



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 06. Januar 2015 um 10.30 Uhr in Nettesheim (8 Pers.)

Vorspeise:

Pottschlot

1 ½ kg Kartoffeln
Milch
100 gr geräuchert durchwachsener Speck
Butter
1 Kopfsalat
Salz
Pfeffer
Essig

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen, Milch hinzufügen und zu Kartoffelpüree stampfen. Speck auslassen und dann mit dem Fett über das Püree gießen. Untermischen und evtl. noch mit Milch verfeinern. Den gewaschenen Kopfsalat in kleine Stücke zupfen, mit etwas Essig abschmecken und unter die Kartoffelmasse heben, dann sofort warm servieren.

Suppe:

Gibt es diesmal nicht !!!!!

Hauptgericht:

**Grünkohl (Kühl) mit Mettwürstchen und Speck
(Rezept aus einem alten kölschen Kochbuch)**

3 kg frischer Grünkohl
200 gr Gänseschmalz
6 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
5 Nelken
Muskatnuss
Pfeffer
2 rohe Kartoffeln
½ l Fleischbrühe
500 gr geräuchert durchwachsener Speck
8 geräucherte grobe Mettwürstchen
1 ½ kg Kartoffeln

Der Grünkohl wird gewaschen und verlesen, dicke Stücke und grobe Blätter entfernt. Das Gemüse in Salzwasser 15 Minuten kochen und in einem Sieb abtropfen lassen, ehe der Kohl mit dem Messer zerhackt (oder durch den Fleischwolf gedreht wird). In einem großen Topf wird das Gänseschmalz erhitzt, die kleingehackten Zwiebel darin glasig geschmort, dann wird der Grünkohl dazugegeben und kurz mit geschmort. Mit Fleischbrühe auffüllen, den Speck und die Gewürze dazugegeben und ca 1 Stunde langsam köcheln lassen. 30 Minuten vor dem Anrichten die geschälten Kartoffeln an den Kohl reiben, 15 Minuten vor dem Essen kommen die Mettwürste zum Warmwerden hinzu. Den Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden.
Dazu gibt es Salz- oder Schmorkartoffeln.

Nachspeise:

Rahmäpfel (mit Vanilleeis ??????)

8 große feste Äpfel (Boskop oder Braeburn)
150-200 gr Zucker nach Geschmack
400 gr Creme double /Doppelrahm, (ersatzweise Creme fraiche)

dazu passt auch sicher noch eine Kugel Vanilleeis pro Person. (nach bewährtem Rezept)

Äpfel schälen, quer halbieren. Kerngehäuse so ausstechen, das keine Löcher entstehen. Apfelhälften mit der Schnittflächen nach oben in große Auflaufform setzen und dick mit Zucker bestreuen. Reichlich Rahm in die Kerngehäuse-Höhlungen gießen, ein Teil muss in die Form fließen. Form in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene setzen. die Äpfel bei 200° Celsius 30-35 Minuten backen. Nach 5 Minuten Backzeit den restlichen Zucker auf die Äpfel streuen. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen wenn sie goldbraun karamellisiert sind. Sie dürfen nicht zu braun werden und nicht zu sehr zerfallen.