheiben) in eine Schüssel schichten. Die Brühe durchseihen, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, über das Fleisch gießen und kalt stellen. Vor dem Servieren das Sauerfleisch in Scheiben schneiden und Schwarzbrot oder alternativ mit Bratkartoffeln und saurer Gurke servieren.

Pochierte Eier mit Kräutersoße

Zutaten:
für die Soße
1 Zwiebel
1 EL Öl
300 ml Brühe
200 ml Milch (oder Sahne)
Mehl für Mehlschwitze
je 1/2 Bd. Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat

Außerdem:
Essigwasser zum Pochieren
8 Eier

Zubereitung:

Für die Soße die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, das Speiseöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig schwitzen. Mit der Brühe ablöschen, mit der Milch auffüllen und zum Kochen bringen. Das ganze dann mit der Mehlschwitze abbinden. Die verlesenen, gewaschenen und feingehackten Kräutern in die Soße geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Essigwasser in einem Topf erhitzen, je ein Ei vorsichtig in einer Schöpfkelle aufschlagen und vorsichtig und langsam in das köchelnde Essigwasser gleiten lassen und pochieren.

Die fertigen Eier zusammen mit der Kräutersobe mit Stampfkartoffeln oder Pellkartoffeln servieren.

Variante 2 Verlorene Eier

statt Kräutersobe die bekannte und bei Kindern vielgeliebte süßsaure Sobe.

Brühe mit Zitronensaft, Zucker und Essig abschmecken und mit einer Mehlschwitze andicken.

Schmorgurken

Mehl
Essig
Zucker
3 grobe gelbe Salatgurken
10 g Butter
250 g Durchwachsener Speck, fein gewürfelt
150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
Salz
Pfeffer

Die Gurken schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel entfernen. Von der Blüte her (Achtung, Zungenprobe ob es bitter schmeckt, wenn ja etwas entfernen) in 2 cm breite Scheiben schneiden. In einem Sud aus Wasser, Essig, Salz und Zucker (wie süßsaure Sobe zubereiten) glasig bissfest kochen. Aus Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, darauf achten, dass das Mehl nicht braun wird und damit die Sobe andicken. Die Zwiebeln und den Speck schön braun braten und mit in die Sobe geben. Nochmals abschmecken und mit Stampfkartoffeln servieren.

saures Gemüse

1 kleinen Blumenkohl
300 g kleine grüne Bohnen
300 g Möhren
10 kleine Gurken
200 g kleine Zwiebeln
Salz
1 1/2 L Essig
150 g Zucker
1 Teel. Gewürzkörner
1 EL Senf
1 EL Weißwein

Die Blumenkohlröschen und die in dicke Scheiben geschnittene Karotten getrennt in leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen, mit der Schöpfkelle herausnehmen und beiseite stellen. In dem noch kochenden Wasser die abgezogenen Bohnen garen. Die Gurken schälen in kleine Stücke schneiden, über Nacht mit etwas Salz durchziehen lassen. Das abgetropfte Gemüse und geschälte Zwiebeln gemischt in Tontöpfe füllen. Den Essig mit Zucker und Gewürzkörnern

aufkochen und abkühlen lassen. Senf und Wein hinzufügen, durchrühren und über das Gemüse geben. 2-3 Tage zugedeckt kühl und dunkel stehen lassen.

Kartoffelgerichte, Reis und Klöße

Bottermelkstuffel

Zubereitung:
Geschälte Kartoffeln und Mohrrüben werden zusammen gar gekocht, Speck in der Pfanne ausgelassen und Buttermilch mit Mehl verquirlt und zum Köcheln gebracht. Ausgelassener Speck und eingedickte Buttermilch werden in den Topf mit den garen Kartoffeln und Mohrrüben eingerührt und das Ganze auf einem tiefen Teller serviert. Dazu gibt es einen Salzhering."

Markklösschen

Rindermark wird zart gerührt, mit 2-3 Milchbrötchen, gekochten Kartoffeln, Muskat, 2-3 Eier vermengt. Dann formt man davon nussgroße Kügelchen, welche in guter Bouillon garkochen müssen.

Quarkkeulchen

1 kg gekochte Kartoffeln (roh gewogen), gerieben
500 g Quark
120 g Mehl
1 Ei
100 g Zucker
1 Teel. Salz
1/4 abgeriebene Zitrone
75 g Rosine
Mehl für die Hände
Fett

Apfelmus und/oder Zucker

Zubereitung:
Quark tüchtig rühren, Mehl, Zucker, Ei, Salz, Zitronenschale, Kartoffeln und zuletzt die Rosinen hinzufügen. Mit bemehlten Händen flachgedrückte Klöße formen und im Fett von beiden Seiten schön braun ausbacken. Mit Zucker und/oder Apfelmus servieren.

Französische Kartoffeln

Man schäle kleine Kartoffeln hübsch rund, salzen und backe sie im ausgelassenen Schmalz goldgelb.

Dies Land, da du geboren

Karl Meissner

Dies Land, da du geboren,
das du als Heimat liebst,
es ist dir erst verloren,
wenn du's verloren gibst!

Stampfkartoffeln mit Buttermilch

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln
Salz
1/4 - 3/8 L Milch
100 g Butter
4 kleine Zwiebel
etwa 1/2 L Buttermilch
Die Kartoffeln schälen, in stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Die gekochten Kartoffel gründlich zerstampfen. Nach und nach die erhitzte Milch und 50 g Butter unterrühren. Die Zwiebel pellen und in Scheiben schneiden und in der restlichen Butter braun braten und über die gestampften Kartoffeln geben. Jeder nimmt sich von dem Kartoffelbrei und giebt kalte Buttermilch darüber.

Dampfnudeln

1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 2 Eier, 2 Löffel Hefe, Salz, Milch zu einem Teig vermischen, geklopft und an einem warmen Ort zum gehen gestellt. Wenn er aufgegangen ist, den Teig mit den Händen auf wenig Mehl kräftig durchkneten und 4 bis 5 cm dicke Rollen formen. Gleichmäßige Stücke (etwa 5 cm lang) davon abschneiden und jedes Stück zu einer glatten Kugel rollen. In einem groben flachen Topf gibt man ein walnussgrobes Stück Butter streut Zucker darauf und gibt kochende Milch (ca. 1/4 Liter) dazu, setzt die Dampfnudeln hinein, deckt sie zu und lässt sie langsam backen.

Tipp: Damit die Dampfnudeln richtig locker aufgehen, muss sich genügend Dampf entwickeln. Also einen groben Topf mit fest schliebendem Deckel nehmen. Sehr gut geht es in einem Bratentopf, der schwer genug ist, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.

Hefekartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln
60 g Margarine
4 Zwiebel
1 Päckchen Hefe
40 g Mehl
1/2 L Fleischbrühe
Salz
1 Bund Schnittlauch
Butterflöckchen
Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgieben, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Margarine zerlassen und die gewürfelten Zwiebeln glasig anbraten. Jetzt die Hefe zugeben und unter Rühren flüssig werden lassen. Das Mehl darrüberstäuben und unter rühren hell anbräunen. Mit der heißen Fleischbrühe ablöschen und 10 Minuten durchkochen lassen. Die Sauce abschmecken und den gehackten Schnittlauch unterrühren.

In eine flache Auflaufform abwechselnd Kartoffelscheiben und Sauce einfüllen. Auf die letzte Schicht Butterflöckchen setzen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen. Dazu wird grüner Salat gereicht.

Buttermilchkartoffel

Man nehme: 1 Ei und 1 El Mehl, gebe dies zusammen in einen breiten Topf und verrühre es mit einem Schneebesen, dann bei geringer Hitze 1 Liter Buttermilch unterrühren (nicht kochen). Separat mehlige Kartoffel kochen. Dörrfleisch (durchwachsenen Speck) klein schneiden und knusprig anbraten. Wenn die Kartoffel gar sind, diese in die Buttermilchmasse geben (soll suppig sein). Den Speck darauf geben. Rp. für ca. 2 Personen.

Hefeplinsen

Zutaten für: 4 Portionen / Stück
25 g Hefe
1/2 l Milch
250 g Mehl; knapp
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 El Butter; flüssig
Schmalz; zum Braten oder Margarine
Zimt-Zucker oder Pflaumenmus oder Marmelade
Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit etwas lauwarmer Milch flüssig rühren. Dann die übrige Milch, das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz und die flüssige Butter zugeben. Alles gründlich verschlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Den Teig zugedeckt an einen warmen Platz stellen und rund 20 min gehen lassen. Jetzt Schmalz in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig hineingeben, dass handtellergroße Plinsen entstehen. die Plinsen auf beiden Seiten hellbraun backen. Dann warm stellen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Plinsen mit Zimt-Zucker, Pflaumenmus oder Marmelade servieren.

Reisgemüse

3/4 Pfd. Reis, 1 Liter Wasser, etwas frische Butter. Der Reis wird gut gewaschen und abgebrüht. In einem gut schließenden Topf mit Wasser und Salz zum kochen gebracht. Ist das Wasser eingekocht, stellt man ihn abseits und gibt die Butter darauf, umrühren.

Ewerbrodsklitt

1,5 kg Kartoffeln
1-2 Eier
Salz
Mehl

Speck-Zwiebel-Sobe
100 g Butter
200 g Durchwachsener Speck, gewürfelt
250 g Zwiebeln
Salz

Pfeffer

Die Kartoffel waschen, schälen und auf einer Küchenreibe reiben. Die geriebene Masse wird auf einem Durchschlag, in dem man ein Tuch eingelegt hat, zum Abtropfen gegeben oder wickelt sie in ein Küchentuch ein und wringt es aus. Die Masse darf nicht zu dünn sein, sonst bilden sich keine Klöße und ist sie zu trocken, werden die Klöße zu fest und zu hart. Mit wenig Mehl wird dann ein Teig gerührt. Dazu gibt man ein bis zwei Eier, ist der Teig zu dünn, dann nur das Eigelb, ist er zu fest, dann das ganze Ei. Alles gut durchmengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen, hohen Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Löffel von der Masse etwas abstechen und diesen in das kochende Wasser halten, dort löst sich die Masse und kocht gar. Das muss nun schnell hintereinander gehen, die Klöße sind gar, wenn sie alle oben schwimmen. Damit sie beim servieren nicht aneinander kleben, kurz abschrecken. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck würfeln (die Angabe des Speckes ist hier die Mindestangabe, man kann nach Gutdünken ruhig reichlicher nehmen) und in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis der Speck schön knusprig und die Zwiebeln goldgelb sind. Nun gibt man unter ständigem Rühren in mehreren kleinen Gaben Wasser hinzu und das ganze kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die "Soße" fertig, wird sie über die Klöße gegossen.
Tipp: "Von welchen er besonders schwärmt, wenn sie noch mal aufgewärmt".

Stampfkartoffeln mit Speck

Zutaten für 4 Portionen
1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend
1 l Wasser
1 TL Salz
50 ml Milch
50 g Butter

Speck-Zwiebel-Beilage
100 g Butter
200 g Durchwachsener Speck, gewürfelt
250 g Zwiebeln
1-2 Bund Frischen Zwiebellauch (Frühlingszwiebeln)
Salz
Weißer Pfeffer, gemahlen

Die Kartoffel waschen, schälen und in Stücke schneiden und in einem großen, hohen Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen. Das Salz hinzufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Speck würfeln (die Angabe des Speckes ist hier die Mindestangabe, man kann nach Gutdünken ruhig reichlicher nehmen) und in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis der Speck schön knusprig und die Zwiebeln goldgelb sind. Das gewaschene und in Stücke geschnittenen Zwiebellauch zufügen und ca. 8 Minuten auf kleinster Herdstufe mitdünsten. Sobald die Kartoffel gar sind, das Wasser abgießen und die Butter zufügen. Mit einem Stampfer die Kartoffeln gut durchstampfen und auf Essteller geben. Mit etwas Salz abschmecken. Die Speck-Zwiebel-Beilage kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die fertigen Stampfkartoffeln geben.
Dazu reicht man Grünen Salat und frische gut gekühlte Buttermilch.

Pflaumenklöße

6 Pflaumen
Zucker
1 Kg abgekühlte, geschälte geriebene Pellkartoffeln
200 g Mehl
Salz
1 Ei, 2 Eigelb
50 g Butter
30 gr. Semmelbrösel
1 Teel. Zimt

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in jede Hälfte etwas Zucker geben und auflösen lassen. Die geriebenen Kartoffeln mit Mehl, Salz, Ei und Eigelb verkneten, bis der Teig glatt ist. Eine Rolle daraus formen, zudecken und 20 min ruhen lassen. Reichlich Salzwasser zum kochen bringen. Von der Teigrolle 12 Scheiben schneiden, je eine halbe Pflaume drauflegen, Teige über der Pflaume zusammendrücken und einen Klob daraus formen. Klöße im sprudelndem Wasser geben und ca. 15 min bei milder Hitze garen. Butter schmelzen, Semmelbrösel und Zimt zugeben und leicht anbräunen. Die fertigen Klöße aus dem Topf nehmen, abtropfen lasen und mit den Butterbröseln servieren.

Kinder lieben dazu auch Vanillesoße.

Kartoffelsalat

6-8 große Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
1 Bd. Frühlingszwiebeln
250 g Speck
3 saure Gurken
Essig, Salz, Pfeffer
1/4 l Brühe

Den Speck in der Pfanne knusprig ausbraten. Die Kartoffelstückchen bissfest (nicht zu weich) kochen und in eine Schüssel geben. Den Speck dazu, die gewaschenen feingeschnittenen Frühlingszwiebeln ebenfalls. Die sauren Gurken in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Die Brühe mit Essig und Senf kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffel-Speck-Zwiebel-Gurken geben. Umrühren und warm verzehren.

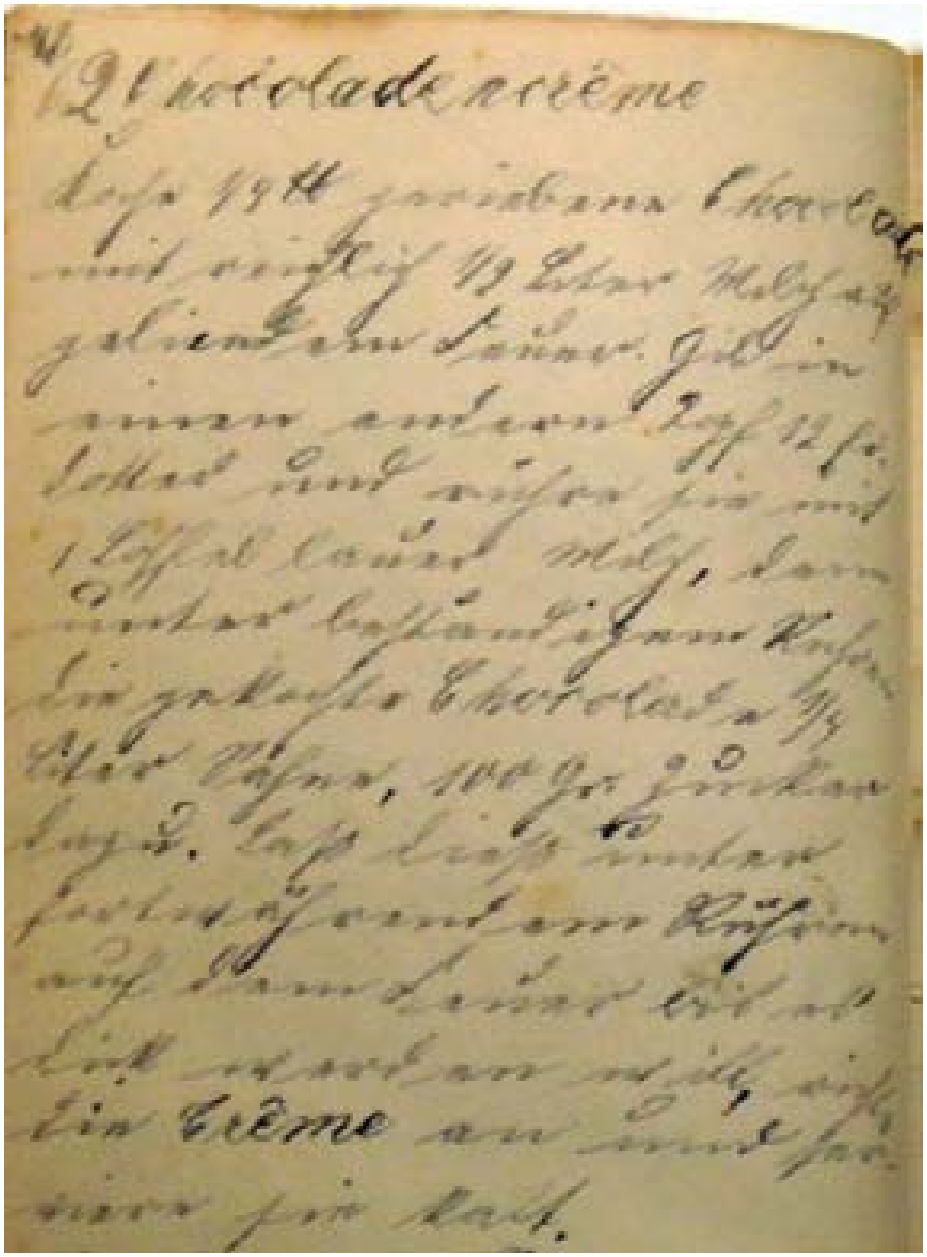
Weckklöße

275 g Schnittbrot (oder alte Brötchen in Würfel geschnitten), werden in Wasser oder mit 1/4 l heiße Milch angebrüht, zugedeckt und stehen gelassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde. Man gibt dann 4 Eier dazu, etwas Salz, Muskat (in Fett angedämpfte Zwiebel und oder Speckwürfelchen) so wie 2 Löffel Mehl dazu, formt aus der Masse (wenn sie noch zu feucht ist einfach noch etwas Mehl dazugeben) Klöße und kocht sie 15-20 Minuten in Salzwasser. Man kann sie aber auch in mit Butter ausgestrichene Förmchen geben und im Wasserbad stocken lassen, dann kurz vor dem Servieren stürzen.

Watteklöße

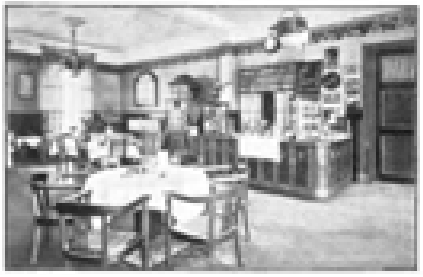
800 g Pellkartoffeln, geschält
100 g Stärkemehl (Kartoffelstärke)
knapp 1/4 L Milch
100 g Weißbrot (oder Brötchen)
40 g Butter
Salz
Mehl, zum Wälzen

Die geschälten Pellkartoffeln reiben und mit Kartoffelstärke bestreuen, dann kochende Milch darüber gießen und alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Von diesen Würfeln immer ca. 3 in jeden Kloß geben, diesen in Mehl wälzen und in schwach kochendes Salz-Wasser garen bis sie obenauf schwimmen. Dann noch ca. 5 Min. ziehen lassen.



Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Süßes und Feines



Stuten

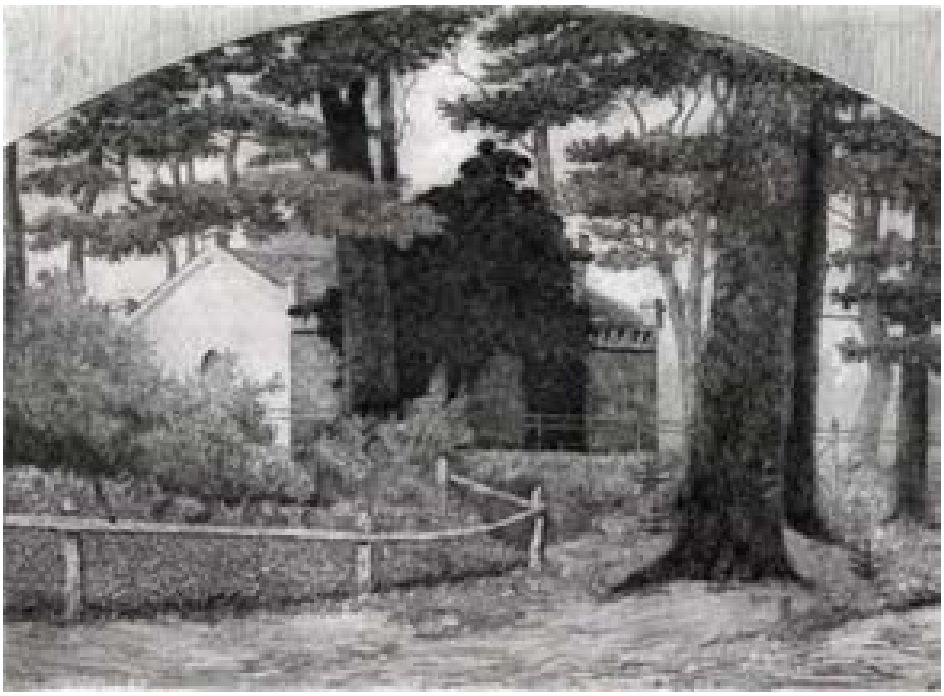
1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
2 Eier
etwa 1/2 Liter Vollmilch
Salz
Dosenmilch zum bestreichen

Zubereitung:
Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte ein Loch machen, die Hefe hineinbröckeln, mit handwarmer Milch gut verrühren und vom Rand etwas Mehl dazu, damit ein guter Brei entsteht..

Mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedecken und an warmem Ort 1/2 Std. gehen lassen. Dann über das Hefestück wieder etwas Mehl geben, die 2 Eier dazu, das Salz übers Mehl streuen und mit der warmen Milch alles gut verrühren.
Den Teig noch mit der Hand gut kneten und schlagen, dass ein schöner Klob entsteht. Danach mit einem Tuch wieder abdecken und am warmen Ort gehen lassen, der Teig muss mindestens doppelt soviel sein, also schön hoch gehen, vielleicht 1/2-1 Std., es kommt auf die Wärme an.

Dann der Teig aus der Schüssel nehmen, auf einer glatten Fläche ausrollen und übereinander schlagen, so dass ein Stollen entsteht. Mit Dosenmilch bestreichen, auf ein gemehltes Blech legen und ca. 1 Std. im Ofen backen, 160-175 Grad.

Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen.



Karthäuser Klöße oder Kaiserkuchen

Man reibe die Kruste der Semmeln ab und halbiere sie. Zerklopfe 4-5 Eier, verrühre sie mit Milch und lege die Semmeln etwa 1 ½ Minuten hinein. Wenn sie gut durchgezogen sind, wälze man sie in die abgeriebene Semmelkruste und backe sie in ausgelassenem Fett hellbraun und bestreue sie gut mit Zucker und Zimt.

Pfannkuchenteig

4 Eier, 80 g Butter, Salz, 80 g Zucker, Mehl so viel als nötig. Alles zu einem guten Teig durchgearbeitet. Im heißen Schmalz in einer flachen Pfanne ausbacken und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Sandtorte

250 g Mehl
250 g Kartoffelmehl
250 g Fett (Butter)
5 Eier
300 g Zucker
1 Backpulver
Eischnee

Zubereitung:
Alle Zutaten gut mit den Schneebesen verrühren und 30 Minuten bei kleiner Flamme backen. Mit diesem Teig lassen sich auch leckere Waffeln backen.

Käsekuchen

Gut gekühlten dünn ausgerollten Mürbeteig in eine Form legen. Rühre einen Suppenteller voll Milchkäse (Quark) glatt, gibt 200 g Zucker, 6 Eigelb und reichlich Rosinen dazu, mischt den Schnee der Eier darunter, gibt diese Käsemasse auf den Mürbeteig und backe ihn im heißen Ofen.

Mohnkuchen

1/4 Pf. Mohn
1/2 Ltr. Milch
150 gr. Margarine
4-5 El. Grieß
3 Eier
1 Pkg. Vanille-Zucker
Rum
Prise Salz
2 El. Sultaninen (Rosinen)
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Zur Milch, Mohn und Grieß geben, solange rühren bis es kocht. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen, dann weitere Zutaten hinzu: Butter, Eigelb, Zucker nach Geschmack, Salz, Vanille-Zucker und alles gut verrühren. Die Sultaninen dazu. Zuletzt die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig darunter heben. Alles auf den Teig geben. (Teig anfertigen oder einfach einen Mürbeteigboden oder Obstboden aus der Packung nehmen) E-Herd vorheizen 200°C und 40-50 Min. backen

Tipp: Sultaninen vorher in Rum einlegen und ziehen lassen. Mit dem Rum in die Masse geben.

Maronentorte

12 Eier, getrennt
200 g Zucker
50 g Zerlassene abgekühlte Butter
150 g Marone(n), weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen
100 g Mehl
50 g Semmelbrösel
1 Eiweiß
125 g Puderzucker
das Mark einer Vanilleschote
Marzipantier oder Zuckerfrüchte für die Garnitur

Zubereitung:
Das Eigelb und den Zucker schaumig rühren, die Maronen, das Mehl und die Semmelbrösel unter den Eierschaum rühren. Die zerlassene Butter dazugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und bei 180-200° Ober-/Unterhitze 50-60 Minuten backen. Puderzucker und Vanillemark mit 1 Eiweiß anrühren und die ausgekühlte Torte damit überziehen. Mit den Marzipanfrüchten dekorieren.

Goldschnitten

Brot in fingerdicke Scheiben schneiden. Zwei tiefe Teller bereitstellen. In den ersten gibt man kochende Milch, auf den zweiten 60 g geriebene Mandeln und ein Ebl. Zucker mit 2 Eiern verrühren. Die Brotscheiben erst in den Teller mit der Milch legen, abtropfen lassen, dann in den zweiten Teller legen (wie Schnitzel). Die marinierten Brotscheiben in Schmalz oder Butter goldbraun ausbacken.

Mürbeteig

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl

Alles zu einem Teig bereiten und 1-2 Stunden in den Kühlschrank (in Pergament oder Alufolie)

Milchklimpern

In die aufkochende Milch werden Mehlklößchen (Mehl und Wasser vermengt) gegeben. Eine Prise Salz oder Zucker. (Mit eingekochten Kirschen als Kirschklimpern oder zu Schwarzsauer)

Klüter

3/4 L Milch
3/4 L Wasser
1 Ei
200 g Mehl
Salz Wasser
Zucker

Milch und Wasser zum Kochen bringen.
Aus Ei, Mehl, Salz und Wasser einen dickflüssigen Brei rühren. Diesen unter langsamen Rühren in die kochende Milch einlaufen lassen, so dass sich "Klüten" bilden. Diese dann auf kleinster Flamme ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Suppe noch mit Zucker abschmecken. Nach Wunsch mit gemahlenem Mohn bestreuen.

Pfefferküchlein

reichlich 1 Kg Mehl
2-3 Eier
10 EL Zucker
Salz
Zimt
Mohn
Butter
1/4 L Sauermilch
Honig

In das gesiebte Mehl die Eier schlagen, Zucker, Salz, Zimt, gewaschenen Mohn, weiche Butter sowie die Sauermilch zugeben und einen Teig rühren. Den Teig dann in Folie einwickeln und im

Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach ca. 1 cm dick ausrollen und Kreise oder Halbmonde ausstechen. Auf einem gefetteten Blech setzen und vor dem backen mit unverdünntem Honig oder mit in Mohn vermischten Zucker bestreuen.

Bratäpfel

Rezept 1:
4 mittelgroße, säuerliche Äpfel waschen, trockenreiben, Kerngehäuse herausstechen
80 g Rosinen waschen, trockentupfen, in eine Schüssel geben, 80 g Mandelblättchen, 80 g weiche Butter, 1 EL Anis, 1 EL Zucker dazugeben und alles gut vermischen und in die Äpfel füllen, dann die Äpfel auf ein Backblech setzen und im Backofen bei 200°, Gas Stufe 3 in 20 - 25 Minuten braten. 4 EL Honig auf die Teller legen und über jeden Apfel einen Esslöffel Honig laufen lassen

Rezept 2:
4 Äpfel
2 EL gehackte Mandeln
2 EL Rosinen
4 TL Honig
1/2 TL Zimt
etwas Butter

Heizen Sie den Ofen auf 180-200°C vor. Waschen Sie die Äpfel und stechen Sie anschließend nur das Kerngehäuse aus. Stellen Sie die Äpfel in eine mit Butter bestrichene Auflaufform. Vermischen Sie die Mandeln mit den Rosinen, dem Zimt und dem Honig und füllen Sie diese Mischung in die Äpfel. Legen Sie auf jeden Apfel ein Stückchen Butter und schieben Sie sie in den Ofen.
Backen Sie die Bratäpfel etwa 25-30 Minuten.

Rezept 3:
4 große, aromatische Äpfel
75 g Marzipanrohmasse
1 Messerspitze Zimt
3 Esslöffel Sahne
Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Äpfel waschen und trocken tupfen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausschneiden. Die Marzipanrohmasse mit dem Zimt und der Sahne verquirlen und die Äpfel damit füllen. Die Bratäpfel in die Auflaufform setzen und in den Ofen (Mitte, Umluft bei 160°) ca. 30 Minuten backen.

Tipp : Dazu passt sehr gut eine heiße Vanillesauce oder auch warm mit jeweils einer Kugel Vanilleeis servieren.

Osterbrot

Für den Teig:
200 g Magerquark
8 EL Öl
8 EL Milch
100 g Zucker
1Ei
400 g Mehl
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver

1 Ei zum Bestreichen der Brote

Rosinen, Mohn, rohe Eier (in der Schale, beidseitig angestochen)

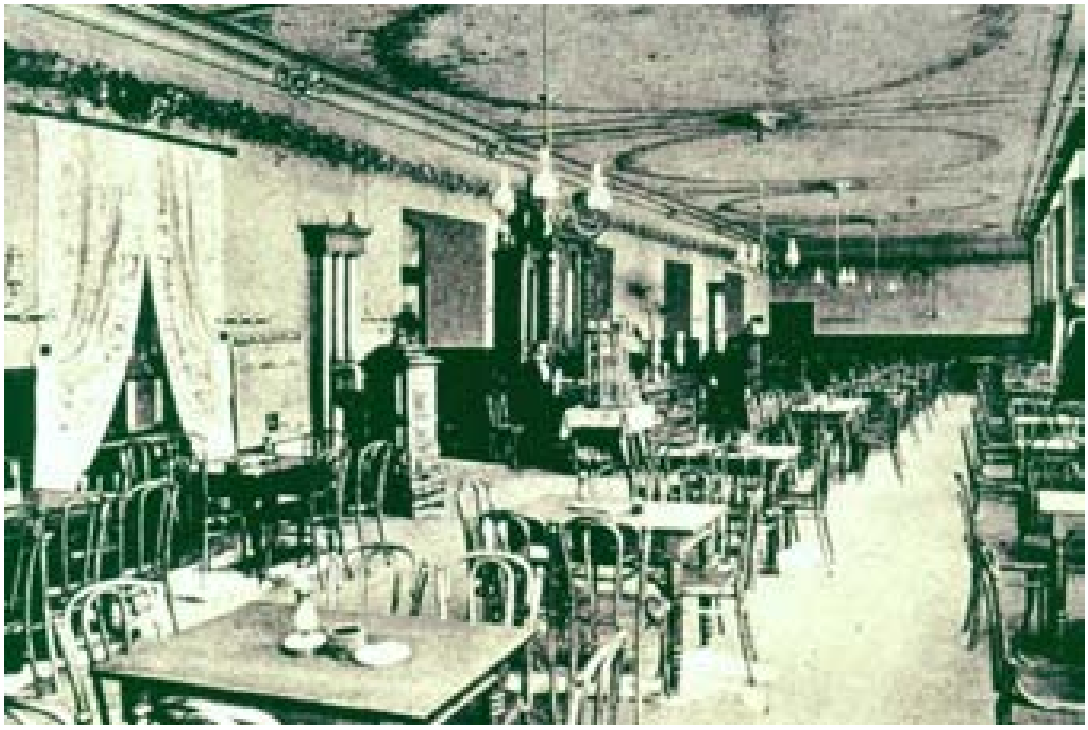
Zubereitung:
Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Jetzt können nach Belieben auch noch Mohn oder Rosinen mit eingearbeitet werden.
Variante 1: Den Teig in drei gleich große Teile teilen und zu Strängen rollen. Diese zu Zöpfe flechten.
Variante 2: In jeweils einen kleinen runden Teigklumpen ein rohes, von beiden Seiten angestochenes Ei setzen. Man kann aber auch Holzeier mitbacken und diese danach durch gefärbte hartgekochte Eier ersetzen.

Die Nester oder Zöpfe mit dem verquirlten Ei bestreichen und dann je nach Geschmack mit Mohn oder Rosinen dekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten backen. Genügend Abstand zwischen den Teigstücken lassen.

Stübb, stübb Osterei,
gib mi ´n klein geel Ei,
Eier her, Eier her,
wenn´t ouk man ´n Stück Kouken wär'.

Stüp, stüp Osterei,
jifst du mi keen Osterei,
stüp ick di dat Hemd entwei.



Mohnbrötchen

15 g Hefe
1/4 L Milch
2 1/2 EL Butter
1 Ei
150 g Zucker
Salz
760 g Mehl
200 g Mohn
1 Teel. Öl

Die Hefe in etwas warmer Milch auflösen, Salz zugeben, die Hälfte des Mehls einschütten und sorgfältig einen glatten Teig kneten. 2-3 h an einem warmen Ort gehen lassen.
Wenn der Teig aufgegangen ist und sich zu setzten beginnt, dann restliches Mehl, Ei, Milch, Öl und Butter zugeben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt. Dann nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich der Teig um das zweifache vergrößert hat, diesen zusammenstoßen und erneut zum aufgehen stellen.
Den Teig auf einen mit Mehl bestäubten Tisch legen und in Stücke von 2 cm Dicke teilen. Daraus Brötchen formen, mit Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen. Auf ein gefettetes Blech legen und in der Röhre backen.

Blance Manger

3/4 L Milch, 40 g Zucker, 40 g Stärke, 2-3 Eier, ein Stückchen Vanille und Butter werden gekocht in eine Schüssel gegeben, kalt gestellt und wenn sie steif ist gestürzt.

Bienenstich

Für den Hefe-Teig:
40 g Backhefe
500 g Mehl
100 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Ei
50 g weiche Butter
Salz

Für die Füllung: 1 Schüssel Blance Manger (Rezept siehe oben)

Für den Belag:
100 g Sahne
50 g Butter
2 EL flüssiger Honig
100 g Zucker
200 g Mandelblättchen

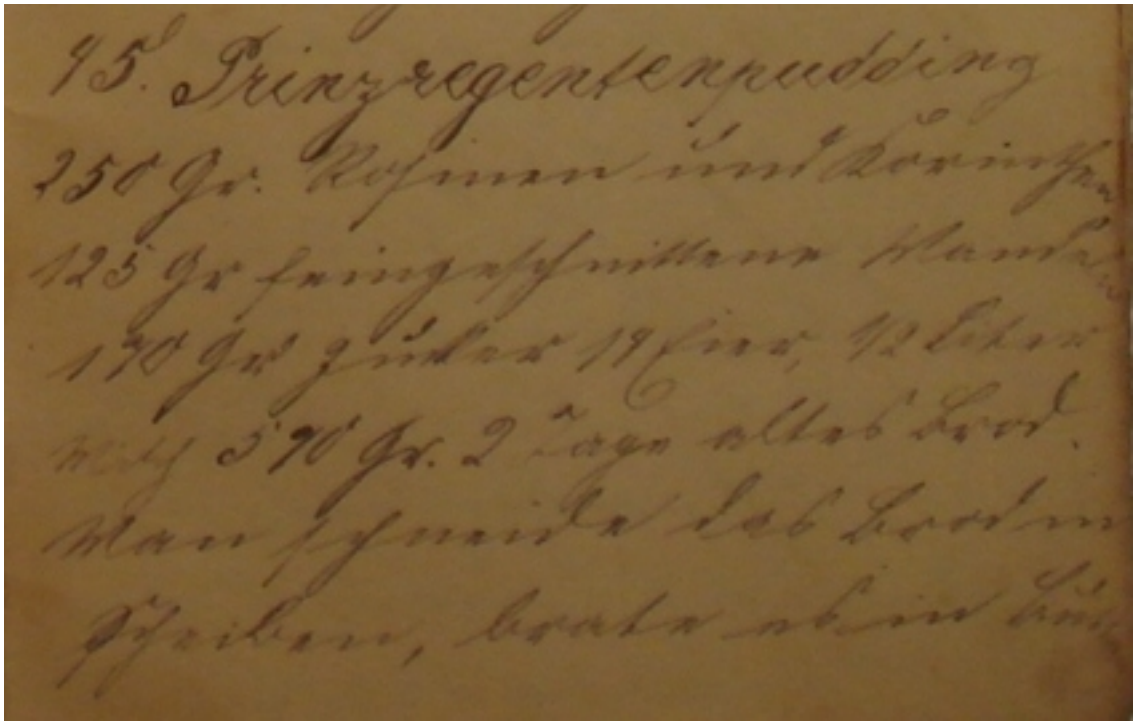
Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt 30 min gehen lassen. Für den belag Sahne, Butter, Honig und Zucker kurz aufkochen lassen. Die Mandeln untermischen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen. Die Mandelmasse darauf streichen. Den Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen, dann in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Den Kuchen

vierteln, dann horizontal halbieren. Die Creme auf die unteren Viertel streichen und die oberen Stücke wieder aufsetzen.

Rosinenbrot

80-100 g Hefe
1 bis 11/4 l Milch
Salz
1,6 - 2,4 Kg Mehl
1 El Honig
6-8 Eier
100 g Rosinen
1/4 l saure Sahne
100 g Butter

Die Hefe in etwas warmer Milch auflösen, Salz zugeben, die Hälfte des Mehls einschütten und sorgfältig einen glatten Teig kneten. 2-3 h an einem warmen Ort gehen lassen.
Wenn der Teig aufgegangen ist und sich zu setzten beginnt, dann restliches Mehl, Honig, Eier, Rosinen, Milch, Sahne und Butter zugeben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt. Dann nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich der Teig um das zweifache vergrößert hat, diesen zusammenstoßen und erneut zum aufgehen stellen. Danach den (bis auf einen kleinen Teil) Teig auf dem Tisch gut ausklopfen und in eine gefettete Form geben. Vom restlichen Teig Figuren ausstechen und den Brotlaib damit verzieren. Alles mit geschlagenem Ei bestreichen und ca. 30-40 Minuten backen. (Holzstäbchenprobe)



Auszug aus dem Kochbuch von Mathilde Rettke

Holundersuppe

Zutaten
½ L Wasser
300 g Holunderbeeren
50 g Honig
Zitronensaft
200 ml süße Sahne

Zubereitung
Wasser, Holunderbeeren, Honig und Zitronensaft in einem Mixer pürieren. Die Masse in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Suppe auf vorgewärmte Suppenteller füllen, Sahne steif schlagen und auf jeden Teller ein bis 2 El geben (möglichst heiß servieren!).

Gerührte Linzentorte

Rühre 250 g Butter schaumig, rühre 250 g Zucker und 7 Eigelb ebenfalls mit, bis es recht schaumig ist. Darunter menge 250 g geriebene Mandeln, etwas Zitronat, Zitrone (geriebene Schale), Zimt und Nelken (geriebene), zuletzt 125 g Mehl und den Eischnee der 7 Eiweiß unterheben. Man backe die Torte bei gelinder Hitze etwa eine Stunde.

Zitronentorte

Einen Blätterteig, einige Zitronen, Zucker, Biskuit.
Den Blätterteig backen, noch warm mit Zucker bestreuen, (geschälte) dünne Zitronenscheiben dicht aneinander darüber gelegt, gehörig gesüßt, mit Biskuitscheibchen belegt. Darauf gibt man den Guss aus: 4 Eier, ½ Liter Sahne und Zucker gut mit dem Schneebesen geschlagen.
Die Torte so lange in den Ofen gestellt (leichte Hitze, damit der Guss nicht zu dunkel wird), bis der Guss dick geworden ist.

Obstsuppe

Zutaten für 4 Personen
500 g Obst nach Wahl
Zucker
1 L Wasser
Zimt
1 EL Speisestärke

Griebklöße
1/2 L Milch
250 g Grieß
Salz
Zucker
1 Ei

Zubereitung:
Das gewaschene Obst putzen und in kleine Würfel schneiden. Im Wasser mit Zucker und Zimt gar kochen. Die Obstsuppe mit der angerührten Stärke binden.
Für die Griesklößchen die Milch mit Grieß, Salz und Zucker im Topf erhitzen und so lange kochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Die Masse etwas abkühlen lassen und ein Ei untermischen. Mit 2 Löffeln Klöße formen. Die Klöße in der kochenden Suppe gar ziehen lassen.

Klackerklieben

11/2 L Milch
150 g Mehl
3 Eier
1 EL Zucker
Salz

Mehl, Eier, Zucker, Salz und etwas Wasser zu einem dicklichen Teig verrühren. Die Milch zum kochen bringen, den Teig in Fäden langsam einlaufen lassen und bei mäßiger Hitze weiterkochen, bis die Mehlklieben zur Oberfläche aufsteigen. Die Suppe sehr heiß servieren, nach Geschmack noch etwas Zucker, mit Vanillezucker gemischt, überstreuen.

Brotbier (Erfrischungsgetränk! aus angegorener Gersten-Honig-Mischung)

300 g altbackenes getrocknetes Grau- oder Schwarzbrot (in Scheiben)
50 g Gerste
100 g Honig
8 L Wasser

Das Brot auf kleiner Flamme leicht anrösten. In einem Holzfässchen heißes Wasser gießen, das geröstete Brot, die grobgemahlene Gerste und den Honig zugeben, alles gut vermischen und 2-3 Tage zum Säuern an einen dunklen kühlen Ort stellen. Regelmäßig den gebildeten Schaum abschöpfen. Den Kwas 5-6 Tage kalt stehen lassen.

Holunderblütenmilch-Kaltschale mit Karotten

Zutaten
850 ml Milch
150 ml Sahne
4 Holunderblütendolden
180 g Zucker
½ El Stärkemehl, 3 El kalte Milch zum anrühren
2 verquirlte Eigelb
2 junge Karotten

Zubereitung
Milch, Sahne, Zucker und Holunderblütendolden aufkochen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Die mit kalter Milch angerührte Speisestärke dazugeben und kurz aufkochen. Eigelb gut verrühren, mit etwas heißem Milchgemisch vermengen und alles in die Masse geben. Nicht mehr kochen, sofort abseihen und gut abkühlen lassen. Vor dem Servieren die feingeschabten Karotten auf Teller verteilen und mit der Holunderblütenmilch-Kaltschale auffüllen. Eventuell: mit Beeren garnieren.

Weihnachtsstolle

Zutaten:
2500 g Mehl
1250 g Butter
875 g Zucker
1250 g Sultaninen (Rosinen)
125 g süße Mandeln
50 g bittere Mandeln oder ein Fl. Aroma
175 g Zitronat
Saft von 1 Zitrone
1/2 abgeriebene Zitrone
1 kl. Glas Rum
1/4 l Milch
250 g Hefe
etwas Muskat
Prise Salz

Mehl in Schüssel geben
Hefe in Tasse auflösen, mit der Milch und 2 El. Zucker
alles zusammen zu einem nicht zu festen Hefestück kneten - ca. 2 Stunden gehen lassen

dann sämtliche vorbereiteten Zutaten hinzu geben, einen festen Teig kneten, nochmals 4 Stunden gehen lassen, danach den Teig abwiegen

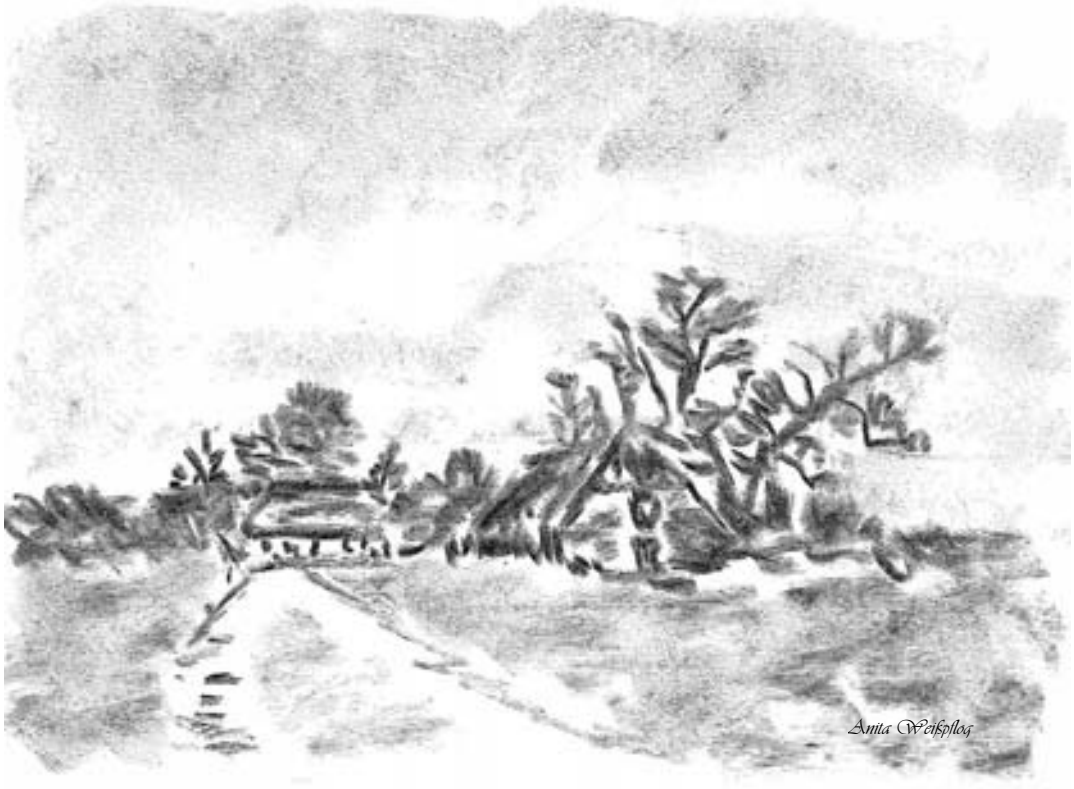
3 Pfund (1,5 kg) pro Stolle, nochmals durcharbeiten, Stollen formen, noch 1 Stunde gehen lassen

danach in den vorgeheizten Ofen auf Stufe 3 eine Stunde backen. Das ganze natürlich nicht erst im Dezember.

(Der fertige Stollen sollte dann in ein Küchentuch fest eingerollt werden, in einem Blechbehälter kühl und trocken gelagert werden (ca. 1 Monat). Vorsicht Schimmelgefahr bei unsachgemäßer Lagerung.
Am Tag des Verzehrs wird dann dick gebuttert und gezuckert - in mehreren Schichten mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diese Prozedur mehrmals wiederholen, die Butter-Zuckerschicht sollte schon ca. 1 cm dick sein.)

Fastnachtsküchlein

500 g Mehl, 3 Eier, 100 g Butter, etwas Salz, 2 Löffelchen Backhefe und Milch wird zu einem glatten Teig verarbeitet. Nachdem er aufgegangen ist, rollt man ihn 2 messerrückendick aus, schneidet dann mit den Teigrädchen schräge Vierecke und bäckt sie im heißem zerlassenen Schmalz gelbbraun.



© Anita Weißpflog

Schneeball

4 Eier
4 Ebl heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pkch. Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
500 g Schlagsahne
1 Dose Ananas (oder andere Früchte)
1 Tasse Eierlikör

Eier mit Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 175°C ca.15 min backen. Den Kuchen noch warm in eine Schüssel bröseln. Sahne steif schlagen, Ananas klein schneiden (0,5-1cm) und zusammen mit dem Eierlikör über die Brösel geben und mit den Händen vermischen. Aus dieser Masse "Schneebälle" formen und in Kokosflocken wälzen. Über Nacht im Kühlschrank etwas fest werden lassen.

Alternativvariante wäre noch: Ananas durch Kirschen, Eierlikör durch Amaretto und Kokosflocken durch Schokoflocken zu ersetzen; bzw. statt in Kokosflocken z. B. in geraspelter weißer Schokolade wälzen oder einen Teil des Tortenbodens zerkrümeln und die Bälle darin wälzen. Sehr gut kann man auch anstatt Ananas eine Dose Fruchtcocktail oder Mandarinen oder kleingeschnittene Pfirsiche nehmen. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Für die schlankere Linie statt 500g Schlagsahne 250g Sahne und 250g Magerquark nehmen.

Schneeball 2

1 1/8 L Milch, 3 Eier, 100 g Zucker, 1 Obertasse geriebene Mandeln, 1 Vanille und etwas ganzen Zimt. Die Milch mit den Mandeln, Zucker und Gewürzen werden zum kochen gebracht. Das Eiweiß mit einem Quirl zu einem festem Schaum aufschlagen, bergartig geformt, auf die kochende Milch gegeben und überbrüht. Dann legt man ihn in eine tiefe Schale und gibt die Eidotter mit walnussgroßer Butter gut verrührt in die noch warme Milch zusammengemischt und schüttet die starkgequirlte Soße zum Schneeball.

Pommerscher Lebkuchen

500 g Honig
250 g Zucker
125 g Butter
2 Eier
Salz
je 30 g Zitronat u. Orangeat
2 Tl. gemahlener Zimt
je 1/2 Tl. gemahlene Nelken
1000 g Mehl
1 1/2 P. Backpulver
Margarine zum Einfetten

Für die Glasur:
200 g zartbittere Schokolade
20 g Kokosfett

Zubereitung:
Den Honig mit Zucker und Butter in einem Topf aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen unter Rühren abkühlen. Die Eier verquirlen., mit Salz, fein gewürfeltem Zitronat und Orangeat, Zimt und Nelkenpulver dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, drübersieben und gut kneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und Figuren (z. B. Herzen) ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei ca. 200 Grad 15 min. backen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Für die Glasur Schokolade in Stücke brechen und mit Kokosfett im Wasserbad unter Rühren schmelzen.

Die abgekühlten Lebkuchenherzen sofort damit überziehen.

Kleine pommersche Kuchen

500 g Butter
2 Eier
250 g Zucker
geriebene Zitronenschale
500 g Mehl
einige grob gehackte Mandeln
Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:
Butter sahnig rühren. Erst die Eier dann den Zucker dazugeben. Mit dem Mehl gut durchkneten. Aus dem Teig kleine Kringel formen, mit Eigelb bestreichen und den Mandeln bestreuen.

Etwa 10 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene bei ca. 180 Grad goldgelb backen.

Käsekuchen

4 grobe Eier werden mit 500 g Zucker ½ Minute gerührt, 2 Löffel geschnittenes Zitronat, 2 Löffel Orangeat und 500 g Mehl darunter gemengt. Dann werden längliche Brötchen geformt, auf ein Blech gelegt und bei gelinder Hitze eine Stunde im Ofen goldgelb gebacken.

Griespudding

Mache 1 ¼ L Milch kochend, rühre 125 g Gries, macht 64 g Butter darunter, und noch 7 Eigelb, 100 g Zucker, nach Belieben Rosinen und abgeriebene Zitronenschale darunter, menge den Schnee der Eier mit hindurch, fülle alles in eine Form koche eine Stunde.

Zwiebacktorte

125 g geriebenen Zwieback mit Quark angerührt, 125 g Zucker, 125 g ungeschälte geriebene Mandeln, etwas geriebene Nelken und Zimt und den Schnee von 8 Eiweiß wird gut vermengt un d in mäßiger Hitze gebacken.

Zwiebacktorte Variante 2

Zwiebackbruch
Vanillepudding, Schokopudding
Rhabarber
Zucker

Zubereitung:
Den Rhabarber schälen und in 2 cm Stücke schneiden, mit Zucker und etwas Wasser zu Kompott einkochen. Den Vanillepudding und Schokopudding kochen. In eine hohe Springform den Boden mit Zwiebackbruch belegen, darauf etwas Rhabarberkompott und darauf etwas Vanillepudding. Dann wieder eine Schicht Zwieback, Rhabarber und eine Schicht Schokopudding und immer so weiter abwechselnd einfüllen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sahnespeise

Man lässt Vanille in ½ L Sahne gut anziehen, verrührt es mit 6 Eidotter und 120 g Zucker und lässt es unter beständigem Rühren eben aufkochen. Dann nimmt man 10 g aufgelöste Gelatine und hierauf den Schnee von 6 Eiweiß durchgemischt. Man füllt die Creme in eine Porzellanschüssel und stürzt sie nach völligem Erkalten kurz vor dem Gebrauch.

Anisbrötchen

750 g Zucker wird mit 8 Eiern gut verrührt, 750 g Mehl und etwas Anis zugegeben und davon kleine Bällchen auf der Hand geformt, welche jedoch erst am nächsten Tag gebacken werden dürfen.

Griesschnitten

Man koche 250 g Gries in ½ L Milch, nach Belieben Zucker und gebe es in eine flache Schale. Wenn es erkaltet ist schneide man beliebig große Stücke heraus, lege sie in geschlagenes Ei und backe sie in heißer Butter goldgelb.

Charlotte mousse

250 g Zucker mit 4 Eigelb und 4 ganzen Eiern schaumig rühren, 1 Löffel voll Mehl dazu geben. ¾ Liter Milch mit ½ Schote Vanille kochend gemacht, obiges mit dazu gegeben und gut rühren bis die Masse aufkocht. In eine Schüssel geben und gerührt, bis die Masse fast kalt ist. 50 g Gelatine mit wenig Wasser kochend gemacht und so an die Creme gerührt. Ist alles zusammen erkaltet, wird der Rahm von ½ l Sahne darunter gemischt, in eine Form umgefüllt, auf Eis gestellt und umgestürzt.

© Anita Weißpflog

Capuziner Confekt

250 g Ungeschälte gestobene Mandeln werden mit 250 g Zucker und 2 El voll Wasser auf schwachem Feuer geröstet bis die Masse trocken ist. Dann gibt man die Masse in eine Schüssel, gebe 60 g Mehl und das Weibe von 2 Eiern dazu, gut vermengen. Mit Zucker ausgerollt, ausgestochen und bei schwacher Hitze backen. Guss darauf. Dafür nehme man 1Eiweiß, 125 g gemahlenen Zucker und Zitronensaft.

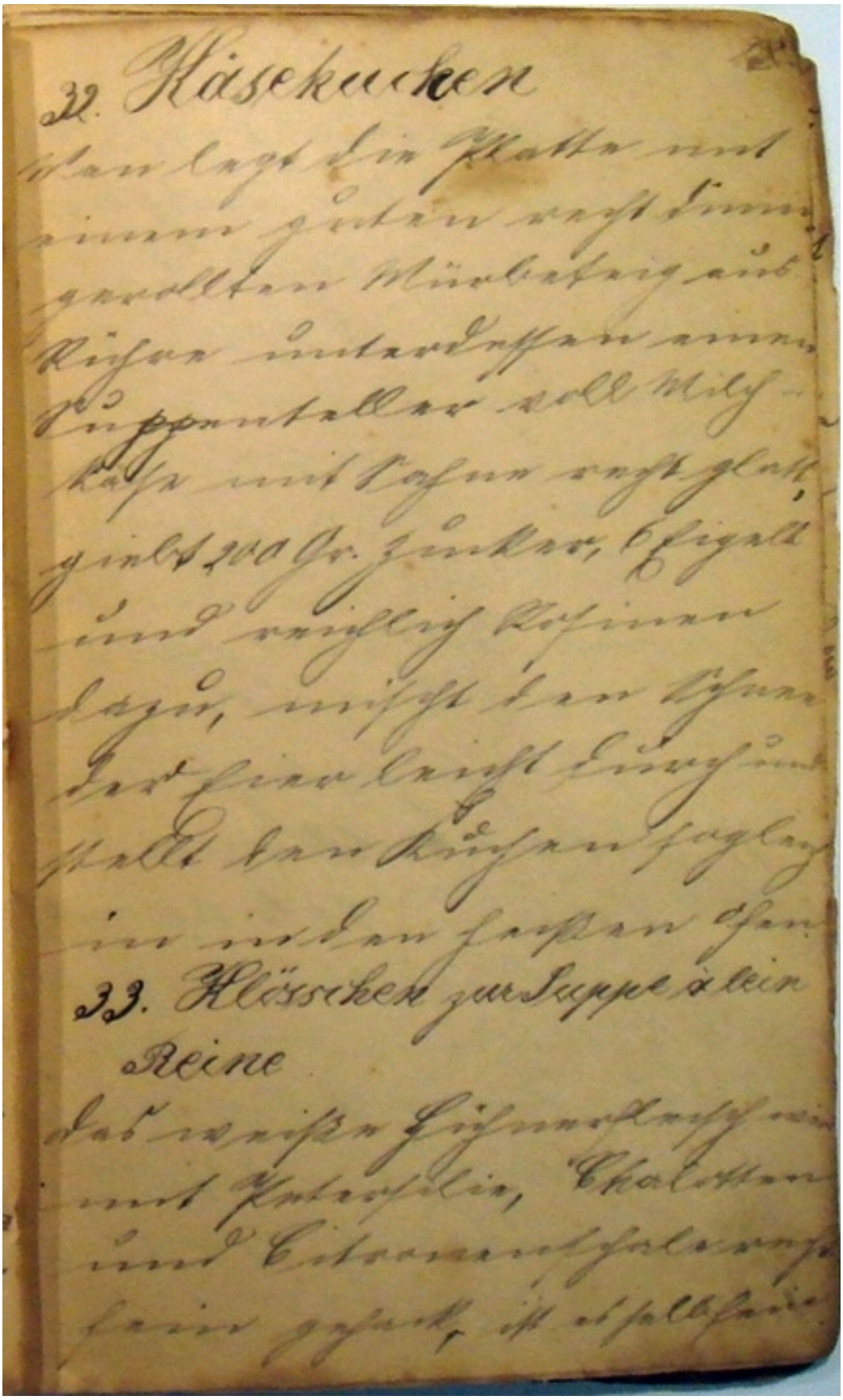
Birnen in weißer Sobe

1 Kg Birnen
125 g Butter
½ L Milch
1 altbackenes Brötchen vom Vortag, in Milch eingeweicht
1 Ei
Salz, Muskat, Zucker

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel herausschälen. Die Birnenhälften in Zuckerwasser knapp gar dünsten. Dann mit der Butter in eine Auflaufform setzen und bei 175 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Milch zum Kochen bringen, die eingeweichte Semmel mit dem Ei verquirlen und in die kochende Milch rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Sobe auf die Teller gieben, je eine Birnenhälfte in die Mitte legen und etwas von der braunen Butter aus der Auflaufform darüber träufeln. In die ausgehöhlte Form des Kerngehäuses kann etwas Marmelade gegeben werden.



32. Käsekuchen

Man legt ein Platte mit einem guten engl. Teig gerollten Mürbeteig aus, diesen untersticht man, bestreicht solchen mit Confitüre, reibt gute 1/2 Pfd. Zucker, 6 Eigelb und 1 Pfd. Käse, muß den Käse fein reiben, schlägt den Schnee von den Eiweiß und mischt alles untereinander in einen tiefen Blech.

33. Klösschen zur Suppe à la Reine

Hat man von einem Geflügel die Brust mit Petersilie, Schalotten und Citronenschale fein gehackt, ist alles

Honigkuchen

250 g Honig (Kunsthonig)
250 g Zucker
100 g Margarine
3 Eier
2 EL Rum
100 g geriebene Mandeln
100 g feingewürfeltes Zitronat
500 g Mehl
1 Backpulver
3 EL Kakao

Für die Glasur (Variante 1):
500 g Puderzucker
6 EL Kakao
2-3 EL Rum

Für die Glasur (Variante 2):
oder 500 g Puderzucker
Orangen- oder Mandellikör

Zubereitung:
Den Honig erwärmen und mit dem Zucker verrühren. Dann etwas abgekühlt, der Reihenfolge nach die weiteren Zutaten unterrühren. Den Teig dünn auf ein gefettetes Blech streichen. Backzeit 20 Minuten bei 175° Grad auf mittlerer Schiene im vorgeheiztem Ofen.
Verzierung: Die Glasur 1 oder 2 zubereiten und den noch warmen Kuchen damit bestreichen, ebenso noch warm in Stücke schneiden und reichlich mit Mandeln oder kandierten Früchten garnieren.

Pommern

unbekannt

Schlichtes Land am Meeresstrande,
birgst nicht Edelstein noch Erz;
aber schlichter Treue Bande
fügen fest dort Herz an Herz.

Waffeln

Man rühre 125 g Butter schaumig, gebe nach und nach fünf mal je 1 Löffel voll Mehl, 1 Ei und etwas Milch dazu, zuletzt 2 Löffel Zucker . Wenn der Teig gegangen ist, backe man ihn einem Waffeleisen, das gut mit Fett oder Butter bestrichen ist.

Honigbutterküchlein

3 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
750 g Honig
100 g Sirup
200 g Butter
1125 g Mehl
250 g geriebene Mandeln
2 Tl. Zimt
20 g Hirschhornsalz

Zubereitung:
Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verkneten, 1 cm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Etwa 1/2 Std. ruhen lassen und bei mittlerer Hitze backen. Nach Wunsch garnieren. (Glasur siehe oben)

Mohnstollen

500 g Mehl
250 g Zucker
2 Eier
1/2 l Milch
50 g Butter
abgeriebene Zitronenschale
35 g Hefe
200-250 g Mohn

Zubereitung:
Hefe zerbröckeln und mit etwas angewärmter Milch und wenig Zucker verrühren, mit etwas Mehl überstäuben und zugedeckt an warmem Ort gehen lassen. Die Butter schmelzen, das erwärmte Mehl hinzugeben. mit dem Ei und dem Zucker und ein bisschen Milch vermengen. Die hochgegangene Hefemasse dazugeben und alles tüchtig durchkneten. Den Teig ausrollen und mit Butter bepinseln, den gestobenen oder feingemahlenen Mohn, der mit wenig heißer Milch und Zucker, sowie ein bisschen Fett angerührt ist, auf den Teig streichen. Rand freilassen. Jetzt den Teig aufrollen und eine dreiviertel Stunde an einen warmen Platz stellen, mit dem Eigelb bestreichen und bei 190 Grad ca. 60 min backen.

Omelettes soufflees

Rühre 4 Kochlöffel Mehl mit Milch und Salz zu einem dünnen Teig und lasse ihn unter Rühren auf dem Feuer dick werden. Ist die Masse erkaltet, gibt man 4 Eigelb, nach Belieben Zucker und das Schnee der Eier hinzu, backt sie 1/2 Minute, dann Anrichten auf einer Porzellanschüssel im Ofen backen und gibt sie glasig zu Tisch.

© Anita Weibpflog

Quarkstollen

500 g Magerquark
500 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Butter oder Margarine
2 EL abgeriebene Zitronenschale
150 g Zucker
2 EL kleingehackte Mandeln
2 EL Rosinen
4 EL sehr klein gehackte kandierte Früchte
1 Vanillezucker
1 Backpulver

Für die Glasur :
2 EL zerlassene Butter
6 EL Puderzucker
1 Vanillezucker

Zubereitung:
Den Magerquark in einem Küchentuch auspressen, danach alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten. Die Rosinen und kandierten Früchte zuletzt unter den Teig arbeiten. Einen Stollen formen und auf einem Blech oder in einer Kastenform bei 190 Grad ca. 60 min backen.

Weihnachtsplätzchen

500 g Mehl
375 g Butter
375 g Zucker
2 Eier
1/2 Backpulver
1 Eigelb
125 g gehackte Mandeln

Zubereitung:
Die erwärmte Butter und den Zucker mischen, das Mehl und die Eier hinzugeben. Den Teig gut verkneten und ca. ½ cm dick ausrollen. Mit den Weihnachtsausstechformen Verschiedene Figuren ausstechen. Das Eigelb schaumig rühren, die Plätzchen damit bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

Prinzregentenpudding

250 g Rosinen, 250 g Korinthen, 125 g feingeschnittene Mandeln, 170 g Zucker, 14 Eier, ½ L Milch, 590 g 2 Tage altes Brot (hier am besten weißes Brot), das Brot in Scheiben geschnitten und in Butter gelb oder braun gebraten und in Würfel in Schüssel gebrochen. Milch, Zucker, Eier und Zitronenschale werden zusammen geklopft, das Übrige wird lagenweise in eine (feuerfeste) Form gelegt und mit der Eiermilch übergossen. Dann lässt man den Pudding 2 - 2 1/2 Stunden kochen und serviert ihn mit Fruchtsauce.

© Anita Weißpflog

Adventstied

Berhardt Trittelvietz

Nu is dat wedder ees so wiet,
bald kümmt de leve Winachtstiet,
un darüm segg ik:"freugt juuch, Lüür!
Uns Herrgott kümmt up disse Ier."

Jawoll, he kümmt, dat is gewiß!
He fröggt nich, wat för Weder is,
un drüüscht dat ok von baven dal
mit Ies un Snei, dat's em egaal.
Jüst dar, wur't feelt an Sünnenschien,
dar will he hen, dar mütt he sein.

He fröggt ok nich, of arm of riek?
Nee, Herr un Knecht sünd bi em gliek.
He kümmt bi Groot un kümmt bi Lütt,
bi alle Minschen, swart un witt.

Blots en lütt Ding up disse Welt,
wenn dat sik em towedderstellt,
denn kümmt he dar nich över weg.
Un glööv mi man, wenn ik di segg:

Dat is dien Hart! Wenn dat nich will,
wenn dat sik em versluten süll,
hett he keen Macht mier över di,
denn geit he an dien Döör vörbi.

Sluut up. Noch steit he ja darvör!
Sluut up, sluut up dien Hartensdöör!
Ja, kumm to mi, Herr Jesu Christ,
Du weest, dat du mi helpen müsst.

Quarkbollerchen

20 g Margarine
50 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
1 Zitronenaroma
250 g Quark
125 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver

Zubereitung:
Schmalz oder Frittierfett in einem Topf sehr heiß werden lassen. Teig aus den Zutaten anrühren, mit einem Teelöffel, der zwischendurch immer in heißes Wasser getaucht wird, vom Teig abstechen und die Böllerchen in heißem Fett ausbacken. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen und schön braun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen. Mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Napfkuchen

500 g Mehl
40 g Hefe
120 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
180 g Butter
3 Eier
2 Eigelb
abgeriebene Zitronenschale
1/2 Tl. Salz
3 EL Sahne
je 50 g Korinthen Rosinen, geschälte, grob gehackte Mandeln, gewürfeltes Zitronat und Orangeat
1 EL Rum
Butter zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
30 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit Milch übergießen und einen Vorteig kneten. 1 Tl. Zucker drüberstreuen und mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort in 15 Min. zur doppelten Menge aufgehen lassen.
In der Zwischenzeit die Butter, den restlichen Zucker, Eier und Eigelb schaumig schlagen. Gewürze und Sahne zufügen. Korinthen und Rosinen, Mandeln, Zitronat, Orangeat in einer Schüssel mit dem Rum mischen und zugedeckt beiseite stellen. Die schaumige Eiermischung und die restliche Milch zum Vorteig geben und alles zu einem Teig verrühren. Früchte auf den Teig geben und schnell untermischen. Napfkuchenform mit Butter einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen und mit einem Küchentuch zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen. Er sollte dabei etwa die Hälfte an Volumen zunehmen. Napfkuchen in den vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad ca. 60 min backen.
Den Napfkuchen vorsichtig auf einen Kuchendraht stürzen und noch warm mit Puderzucker gleichmäßig bestäuben.

© Anita Weißpflog

Pommersche Pfeffernüsse

500 g Zucker
500 g Mehl
1 Backpulver
4 Eier
125 g Mandeln (einige bittere)
Saft und Schale einer Zitrone

Zubereitung:
Zucker und Eier schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach dazu geben und einen Teig kneten. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzuckerguss bestreichen.

Makronenschaumtorte

6 Eiweiß
220 g Zucker
125 g geriebene Mandeln
75 g Haferflocken
75 g geriebene Bitterschokolade
125 g Konfitüre (Aprikose oder Pfirsich)

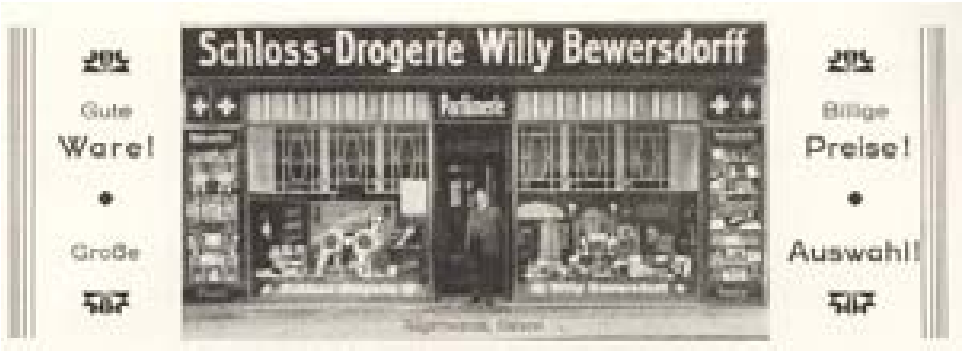
Zubereitung:
Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen. 75 g Mandeln, Haferflocken und Bitterschokolade vorsichtig unterheben. In einer Springform ca. 50 Minuten bei 175° auf mittlerer Schiene backen.

Die abgekühlte Torte mit erhitzter und glatt gerührter Konfitüre bestreichen und mit den geschälten, geriebenen Mandeln bestreuen.

Süßer Butterteig zu Obstkuchen

200 g Mehl
69 g Butter
69 g Zucker
1 Ei

alle Zutaten verkneten und im Ofen goldgelb backen. Mit Pudding oder Buttercreme und beliebigem Obst belegen, zum Schluss Guss darauf geben.



Rahmtörtchen

Man lege kleine Förmchen mit Butterteig aus, rühre 1/2 Liter saure Sahne mit 200 g Zucker, etwas Zimt und 10 ganzen Eiern, fülle die Förmchen mit dieser Masse und backe sie auf einem Blech. Nach dem Backen bestreue man sie mit Zucker und gebe sie warm an die Tafel.

Pfannkuchenteig

4 Eier, 80 g Butter, etwas Rosenwasser, Salz, 20 g Zucker, Mehl soviel als nötig; wird zu einem guten Teig verarbeitet, in eine Pfanne mit heißem Schmalz ausgebacken und mit Zucker und Zimt bestreut..

Hefenklöße

Man macht von 500 g Mehl, 100 g Butter, 125 g Rosinen, 1/4 Liter lauwarme Milch, 2 Eiern, 1 El Hefe und Salz einen lockeren Teig und lässt ihn eine Stunde gehen. Dann gebe man den Teig Löffelweise in kochendes Salzwasser und lässt die Klöße 1/4 Stunde kochen und richte sie in brauner Butter an.

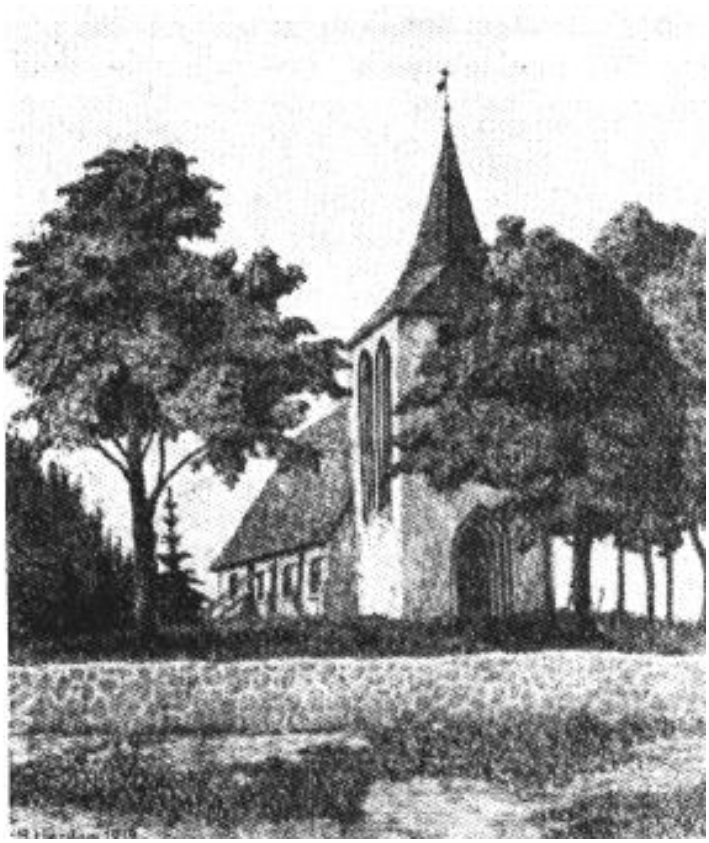
Gelee, Aufstrich und Eingemachtes

Gelee- oder Marmeladenprobe:: Man gebe einen Tropfen von der Flüssigkeit auf einen flachen Teller, ist der Tropfen nach dem Erkalten gallertartig und nicht breitgelaufen, so ist das Gelee , die Marmelade gut und kann abgefüllt werden.

Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Preissel- oder Heidelbeermarmelade

1 kg Erdbeeren oder Himbeeren oder Johannisbeeren oder Preisselbeeren oder Heidelbeeren
1/2 l Wasser
750 g Zucker
Gläser, Pergamentpapier (bzw. Schraubgläser)

Zubereitung:
Früchte vorbereiten (waschen, verlesen, Stiele und Blätter entfernen). Die Früchte mit 1/2 l kochendem Wasser ansetzen, weich kochen lassen, durch ein Haarsieb streichen, mit den Zucker verrühren und bis zur Marmeladenprobe einkochen, noch heiß in die Gläser abfüllen, Rand säubern und verschließen. Die Schraubgläser für 3 Minuten auf den Deckel stellen und unter einem Handtuch langsam auskühlen lassen. Bei Gläser ohne Deckel, diese nach dem Auskühlen mit Pergamentpapier zubinden und im Kühlschrank aufbewahren.



Quittengelee

4 kg Quitten
6 l Wasser
2 kg Zucker
3 El Zitronensaft
Gläser

Zubereitung:
Quitten mit einem sauberen Tuch abwischen, Blüten, Stiele und schlechte Stellen herausschneiden. Die Quitten in Stücke schneiden und mit dem Wasser ansetzen, 30 Minuten kochen lassen ohne zu rühren. Auf ein aufgespanntes Seihtuch schütten, den Saft auffangen. Den durchgelaufenen Saft (ca. 2 Liter) mit Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen und bis zur Geleeprobe einkochen, dabei öfters abschäumen. Den Saft in angewärmte Gläser füllen, den Rand säubern. Weiter wie oben beschrieben.

Pflaumenmus

10 kg sehr reife Pflaumen
2 g gestobene Nelken
2 g gestobener Ingwer
Schale einer Zitrone
Steintöpfe, Pergamentpapier

Zubereitung:
Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und zum kochen aufsetzen. Wenn sie zerkocht sind beständig rühren, weil sie leicht anbrennen. Nach 2 ½ Stunden die anderen Zutaten hinzugeben und weiterkochen, bis das Mus so dick ist, das der Löffel drin steht. In die angewärmten Steintöpfe geben, glatt streichen. Die Töpfe noch einige Stunden in die warme Ofenröhre stellen zum übertrocknen und dann mit Pergamentpapier zubinden.

Obst in Zuckersaft

Erdbeeren

2 kg Erdbeeren
800 g Zucker
1 l Wasser
Einmachgläser

Himbeeren

2 kg Himbeeren
1 kg Zucker
1 l Wasser
Einmachgläser

Kirschen

3 kg Sauerkirschen
1 kg Zucker
1 l Wasser
Einmachgläser

Dreifrucht

Je 500 g Himbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren oder saure Kirschen
750 g Zucker
¾ l Wasser
Einmachgläser

Johannisbeeren

2 kg Johannisbeeren
1 kg Zucker

© Anita Weibpflog

1 l Wasser
Einmachgläser

Pflaumen

2 ½ kg Pflaumen
750 g Zucker
1 l Wasser
Einmachgläser

Birnen

2 kg Himbeeren
500 g Zucker
1 l Wasser
1 Mullbeutelchen mit 10 Nelken und einen Stück Zitronenschale
Einmachgläser

Zubereitung:
Aus dem Zucker und Wasser einen Zuckersaft herstellen, indem man den Zucker mit dem Wasser aufkochen lässt, bis sich Schaum bildet. Diesen mit dem Schaumlöffel entfernen. Bei den Birnen das Mullbeutelchen mitkochen lassen.

Die Früchte im Sieb vorsichtig waschen und verlesen, Pflaumen halbieren und entkernen. Die Sauerkirschen entsteinen, die Johannisbeeren von den Stielen entfernen. Die Birnen vierteln und vom Kerngehäuse entfernen, in leichtes Essigwasser legen, damit sie nicht einfärben. Das Obst in die Gläser füllen und mit dem Zuckersaft bis ca. 2 cm unter dem Rand auffüllen. Anschleißend Gläser sterilisieren.

Holunder-Apfel-Aufstrich

Zutaten
500 g Holunderbeeren
500 g Äpfel; grobgehackt
300 ml Wasser
ca. 500 g Zucker je 60 cl Saft

Zubereitung
Die Früchte mit dem Wasser in einen groben Behälter oder Kochtopf geben. Im Backofen bei 140 Grad zugedeckt etwa 2 Stunden erhitzen, bis der Saft austritt und die Früchte blass und weich werden. Vorsichtig, ohne die Früchte zu zerquetschen, den Saft herauspressen. Den gewonnen Saft abmessen. Man rechnet 500 Gramm Zucker je 60cl Saft. Den Saft und die entsprechende Menge Zucker in einen Topf füllen und etwa 30 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen, bis der Gelierpunkt erreicht ist. (Löffelprobe: Man nehme einen Teelöffel voll Gelee und gibt dieses auf einen flachen Unterteller, wenn es in kürzester Zeit fest wird, ist der Gelierpunkt erreicht) Noch heiß in Gläser füllen, verschließen, 5 min auf den Kopf stellen und langsam (unter einem dicken Küchentuch) abkühlen lassen.

Holunderblütengelee

15 Holunderdolden in 1l Apfelsaft und Saft einer Zitronen über Nacht ziehen lassen. dann mit 1kg Zucker ein Gelee kochen. Noch heiß in Gläser füllen, verschließen, 5 min auf den Kopf stellen und langsam (unter einem dicken Küchentuch) abkühlen lassen.

Apfel-Marmelade

Zutaten
Wenig Wasser
1/2 Apfelmenge an Zucker

Zubereitung
Von beliebigen Äpfeln, auch Falläpfeln, kocht man mit wenig Wasser ein dickes Mus, das durch ein Sieb gestrichen wird. Man gibt, je nach dem Reifezustand der Äpfel, 1/2 bis 3/4 der Menge an Zucker dazu und kocht die Marmelade rasch, bis sie schön rot und dick klumpig wird. Man muss ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Sobald sich eine Haut bildet und die Marmelade nicht mehr rinnt, wird sie in gut vorgeheizte Gläser gefüllt und zugebunden.

Brotaufstrich mit Frühlingskräutern

Zutaten
250 g Quark
125 g Sauerrahm
Saft einer viertel Zitrone
Honig, Salz, Pfeffer

Frische Kräuter: 1 Teel. Bärlauch, Gänseblümchenblätter, Geißfuß, Spitzwegerich und Sauerampfer

Die Kräuter werden nach dem säubern sehr fein gehackt. Alle Zutaten miteinander zu einer cremigen Masse verrühren.

Eier-Rosinen-Brotaufstrich

Zutaten
2 hartgekochte, abgekühlte Eier
150 g Butter
80 g Rosinen
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

Zubereitung
Das aus den Eiern herausgelöste Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, die Butter schaumig rühren und nach und nach die Eigelbmasse zufügen.
Das Eiweiß sehr fein würfeln und zusammen mit den Rosinen unter diese Masse mischen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken.
Tipp: Man kann diese Masse aber auch wieder in weitere hartgekochte (vom Eigelbbefreite) Eierhälften mittels eines Teelöffels bzw. einer Spritztüte mit grober Tülle (Rosinen) einfüllen und bei einem kalten Buffet anbieten.

Hagebuttenmark, Hagebuttenmarmelade

Zutaten
Hagebutten
Zucker
Zitronensaft

Zubereitung
Die frisch gesammelten Hagebutten verlesen, Stiele und Blütenreste entfernen, halbieren und die Samen herausschälen. Die Fruchtschalen mehrmals waschen, bis die Samenhärchen herausgelöst sind. Über Nacht in Wasser einweichen. Danach die Hagebuttenschalen, knapp mit Wasser bedeckt, 30 Minuten weich kochen, etwas abkühlen lassen und anschließend im Mixer pürieren. Dieses Mark für die Marmelade im Verhältnis 1:1 mit Zucker mischen und etwas Zitronensaft hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in Gläser füllen.

Soßen

Kapernsoße

1 ½ El Fett
1 kleine Zwiebel
3 El Mehl
1/8 l kaltes Wasser oder Brühe
3/8 l heißes Wasser oder Brühe
1 Eigelb
1 El Milch
1 El Salz
1 Prise Pfeffer
! El Essig
1 El Kapern

Zubereitung:
Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Aus dem Mehl und dem Wasser einen hellen Beiguss herstellen und vorsichtig mit dem Eigelb abziehen. Die Kapern entweder fein gehackt oder im ganzen daran geben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Petersilien-, Dill- oder Majoranbeiguss

1 ½ El Fett
1 kleine Zwiebel
3 El Mehl
1/8 l kaltes Wasser oder Brühe
3/8 l heißes Wasser oder Brühe
1 El Salz
1 Prise Pfeffer
2 El gewiegte Petersilie oder Dill oder Majoran

Zubereitung:
Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Aus dem Mehl und dem Wasser einen hellen Beiguss herstellen, die fein gehackten Kräuter daran geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sardellensoße

Man reinige, wasche und hacke 12 Sardellen recht fein, dann schwitzt man einige gehackte Schalotten in Butter, lasse darin 1-2 Löffel Mehl gelb werden, rührt soviel Wasser hinzu, dass eine recht sämige Soße werde, gibt Pfeffer, Lorbeerblatt, 2-3 Zitronenscheiben und die Sardellen dazu und lasse alles aufkochen.

Milchsobe

4 EL Mehl
4 EL Butter
3/4 L Milch
Salz

Das Mehl in der Butter leicht anschwitzen, nach und nach die heiße Milch unterrühren und unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen und abschließend mit Salz abschmecken.

Hagebuttensobe

2 Esslöffel voll Hagebuttenmark werden mit etwas weißem Zucker und Zimt aufgekocht, 1 Löffel voll Zucker gebrannt und mitgekocht und soviel Stärke oder Kartoffelmehl mit Wasser durchgerührt und dazugeben, bis die Sobe gut bindet.

Stippsobe

Mehlschwitze und Wasser eine sämige Sobe herstellen, mit ausgelassenen Speckwürfeln überbraten. Dazu Grilltuffle (Pellkartoffeln).

Weiße Sobe

2 EL Mehl
3/4 L Fleischbrühe
1/2 Zwiebel
1/2 Petersilienwurzel
3 EL Butter
1 Ei
Salz
Zitronensaft

Das Mehl in Butter anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Mit durchgeseihter Fleischbrühe anrühren und auf kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen und dann das Eigelb, welches mit etwas Sobe, Salz, Butter und Zitronensaft angerührt wurde, unterrühren. Kleingeschnittene Zwiebel und Petersilienwurzel in der restlichen Butter goldgelb andünsten und in die fertige Sobe geben.

Kräutersobe

1 Zwiebel
1 EL Öl
300 ml Brühe
200 ml Milch (oder Sahne)
Mehl für Mehlschwitze
je 1/2 Bd. Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, das Speiseöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig schwitzen. Mit der Brühe ablöschen, mit der Milch auffüllen und zum Kochen bringen. Das ganze dann mit der Mehlschwitze abbinden. Die verlesenen, gewaschenen und feingehackten Kräutern in die Sobe geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rosinensobe

Lasse ein walnussgrobes Stück Butter heiß werden, darin geschnittene Zwiebel und 1-2 Löffel Mehl gelbbraun und rühre dann Wasser dazu, bis eine sämige Sobe entsteht. Gebe gestobene Nelken; pfeffer, Salz, Rosinen, klein geschnittene saure Gurken dazu. Lasse die Rosinen etwas kochen und füge etwas Zucker bei.

Zwiebelsobe

2 x 1 EL Butter
1 EL Mehl
375 ml Brühe
2 bis 3 Zwiebeln
Pfeffer, Salz
2 EL Essig

Das in Butter angeschwitzte Mehl mit der Fleischbrühe verrühren. Die kleingeschnittenen Zwiebeln goldgelb in Butter anrösten, Salz, Pfeffer und Essig zugeben und dick einkochen. Unter Rühren die Brühe zugeben und aufkochen lassen. Nach Belieben kann die Sobe noch mit 1 EL Senf abgeschmeckt werden.

Meerrettichsobe

450 g frischer Merrettich
1 EL Zucker
Salz
1/4 L Essig
1/2 L Wasser

Die Meerrettichwurzeln waschen, schälen und fein reiben. Zucker, Salz, Essig und Wasser zugeben und vermischen. Man kann hier auch die Essigmenge verringern und statt dessen saure Sahne nehmen. In einem Ton- oder Steintopf aufbewahren.
Diese Sobe reicht man zu kaltem Fisch oder Fleischspeisen.

Mayonnaise

Man rührt 4 Eigelb in eine Schüssel, gibt unter fortwährendem Rühren tropfenweise ¼ L Olivenöl zu, einige Körnchen Salz und etwas Essig. Man rühre alles schaumig und stelle es auf Eis (der Kühlschrank tut es auch) zum dick werden.

Salatsoben

Öl und Essig im Verhältnis 3 : 1, Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack. Statt Essig kann man auch Zitronensaft verwenden - hier benötigt man etwas mehr im Mischungsverhältnis.

1 EL Essig, je 2 EL Öl und saure Sahne, 1 Teel. Senf, 2-3 EL gehackte frische Kräuter, Salz und Pfeffer

3 EL Quark, 100 ml Joghurt, 2 frische Eigelb, 1 Teel. Senf, 1-2 EL gehackte frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker

Maikäfer flieg!

Jutta Berckhan

Maikäfer flieg!
Uns're Mutter sang ein altes Lied,
der Sturm hat es verweht.
Der Oststurm, der nach Westen zieht
Und irgendwo vergeht.

Der Vater ist im Krieg.
Der Vater nahm den blanken Pflug
Und brach die Scholle um.
Der Feind, der meinen Vater schlug,
der wusste nicht warum.

Die Mutter ist im Pommernland.
Wir gingen fort. Der grobe Treck
Lieb uns nicht mehr zurück.
Wir gingen von uns selber weg
Aus dunklem Geschick.

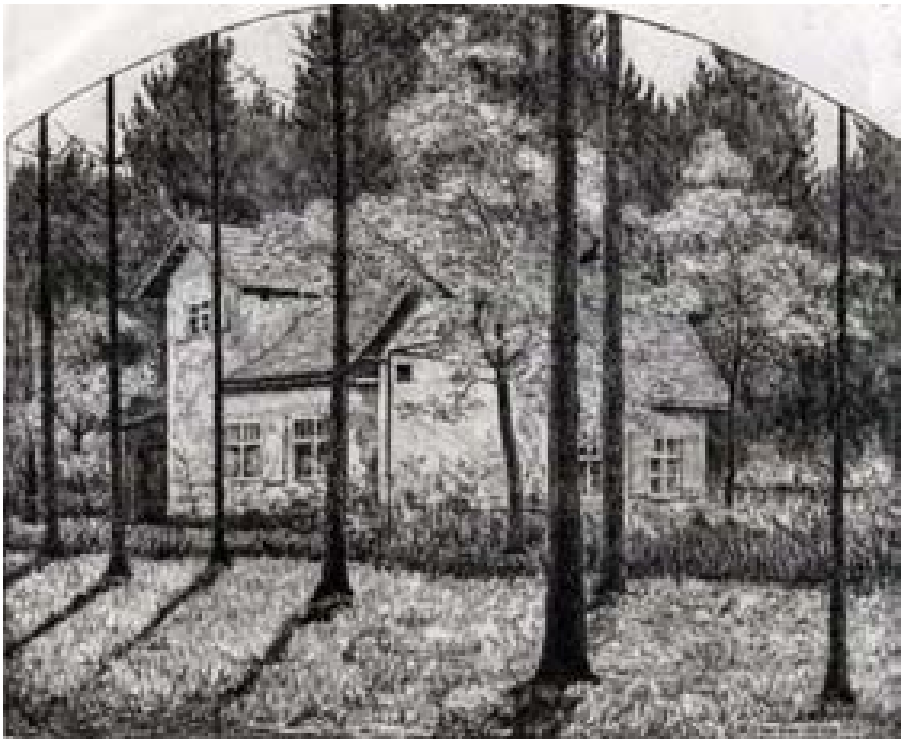
Pommernland ist abgebrannt.
Die graue Pflicht, die harte Not
Beluden uns mit Last.
Sie gaben Saat nicht, aber Brot.
Leb – wenn du Sehnsucht hast!

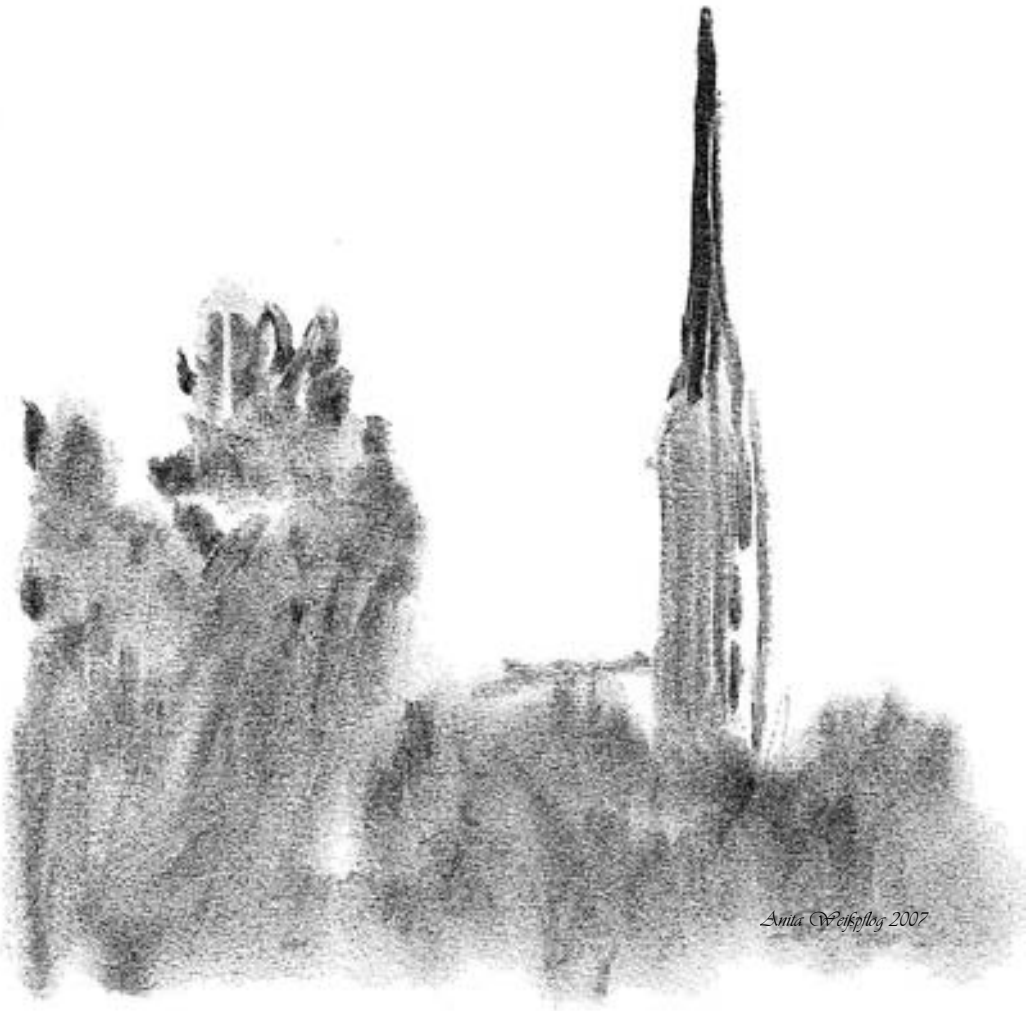
Maikäfer flieg!
Der Zorn, der hat uns hart gemacht.
Nicht die Erinnerung.
Das eine hat uns Leid gebracht,
das andere hält uns jung.
Flieg Traum, du Lied aus alter Zeit,
im lauen Westwind fort.
West geht nach Ost, wird weit und breit
Und findet Stätte dort.
Und rodet Baum und säet Korn
und drängt das Meer zurück.
Wirkt unter Disteln, unter Dorn
Der neuen Ordnung Glück.
Maikäfer flieg!

© Anita Weibpflog

Und noch ein kleines Anliegen:

Bitte unterstützen Sie den Heimatverein bei seiner wichtigen Arbeit mit einer kleinen Spende!
Informationen zum Wirken unter www.stolp.de
Bankverbindung: Volksbank Wetzlar-Weilburg, Konto 41890,
BLZ 515 602 31; Stichwort: Familienforschung





Impressum:
Herausgeber/Autorin: Anita Weißpflog
Datum: April 2009
Ort: Dresden
Email: stammbaum.anita@freenet.de

Vervielfältigung, Veröffentlichungen und gewerbliche Weitergabe bedürfen der Zustimmung der Autorin.