W
ZEV E NAAR
PR I VAS
KIZI L CAHAMAM
COLMAR- B ERG
Q U ATTRO CASTELLA
KEŽMA R OK
G

Partnerstädte bitten zu Tisch

Rezeptvorschläge aus den Niederlanden, Frankreich, Türkei, Luxemburg, Italien, Slowakei und Deutschland

Grußwort

Liebe Freunde,

die Corona-Pandemie bestimmt seit über einem Jahr unser tägliches Leben. Wir müssen auf Abstand und mit Verzicht sowie viel Geduld leben, um nicht krank zu werden. Viele gesellschaftlichen Zusammenkünfte sind immer noch nicht möglich und schmerzlich vermissen wir schöne Traditionen und den regelmäßigen Austausch. Dazu gehört auch das traditionelle Städtepartnerschaftstreffen, das leider bereits zum zweiten Mal in Folge ausfallen muss. Es schmerzt sehr, dass wir uns alle wieder nicht sehen und persönlich begrüßen können. Aber die Vorfreude und Hoffnung auf ein Wiedersehen sollten uns leiten und zuversichtlich in die Zukunft schauen lassen.

Ich freue mich sehr, dass der Städtepartnerschaftsverein Weilburg in diesem Jahr die Initiative für ein gemeinsames Kochbuch mit Rezepten aus allen Partnerstädten ergriffen hat. Hierfür mein herzlicher Dank. Die Zubereitung von regionalen Köstlichkeiten kann uns auch in diesem Jahr an getrennten Orten gut verbinden und lässt uns in gemeinsamen Erinnerungen schweifen, als wir zusammen in Weilburg oder in unseren Partnerstädten zusammen gegessen und gefeiert haben. Wie heißt es so treffend: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Und mit diesen Erinnerungen und dem Zubereiten der beigefügten Rezepte nähren wir damit auch unsere Seele und die Hoffnung auf ein baldiges Wiedersehen. In diesem Sinne einen „Guten Appetit“, „Bon appétit“, „Eet smakelijk“, „Buon Appetito“, „Gudden Appetit“, „Dobrú chuť“ oder „Afiyet olsun“!

Ich wünsche uns allen weiterhin viel Gesundheit und sende herzliche Grüße aus Weilburg

Ihr

Dr. Johannes Hanisch

Bürgermeister der Stadt Weilburg

Grußwort

Liebe Mitglieder, Freundinnen und Freunde des Städtepartnerschaftsvereins Weilburg,
liebe Freundinnen und Freunde in den Partnerstädten,

seit langen Jahren haben sich europäische Städtepartner am verlängerten Wochenende über den Feiertag “Christi Himmelfahrt“ getroffen und es ist schon gute Tradition geworden, zu diesem Zeitpunkt die europäische Verbundenheit zu feiern. Aber wir haben auch noch andere Termine im Jahr gefunden, zu denen wir uns gegenseitig besucht haben, um unsere Freundschaften zu pflegen.

Für das Jahr 2020 hatte Weilburg die Aufgabe als Gastgeber des traditionellen Städtepartnerschaftstreffens turnusgemäß wieder übernommen, aber leider konnten aus den bekannten pandemischen Gründen so gut wie keine Events stattfinden. Auch für 2021 sollten Veranstaltungen im größeren Rahmen erst wieder angeboten werden, wenn wir und unsere europäischen MitbürgerInnen über einen ausreichenden Impfschutz verfügen.

Um unsere Enttäuschung über die erneuten Absagen und Einschränkungen etwas in Grenzen zu halten, haben wir im SPV die Idee aufgegriffen, eine Broschüre mit Kochrezepten aus unseren Partnerstädten zu erstellen und wir haben Dank Eurer Hilfe aus jeder Partnerstadt vier Kochanleitungen* ausgewählt. Diese Rezepte sollen uns alle ganzheitlich motivieren, an gemeinsame Treffen erinnern und den Appetit auf europäische Speisen und Kulturen anregen. Pflegt weiterhin Eure Kontakte untereinander, nutzt die sozialen Netzwerke und bleibt gesund!

Ein großes Dankeschön an alle, die sich eingebracht haben!

Herzliche Grüße vom Vorstandsteam
i.A. Joachim Walther, 1. Vorsitzender

*Alle Rezepte wurden von uns inhaltlich geprüft und mit großer Sorgfalt niedergeschrieben. Dennoch ist es nicht ausgeschlossen, dass sich eventuell in den Mengen- oder Zeitangaben ein Fehler eingeschlichen hat. Dafür kann keine Gewähr übernommen werden. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Matjestatar

Ein schneller köstlicher Imbiss, zum Beispiel zu Pell- oder Bratkartoffeln. Ist aber auch ein hübscher Apéritifhappen.

Zutaten (für 4-6 Personen)

4-6	Matjes (Doppelfilets)
1	weiße, rote oder rosa (also besonders milde) Zwiebel
1	kleiner Apfel
½	rote Paprika
2-3	gehäufte EL Saure Sahne oder, besser noch, abgetropfter türkischer oder griechischer Joghurt
3-5	Cornichons
	Petersilie oder Dill
	etwas abgeriebene Zitronenschale
	nach Gusto etwas Chili
	Salz
	Pfeffer
	nach Belieben 1-2 EL kleinste Kapern
	ein guter Schuss Kapernsud

Zubereitung

Das Schwanzende entfernen, die Filets längs in halbzentimeterfeine Streifen, diese quer in kleine Würfel schneiden, das Gleiche mit der Paprika. Zwiebel fein würfeln.

Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel eventuell schälen, die gelbe oder rote Schale kann sogar hübsch im Tatar aussehen, ebenfalls würfeln.

Petersilie oder Dill von den Stielen zupfen und hacken. Alles mischen, mit Zitronenschale würzen. Saure Sahne oder Joghurt unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Gusto Kapern, etwas Kapernessig und klein gewürfelte Cornichons unterrühren.

Servieren: Entweder auf kleine, runde Pumpernickel-Taler, einem guten Graubrot oder auf gebratene Kartoffelscheiben häufen und zum Apéro als Imbiss reichen. Schmeckt auch vorzüglich zu Pellkartoffeln.

Getränk: Stilecht ist dazu Genever, das ist der typische Wacholder, den man in Holland unbedingt zum Matjes kippt – ein kleines Gläschen reicht, das wärmt bis in die Zehenspitzen!
Oder auch zum Glas Sekt oder zum kleinen Bier.

Stamppot

Das ist wohl das typischste Gericht auf niederländischen Tischen, gestampfte Kartoffeln, immer zusammen mit einem Gemüse gekocht: Grün-, Rot- oder Weißkohl oder Sauerkraut. In dem Rezept wird Rosenkohl verwendet. Eine deftiges Gericht, das man auch aus heimischen Gefilden kennt, im benachbarten Rheinland unter dem Namen Kartoffel-Stampes bekannt. In den Niederlanden ist es Nationalgericht.

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	vorwiegend festkochende oder mehlige Kartoffeln
1	Zwiebel
2 EL	Butter
750 g	Rosenkohl
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Kreuzkümmel oder Currypulver
	Muskat (nach Belieben)
	Chili (nach Belieben)
ca. 100 ml	Sahne, Crème Fraîche oder Schmand

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in rosenkohlgroße Würfel schneiden. Zwiebel hacken und in einem ausreichend großen Topf in der Butter andünsten. Kartoffeln zufügen, salzen, einen halben Liter Wasser angießen und zugedeckt 15 Minuten leise kochen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Inzwischen den Rosenkohl putzen, welke, gelbe oder beschädigte Außenblätter entfernen. Große Röschen halbieren. Unter die Kartoffeln mischen und zugedeckt alles weitere 15 Minuten köcheln.

Jetzt würzen: Pfeffer, Muskat, ruhig auch mit etwas exotischem Kreuzkümmel und/oder Chili und die Sahne einrühren. Jetzt ohne Deckel alles noch ein paar Minuten simmern lassen, dabei kräftig rühren oder sogar das Gemüse leicht zerstampfen.

Als Beilage werden dicke geschnittene Stücke einer gebratenen Räucherwurst "Rookworst" mitsamt dem Bratfett dazu gereicht.

Getränk: Dazu passt ein Bier perfekt, aber es kann auch ein leichter Weißwein dazu getrunken werden.

Vanille Vla

Eine typisch niederländische Süßspeise, die ähnlich wie Pudding ist, aber sämig und nicht fest ist. Vla gibt es in vielen Geschmacksrichtungen.

Zutaten

3	Eier
1l	Milch (Nach Geschmack 200 ml der Milch durch Sahne ersetzen)
50 g	Zucker
25 g	Speisestärke
1	Vanilleschote

Zubereitung

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen und dann eine Viertelstunde ziehen lassen. Die Stärke mit etwas kalter Milch verrühren. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Stärke zu der Ei-Zucker-Mischung geben.

Die Vanilleschote aus dem Topf nehmen. Einen Teil der heißen Milch in die Ei-Mischung geben, gut durchrühren und anschließend die Ei-Mischung unter ständigem Rühren unter die restliche Milch geben. Alles nochmals aufkochen lassen, nach etwa einer Minute (wenn es anfängt zu binden) den Topf vom Herd nehmen, noch etwas weiterrühren.

Jetzt den Vla abkühlen lassen. Das geht zum Beispiel, indem man den Topf in ein kaltes Wasserbad stellt. Den Vla alle paar Minuten durchrühren – zumindest bis er nicht mehr dampft – sonst bildet sich eine Haut. Der Vla kann noch warm gegessen werden, traditionell isst man ihn jedoch kalt.

Poffertjes

In Holland liebt man Süßes. Schon zum Frühstück isst man mit Zuckerstreusel bestreutes Brot, mittags gibt es süße Waffeln, und Poffertjes oder Pannenkoeken liebt man zwischendurch zu jeder Tageszeit, etwa zur Kopje Koffie oder zum Tee.

Zutaten für 4 Personen

150 g	Weizenmehl
150 g	Buchweizenmehl
ca. 10 g	Hefe
1 TL	Zucker
400 ml	Milch
1	Ei
½ TL	Zimt
1 Prise	Salz
ca. 50 g	Butter
	Puderzucker

Zubereitung

Das Typische an den Poffertjes: Sie werden halb aus Weizen und halb aus Buchweizenmehl gemacht. Hefe macht sie luftig, und sie brauchen deshalb nur wenig bzw. kein Ei.

Beide Mehlsorten mischen. Ein Löffel davon mit in einer Tasse warmer Milch aufgelöste Hefe und Zucker gehen lassen. Dann zum restlichen Mehl gießen, langsam mit den Händen oder Knethaken des Handrührers zum dickflüssigen Teig rühren, dabei mit Zimt und Salz würzen und erneut gehen lassen.

In den Niederlanden verwendet man zum Backen eine spezielle Pfanne, mit kleinen runden Vertiefungen, etwa wie im Schneckenpfännchen. Man kann aber auch eine normale beschichtete Pfanne verwenden: Butter aufschäumen lassen, mit einem Esslöffel kleine, höchstens 4 cm große Kreise setzen oder aus einer Kanne gießen, auf beiden Seiten golden backen.

Die Küchlein gehen dank der Hefe duftig auf, haben im Innern noch einen weichen Kern und werden mit Puderzucker bestäubt verspeist. Manche zerlassen zusätzlich noch Butterstückchen darauf oder flambieren sie wie Crêpes Suzettes mit Grand Marnier.

Crique Ardèchoise – Hauptgericht 1

Zutaten (für 4 Personen)

	Kartoffeln
1	Ei
	Knoblauch
	Petersilie
	Schmalz
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Herstellung der « Crique » (geriebene Kartoffeln) ist sehr einfach.

Die geschälten Kartoffeln abspülen, abtrocknen und mit einer Küchenmandoline reiben. Abtropfen lassen. Salz, Pfeffer, den gehackten Knoblauch dazugeben. Wer möchte, kann auch noch ein Ei untermischen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmischung in der Pfanne glatt streichen (ca. 1,5 Zentimeter) und leicht andrücken. Ca. 7 Minuten braten ; dann auf die andere Seite wenden und wieder 7 Minuten braten.

Die goldbraune « Crique » auf eine Platte gleiten lassen. Die « Crique » passt als Beilage zu einem gebratenen Huhn oder einer Rinderrippe und serviert sie am besten mit einem grünen Salat.

Bombine Ardèchoise – Hauptgericht 2

Die « Bombine » aus der Ardèche besteht aus Kartoffeln, so wie die « Crique ». Es ist ein traditionelles Gericht vom Land.

Zutaten (für 6 Personen)

1,5 kg	Kartoffeln
1 bis 2	Karotten
1	Zwiebel
1 kg	Rindfleisch (in Stücke geschnitten)
1	Schweinefuß
100 g	gesalzen Speck
1/4	Glas Wein
2	Lorbeerblätter
	Thymian
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Öl
	etwas Wasser

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Karotten und den Speck in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schneiden.

In einem leicht geölten gusseisernen Schmortopf (Bräter) mit einem Teil der Zwiebeln und der Speckscheiben auslegen. Darauf Kartoffeln, den Rest der Zwiebel und die Speckscheiben in Schichten darauf legen. Das Ganze wird mit einer Schicht Kartoffeln beendet.

Thymian, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer dazugeben und etwas andrücken.

Den Wein und das Wasser darauf gießen, um die Zutaten leicht zu bedecken. Den Deckel auf den Schmortopf (Bräter) tun und im halbwarmen Ofen zwischen 3 und 3,5 Stunden backen.

Die Bombine ist ein vollständiges Gericht, das zu einem Salat gut passt.

Bugnes - Nachspeise

Die «Bugnes» sind eine Art Krapfen.

Zutaten

1 kg	Mehl
250 g	Butter
8	Eier
4 EL	Puderzucker
	abgeriebene Zitronenschale
3 EL	Rum
1	Päckchen Backpulver
½	Orangenblütenwasser
	Öl

Zubereitung

Die Butter schmelzen und in die anderen Zutaten gießen.

Dann den Teig kneten bis er geschmeidig ist. Danach eine halbe Stunde ruhen und gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und anschließend den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig schneidet man Rauten von 5 bis 6 Zentimetern aus.

In einer geölten Pfanne braten. Mit wenig Puderzucker bestreuen.

Eisschale aus der Ardèche

Diese Nachspeise ist eine Eisspezialität mit Maronencreme.

Zutaten

- Maronencreme
- Vanilleeis
- Schlagsahne
- geriebene Bitterschokolade

Zubereitung

Den Grund einer Eisschale mit Maronencreme garnieren. Zwei Kugeln Vanilleeis darauf legen. Mit Schlagsahne bedecken und mit geriebener Bitterschokolade bestreuen.

Man kann auch noch Stückchen von glasierten Maronen oder Schokoladenflocken dazu geben.

Es gibt eine Variante, die so genannte ***« Eisschale aus den Cevennen »***, in der die Maronencreme durch Kastanieneis ersetzt wird.

Marquisette

Die Marquisette ist ein Getränk aus der Ardèche, das traditionell bei Tänzen und Dorffesten in der Ardèche serviert wird. Er ist aus Alkohol und Zitrusfrüchten zusammengesetzt.

Zutaten

- Limonade
- Sekt oder Champagner
- Weißwein
- Mandarinenlikör
- Zucker
- weißer Rum
- Orangensirup
- Stücke von Orangen und gelben Zitronen

Zubereitung

Waschen Sie die Zitrusfrüchte und schneiden Sie sie mit Schale in kleine Stücke.

Gießen Sie sie, indem Sie sie in Ihren Behälter drücken, so dass sich der Saft gut mit dem Rest der Zubereitung vermischt.

Weißwein, Rum, Zucker und Orangensirup zugeben, verrühren und mindestens 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Limonade und den Sekt hinzufügen.

Die Marquisette wird am besten gekühlt serviert. Sie können auch in kleine Stücke geschnittene Äpfel hinzufügen.

gefüllte Paprika, türk. Gurkenjoghurt - Dolma yanına cacık

Zutaten/gefüllte Paprika

7	Paprika
1 – 2	Zwiebeln
2	Tassen Milchreis
150 g	Hackfleisch vom Rind oder Lamm (kann man auch weglassen
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Chiliflocken, nach Belieben
4 EL	Öl

Zubereitung

Die Paprika waschen, den Deckel abschneiden, Kerne und Scheidewände herausnehmen und gut waschen. Das Hackfleisch mit dem Reis, Zwiebeln, 1 EL Tomatenmark und den Gewürzen mischen und etwas Wasser dazugeben, damit die Masse nicht zu fest wird. Das Hackfleischgemisch bis auf einen halben cm unter der Schnittkante in die Paprika füllen, etwas Öl auf jede Füllung geben und den Deckel auflegen. Die Paprika aufrecht in einem geeigneten Topf nebeneinander stellen. So viel Wasser mit 1 EL Tomatenmark und Öl mischen und dazu gießen, dass es gerade bis zur Schnittkante reicht.

Gut aufkochen lassen und dann auf niedrige Stufe herunterschalten und sachte köcheln lassen, zwischendurch immer kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf ist. Nach ca. 30 Min. probieren, ob alles gar ist, evtl. noch weitere 10 Min. stehenlassen.

Zutaten/Gurkenjoghurt

250 g	Joghurt
1	Gurke
1	Minze
10 g	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe

Zubereitung

Die Gurke in die Größe schneiden, die man haben will. In einer Schüssel salzen und kurz stehen lassen. Knoblauch grob schneiden und im Mörser mit etwas Salz zu Brei zerreiben. Gurke hinzugeben und mit dem Joghurt verrühren, etwas Wasser einarbeiten, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Minze unterrühren und mit Olivenöl abschmecken. Gurkenjoghurt kaltstellen.

Türkische Almsuppe - Yayla çorbası

Zutaten

100 g	Reis
50 g	Butter
250 g	Joghurt
1 EL	Mehl
3	Eigelb
1	Prise Salz
	getrocknete Minze

Zubereitung

Reis unter fließendem Wasser gut waschen und abtropfen lassen. Anschließend mit Wasser in einen Topf geben und zugedeckt ca. 20 Min. kochen, bis der Reis weich ist.

Währenddessen Joghurt, Mehl und das Eigelb in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Zum Binden der Suppe, 2-3 Kellen der heißen Suppenflüssigkeit in die Joghurt-Ei-Schüssel geben (Dadurch wird die Mischung vorsichtig an die heiße Temperatur gewöhnt und flockt nicht aus). Die Mischung anschließend in die Suppe einrühren und leicht erhitzen (nicht kochen!).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und getrocknete Minze einstreuen und kurz aufschäumen lassen, in die Suppe geben oder aber auch separat vor dem Servieren im Teller darauf verteilen und evtl. mit Fladenbrot verzehren.

Süßer Maisgrieß mit Pinienkernen - Irmik Helvası

Zutaten

250 g	Maisgrieß
125 g	Butter
25 g	Pinienkerne
220 ml	Wasser
220 ml	Milch
200 g	Zucker

Zubereitung

Wasser, Milch und Zucker in einem Topf langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Beiseite stellen und währenddessen Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Maisgrieß dazugeben und bei mittlerer Hitze umrühren.

Nach 10-15 Min. die Pinienkerne hinzufügen und mitrösten. Der Maisgrieß muss sich von goldgelb in einen Karamellton färben. Milch-Wasser-Sirup in 2-3 Portionen langsam hinzugeben und gleichzeitig rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Die Nachspeise muss 10-15 Min. ruhen und quillt dabei noch etwas auf. Je nach Geschmack mit frischen Früchten oder Walnüssen servieren.

Grießkuchen - Revani tatlısı

Zutaten/Sirup

300 g	Zucker
375 ml	Wasser
1	Zitrone (Saft)

Zubereitung

Zuerst wird der Sirup hergestellt. Hierfür Wasser und Zucker in einem großen Topf verrühren und aufkochen lassen, nach ca. 2 Min. den Zitronensaft zum Sirup geben und weitere Minuten kochen, anschließend vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

Zutaten/Teig

3	Eier
1	Prise Salz
2	Zitronen (Abrieb)
100 g	Zucker
100 g	Öl
75 ml	Milch
300 g	Hartweizengrieß
70 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Anmerkung: Die Mengenangabe bezieht sich auf eine runde Backform mit ca. 26 cm Durchmesser.

Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Salz, Zitronenabrieb und Zucker in ca. 4 Minuten cremig rühren. Öl und Milch bei niedriger Stufe unterrühren. Backpulver mit Mehl vermischen und gemeinsam mit dem Grieß in den Teig geben, kurz einrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im Ofen für ca. 35-40 Min. backen.

Zum Begießen benötigt man des Weiteren 100 ml kalte Milch. Nach dem Backen etwa 2 Minuten abkühlen lassen und dann sofort die kalte Milch und den kalten Sirup darüber gießen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und anschließend abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Aus der Springform lösen und in Rauten schneiden, mit Kokosstreuseln bestreut, servieren.

Tourtourelle

"Tourtourelle" ist ein feiner Brisée-Teigboden mit einer Garnitur aus Zwiebeln, gekochtem Schinken und einer Sahne- Weisswein – Kochkäsecrème

Zutaten/Pâte brisée

250 g	Mehl
150 g	Butter
5 g	Salz
1	Ei

Zutaten/Belag

500 g	Zwiebeln
50 g	Butter
300 g	gekochter Schinken

Zutaten/Sauce

¼ l	Rahm
125 g	Kochkäse
¼ l	Elbling (säurebetonter Weißwein)
4	Eier
	Salz
	gemahlener Pfeffer (Cayennepfeffer)

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen, dann die weiche Butter, eine Prise Salz und das Wasser mit dem verrührtem Ei dazugeben. Anschließend alles zu einem Teig kneten und kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein schneiden und mit der Butter an schwitzen. Den gekochten Schinken in feine Würfel schneiden.

Eine Tortenform von ca. 28 cm buttern und mit dem Teig auslegen, ruhen lassen.

Den Kochkäse in dem Rahm schmelzen, den Elbing dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dann die Eier gut verquirlen und unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend abkühlen lassen.

Die vorbereiteten Zwiebeln und den gewürfelten Schinken auf dem Teig verteilen, mit der Sauce übergießen und im Ofen bei 220° backen.

Judd mat Gaardebounen

„Judd mat Gaardebounen“ ist das luxemburgische Nationalgericht par excellence. „Judd“ ist das geräucherte Hals- oder besser Kammstück des Schweines. Als zweite Komponente brauchen wir „Gaardebounen“, auch „Saubounen“ oder „Dullessen“ genannt. Am besten schmecken sie Anfang Juli, wenn wir sie frisch im Garten ernten. Unentbehrlich ist des weiteren ein Büschel frisches Bohnenkraut, Es ist nicht nur sehr aromatisch, sondern macht das Bohnengericht auch verdaulicher. Sind diese drei Bestandteile vorfanden, so kann es in unserer Küche sehr patriotisch zugehen: Heute gibt es „Judd mat Gaardebounen“.

Zutaten

1 kg	geräucherter Schweinehals („Judd“)
1	Stange Lauch
4	Möhren
1	Zwiebel
	etwas Sellerie
1	Lorbeerblatt
6	Pfefferkörner
3	Gewürznelken
1 kg	dicke Bohnen (Gaardebounen)
	ein paar Zweige Bohnenkraut
2	gehäufte Eßlöffel Mehl
50 g	Butter
	Salz, weißer Pfeffer
	etwas Riesling- Sylvaner

Zubereitung

Den „Judd“ etwa 12 Stunden wässern, zum Beispiel über Nacht. Falls das Fleisch stark eingesalzen wurde, tun wir gut daran, das Einweichwasser zwei-oder dreimal zu wechseln. Den Den „Judd“ mit kaltem Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und abschäumen. Nun das Gemüse und die Gewürze (mit Ausnahme des Bohnenkrautes) hinzufügen. Ein Glas Riesling- Sylvaner gibt der Brühe eine sehr aromatische Note. Das Fleisch zugedeckt 2-3 Stunden kochen lassen In einem anderen Topf die Butter schmelzen, bis sie aufschäumt. Das Mehl hineinsieben und zu einem glatten Teig rühren. Nach und nach mit der heißen Fleischbrühe löschen und zugedeckt leicht köcheln lassen.

Die „Gaardebounen“: Eingemachte oder eingefrorene Bohnen sind das ganze Jahr über zu haben. Doch im Summer nehmen wir nur frische, junge Gartenbohnen. In kochendem Wasser etwa 2-5 Minuten blanchieren. In ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen.

Die Bohnen in die köchelnde Soße geben. Gut umrühren und das Bohnenkraut hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel langsam weiter kochen und von Zeit zu Zeit umrühren. Die Soße soll recht leichtflüssig sein. Bei Bedarf mit etwas Fleischbrühe verlängen. Mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen. Das Fleisch mit der Schaumkelle aus der Brühe heben und in fingerbreite Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Dazu eine Schüssel Salzkartoffeln und natürlich die Gartenbohnen, die wir mit etwas frischem Bohnenkraut und Petersilie (alles feingehackt) über streuen.
Beilagen: Salzkartoffeln „gegréifte Gromperen" (auch als *Lëtzebuerger Gromperen* bekannt; regionales Erzeugnis)
Getränke: Alle luxemburgischen Weine außer Gewürztraminer und natürlich auch Bier.

Parfait mit Grand-Marnier

Zutaten

4	Eier
125 g	Zucker
½ l	Sahne
	Löffelbiskuits
	Grand-Marnier (oder Cointreau)
	geröstete Mandeln oder Nüsse

Zubereitung

Eier und Zucker schlagen bis eine cremeartige Masse entsteht und die steif geschlagene Sahne hinzugeben.

Boden einer Schüssel mit in Grand-Marnier getränkten Löffelbiskuits auslegen, dann Creme drauf, danach wieder Biskuits und Creme.

Gefrieren lassen, 1 Stunde vor dem Servieren In den Kühlschrank stellen und mit gerösteten Nüssen bestreuen.

Mummentaart

„Mummentaart“ ist ein gedeckter Apfelkuchen. Wir nehmen leicht säuerliche Apfel, die jedoch nicht zu hart sind. Ich ziehe die sogenannten „Gro Äppel“ vor. Sie finden sie im Handel unter dem Namen Booskop
Früher wurde die „Mummentaart“ nach dem Brotbacken in den noch heißen Ofen geschoben und mit der Nachhitze gebacken.

Zutaten

1 kg	Booskop Äpfel
100 g	Rosinen
500 g	Mehl
250 g	Butter
1	Päckchen Backpulver (15 g)
300 g	Zucker
	eine tüchtige Prise Zimt
2-3	Eier
1	Prise Salz

Zubereitung

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und die Eier hinzugeben. Dann 200 g Zucker nach und nach dazu geben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Butter flöckchenweise hinzugeben. Den fertigen Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel recht fein schälen, vierteilen, das Kerngehäuse herausnehmen und jedes Viertel in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Tortenform gut einfetten, dann gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen. Das Backbrett oder den Tisch dünn mit Mehl bedecken, das Nudelholz mit Mehl bestäuben. Dann etwa 2/3 des Teiges ausrollen und in die Backform drücken.

Jetzt die Apfelscheiben und die Rosinen auf dem Tortenboden verteilen, mit dem restlichen Zucker und dem Zimt bestreuen.

Aus dem Rest des Teiges einen Deckel ausrollen, über das Obst legen und ringsum gut andrücken. Die Backofen auf 200° vorheizen.

Währenddessen den Tortendeckel in regelmäßigen Abständen mit einem scharfen Messer einschneiden. Etwa 45 Minuten backen.

Noch recht warm schmeckt sie am besten, wenn der warme Apfelduft mit einer winzigen Zimtnote die Nase kitzelt.

Erbazzone – Vorspeise (Antipasto)

Zutaten/Füllung

1,5 kg	Spinat oder Mangold
2-3	Frühlingszwiebeln mit frischen grünen Stielen
	eine Handvoll fein gehackte glatte Petersilie
60 g	Schinken oder Speck
4 EL	Öl
50 g	Butter
2	Knoblauchzehen
150 g	geriebener Parmigiano Reggiano (Parmesankäse)
	Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zutaten/Teig (trockener Teig)

200 g	Mehl
1 Stück	Schmalz
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
	warmes Wasser

alternativ:

Zutaten/Teig mit Ricotta (krümeliger Teig)

200 g	Mehl
1 Stück	Schmalz
50 g	Quark/Ricotta
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
	warmes Wasser

Zubereitung/Füllung

Den Spinat oder Mangold kochen: abgießen, abkühlen lassen, gut ausdrücken und hacken.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und zusammen mit den Stielen hacken. In einer großen Pfanne bei mäßiger Hitze das Fett mit den zerdrückten Knoblauchzehen, Öl und Butter schmelzen lassen. Frühlingszwiebeln hinzufügen, kochen, Spinat (oder Mangold) hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch einige Minuten mischen und kochen. Abkühlen lassen, Knoblauchzehen entfernen, die fein gehackte Petersilie und den geriebenen Parmesan hinzufügen.

Zubereitung/Teig

Den Teig vorbereiten, eine halbe Stunde ruhen lassen und teilen Sie ihn dann in zwei Teile.

Den erste Hälfte mit einem Nudelholz ausrollen, in die geölte Form geben und die Füllung verteilen. Die zweite Hälfte Teig dünner als den ersten ausrollen und mit Falten über der Füllung verteilen, mit einer Gabel einstechen.

Backzeit

ca. 30 min bei 200° backen, dann Schmalzstücke darüber streuen und noch einige Minuten backen lassen.

Tagliatelle mit Ragu – Primo Piatto (1. Gang)

Tagliatelle mit Ragu (Fleischsoße) für 4 Personen

Zutaten/Fleischsoße

3-4 EL	Öl
70 g	Butter
1	Stange Staudensellerie
1	Schalotte
100 g	Kalbfleisch in Stücke geschnitten
100 g	Schweinefilet in Stücke geschnitten
100 g	Putenfilet in Stücke geschnitten
3	reife Tomaten
30 g	Schinkenspeck
	Salz und Pfeffer nach Bedarf
	Parmigiano Reggiano (Parmesankäse)
400 g	Tagliatelle

Zubereitung

Schinkenspeck, Sellerie und Zwiebeln fein hacken/schlagen. Die Mischung zusammen mit Butter und Öl anbraten, das Fleisch in Stücken zugeben, dann die gehackten Tomaten. Bei schwacher Hitze weiter kochen und einige Esslöffel Brühe hinzufügen. An der Oberfläche sollte das Ragout glänzend werden.

Die Tagliatelle in reichlich Wasser und einem Esslöffel Öl kochen. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen und mit Parmesankäse bestreuen.

Polenta “Soléda” - Secondo Piatto (2.Gang)

Zutaten

330 g	Zwiebel
100 g	Schmalz gemahlen (Speck)
5	Eier
100 g	geriebener Parmigiano Reggiano (Parmesankäse)
1	Prise Salz

Zubereitung

Kochen Sie die Polenta (siehe unten: *Polenta Grundrezept*) und während sie kocht, die juliennierte (in dünne Stifte geschnittene) Zwiebel und das Schmalz in eine Pfanne geben. Langsam bräunen lassen. Wenn die Polenta gekocht ist, rühren Sie die Zwiebel und den Speck sowie etwa 75 Gramm Parmesankäse und eine Prise Salz hinein. Fügen sie die Eier nacheinander hinzu und rühren sie immer um. Eine Form einfetten und die Polenta 1 cm hoch einfüllen. Den restlichen Parmesan darüber streuen.
20-25 Minuten bei 200 Grad backen. Die Polenta 10 Minuten ruhen lassen. Und dann…

Guten Appetit!

Polenta (Grundrezept)

Polenta ist ein aus Maisgrieß hergestellter fester Brei, der im Norden Italiens zur regionalen Kochtradition gehört. Verwendet man für die Polenta einen Maisgrieß mit feiner oder mittelfeiner Körnung, wird sie besonders cremig. Nimmt man einen mittelfeinen oder groben Grieß, so wird die Polenta schnittfester. Für eine herzhafte Polenta mit Pfeffer und Muskat abschmecken und die Polenta mit Butter sowie Parmesan oder Pecorino verfeinern.

Zutaten/5 Portionen

2 l	Wasser
500 g	gelbes Maismehl
1-2 TL	grobes Salz (nach Bedarf)

Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und das Maismehl unter Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden. Mit schwacher Hitze unter weiterem Rühren 1 Stunde köcheln lassen. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit Kräutern (Basilikum, Petersilie, Minitomaten) garnieren und sehr heiß servieren.

Zuppa inglese (Englische Suppe)

Zutaten

8	Eigelb
8	gestrichene Esslöffel Mehl (ital. Mehl Tipo 00)
8	gehäufte Esslöffel Kristallzucker
ca. ¾ l	Milch
3 EL	ungesüßter Kakao
120 g	Löffelbiskuit (ca. 15 Stück) zum Einweichen in Likör
½ Glas	Sassolino (Likör mit Anisgeschmack aus Sassuolo)
½ Glas	Alchermes (Italienischer Kräuterlikör)

Zubereitung

Beginnen Sie mit der Zubereitung des Puddings. In einen Topf gießen Sie die Eigelbe, Mehl, Zucker und 1 Glas Milch.

Mischen Sie die Zutaten kräftig mit einem Schneebesen und beginnen Sie bei niedriger Hitze zu kochen.

Die restliche Milch dazugeben und ca. 15 Minuten kochen, dabei immer wieder umrühren, damit die Creme nicht klebt und beim Kochen keine Klumpen bildet.

Gießen Sie die Hälfte der Creme in eine Schüssel und rühren Sie den ungesüßten Kakao unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen ein; lassen Sie dann alles abkühlen.

Die Löffelbiskuits abwechselnd in den Likören einweichen und aufrecht stehend in eine (englische) Suppenform oder in eine Auflaufform mit einem Durchmesser von ca.20 cm stellen, so dass die Wände bedeckt sind (wenn Sie eine kindgerechte Version wünschen, verwenden Sie Fruchtsaft zum Einweichen der Löffelbiskuits).

Gießen Sie die gelbe Creme ein, legen Sie eine Schicht Löffelbiskuits auf, gießen Sie die Kakaocreme auf und bedecken Sie diese wieder mit Löffelbiskuits.

Verschließen Sie die Form mit ihrem Deckel oder alternativ mit Klarsichtfolie. Stellen Sie sie für die notwendige Zeit in den Kühlschrank, um die Masse kompakt zu machen. Wenn Sie das Dessert präsentieren, drehen Sie die Form auf einem Servierteller um und nehmen die Form ab. Servieren Sie die Zuppa Inglese zur Freude der Anwesenden am Tisch.

Torta di riso - Reiskuchen

Zutaten

50 g	gehackte Mandeln
1 ¼ l	Milch
300 g	Reis
300 g	Zucker
3	Eier
3	kleine Gläser Sassolino (Likör mit Anisgeschmack aus Sassuolo)
1	geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Kochen Sie den Milchreis 20 Minuten lang in der Milch, danach Zucker einrühren, kurz aufkochen. Reis abkühlen lassen.

Fügen Sie dem kalten Reis die 3 Eigelbe und das geschlagene Eiweiß, die gehackten Mandeln, den Sassolino und die geriebene Zitronenschale hinzu.

Die Masse in eine gebutterte und bemehlte Form gießen.

Backzeit

ca. 45 min bei 180° backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit etwas Sassolino beträufeln.

Osterkäse (Veľkonočná Hrudka)

Veľkonočná Hrudka ist ein traditionelles slowakisches Gericht, das zu Ostern gegessen wird.

Zutaten

10	Eier
1 l	Milch
1	Prise Salz
	Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung

Milch unter ständigem Rühren erwärmen. Wenn die Milch zu kochen beginnt, gebt man alle Eier herein, dazu kommt Salz, Pfeffer und Schnittlauch. Die leicht köchelnde Milch muss ständig umgerührt werden bis sich Klumpen bilden.

Zwischenzeitlich legt man die Gaze (Leinen- oder Baumwolltuch) in einen großen Topf. Die gekochten Klumpen gießt man in die Gaze und drücken sie fest zusammen. Die Gaze mit dem Klumpen hängt man mindestens 2 Stunde auf bis das Wasser heraus getropft ist.

Anschließend wird der Klumpen aus der Gaze genommen und in Scheiben geschnitten.

Zu Ostern isst man den Osterkäse mit Schinken und Kren (Meerrettich) oder auch als Vorspeise mit Gemüse.

Slowakische Knoblauchsuppe - Cesnačka

Zutaten

1- 2	Knoblauchzehen
6	Kartoffeln
3	Löffel Butter
1	Lorbeerblatt
150 g	Hartkäse
2 – 3	Scheiben Brot
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

In dem Topf lassen wir Butter schmelzen, dazu geben wir Kartoffeln in kleinen Stücken, braten sie ca. 5 Minuten an. Dazu geben wir Knoblauch, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer und übergießen das ganze mit ca. 1 Liter Wasser.

Die Suppe kochen wir ca. 15 Minuten bis die Kartoffeln weich sind. Dann nehmen wir das Lorbeerblatt raus und mischen die Suppe mit dem Pürierstab.

Die Suppe servieren wir mit geriebenen Käse und mit gerösteten Brotstücken.

Slowakische Sauerkrautsuppe - Kapustnica

Zutaten

1 kg	Sauerkraut
1	Zwiebel
2 Stck.	Wurst
50 g	Steinpilze
200 ml	Sahne
	rotes Paprikapulver

Zubereitung

In einem Topf die kleingeschnitten Zwiebeln in Öl braten. Danach ca. 2 Teelöffel Paprikapulver und das Sauerkraut in den Topf geben. Alles gut mischen und 2-3 Minuten kochen lassen. Danach mit Wasser auffüllen und ca. 15 – 20 Min. köcheln lassen bis das Kraut mittelweich ist.

Nun gibt man die Pilze und die Wurstscheiben dazu und lässt das Ganze noch einmal für ca. 10 Minuten kochen. Abschließend gießt man die Sahne in den Topf und lässt die Suppe eine weitere Minute kochen.

Wer möchte kann die Suppe mit 200 ml Wasser und 2 Esslöffel Mehl andicken. Das sollte allerdings geschehen, bevor man die Sahne dazu gibt.

Zum Schluss die Suppe nochmals gut umrühren.

Speckgrieben Kuchen - Škvarkové Pagáče

Zutaten

600 g	Mehl
350 ml	Milch
1	Ei
1	Würfel Frischhefe
50 ml	Öl
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 TL	Kümmel
½ TL	Pfeffer
350 g	Speckgrieben (lauwarm)
	Hartkäse
1 – 2	Eier zum Bestreichen

Zubereitung

Die Hefe in lauwarmer Milch mit dem Zucker auflösen und gehen lassen.

Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen und die Hefemilch, Salz, Ei und Öl hinzugeben und zu einem glatten Hefeteig verarbeiten, bei der Mehlmenge muss ggf. variiert werden. An einem warmen Ort ungefähr 45 Minuten gehen lassen.

Solange der Teig geht, die lauwarmen Grieben mit dem gemahlenem Pfeffer und ggf. einer Prise Salz verrühren/verstreichen.

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1-1,5 cm dick ausrollen.

1/3 der Griebenmasse auf dem Teig ausstreichen und den so vorbereiteten Teig von den Seiten zur Mitte zusammenfalten, zudecken und noch ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach die ganze Vorgehensweise noch 2 x mal wiederholen.

Nach dem letzten Aufgehen etwa 1 cm dick ausrollen, mit dem Messer auf der Oberfläche ein Ziergitter einritzen und mit einem runden Ausstecher kleine Teiglinge ausstechen, die auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gesetzt werden. Die Teiglinge auf dem Blech mit Ei bepinseln und mit geriebenem Hartkäse bestreuen. Nach Geschmack kann man sie auch noch mit Kümmel und/oder grobem Salz bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C etwa 15- 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Gerstensuppe

Zutaten

125 g	feine Perlgerste
	geröstete Brotwürfel
200 g	Kartoffelwürfel
1	Bund Suppengrün
	Maggikraut
	Salz
	weißer Pfeffer
2 l	Fleischbrühe

Zubereitung

Die Gerste wird, bis sie fast weich ist, in der Fleischbrühe gekocht. Nun gibt man die Kartoffeln und das Suppengrün dazu und lässt alles gar kochen.

Die Suppe kann man mit Salz, Pfeffer und dem Maggikraut abgeschmeckt werden. Man gießt sie in eine Suppenschüssel und bestreut sie mit den gerösteten Brotwürfeln.

Gefüllter Kohl (Kohlroulade)

Zutaten

1	Kohl- oder Wirsingkopf
500 g	Hackfleisch (halb Schwein und halb Rind)
1	Eigelb
½	Zwiebel
1 EL	Majoran
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Der gewaschene Kohl- oder Wirsingkopf wird im ganzen gekocht. Von dem Kopf werden einzelne Blätter gelöst.

In einer Schüssel bereitet man aus den restlichen Zutaten eine Fleischmasse und wickelt diese in die Kohlblätter. Die Kohlrouladen werden mit Zwirn oder Klammern zusammengehalten und in heißem Fett angebraten. Mit Wasser ablöschen und garen.

Den Soßenfond mit Mehl binden und mit Rahm verfeinern. Mit Salzkartoffeln servieren.

Hessischer Apfeltraum - Tiramisu auf hessisch

Zutaten

200 g	Löffelbiskuits
4 EL	Calvados oder Apfelschnaps
500 g	Apfelkompott, mit Stücken
250 g	Mascarpone
200 g	Quark
75 g	Zucker
1 Tüte	Vanillezucker
100 g	süße Sahne, steifgeschlagen

Zubereitung

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen, mit Calvados beträufeln.

Mascarpone, Sahnequark, Zucker, Vanillezucker und Sahne vermischen. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann den Löffelbiskuit mit der Masse bestreichen. Im nächsten Schritt das Apfelkompott gleichmäßig verteilen und abschließend nochmals die restliche Masse auf das Apfelkompott streichen.

Ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem servieren mit Zimt bestäuben.
(Für Kinder mit Apfelsaft statt Calvados)

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 20 Minuten

Krimmelkuche

Zutaten (für ein Kuchenblech)

40 g	Hefe
500 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	weiche Butter oder Margarine
1 EL	Salz, gestrichen
1	Ei
250 ml	lauwarme Milch
½ TL	Salz

Zubereitung/Hefekuchen

Zu der mit etwas Zucker verrührten Hefe gießt man lauwarme Milch, gibt die Hälfte Mehl dazu und mengt es zu einem dicken Brei. Nun muss der Teig an einem warmen Ort eine ½ Stunde gehen. Anschließend werden das zerlassene Fett, Zucker, Salz und Mehl dazugegeben.

Nachdem alles kräftig durchgeknetet ist, rollt man den Teig aus und belegt damit 1 Kuchenblech, wo er nochmals eine ½ Stunde gehen muss.

Zutaten/Krimmel

300 g	Mehl
125 g	Zucker
175 g	Butter oder Margarine
1	Prise Salz
1	Päckchen Vanillezucker
	etwas Zimt

Zubereitung/“Krimmel“ (Krümmel)

Mehl, Zucker und Butter werden vermengt und zu Krimmeln zerbröselt. Den Teig pinselt man mit etwas Wasser ein und streut die Krimmel darauf.

Backzeit

ca. 35- 40 Minuten bei 180-200°