



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 29. Januar 2019 um 10:30 Uhr in Nettetshiem
Rezepte für 8 Personen

Vorspeise:

Kölsche Happe

Herringsschlot

- 500 gr. Sahnehering von Merl
- 370 ml (1 kl. Glas) Rote Beete
- 1 säuerlicher Apfel (z.B Cox Orange)
- 3-4 Cornichons (nach Geschmack)
- 2 Eier
- 1-3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
(werden mitgebracht)

Zubereitung:

Heringfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Rote-Bete abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Apfel schälen, viertel und entkernen. Alle Zutaten in gleich große Würfel schneiden.



Mit Sahnesoße vermischen, von der abgetropften roten Soße solange ein wenig zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Eventuell eine weitere Kartoffel zugeben.

Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen.

In Viertel oder Scheiben schneiden und als Dekoration für den Salat verwenden.

mih Happe

2 Roggen-Baguette, Rest als Beigabe zum Heringssalat

Tatar:

- 300 g Rindfleisch von der Hüfte, mager
- 2 Ei(er), davon das Eigelb
- 2 TL Kapern
- 1 EL Worcestershiresauce
- 2 gr Cornichons
- ½ TL Paprika edelsüß
- 1 cl Cognac
- Salz
- Pfeffer, schwarz

Alles miteinander vermischen und dekorativ mit den weiteren Happen servieren.

Noch mih Happe

Jeweils 2 Scheiben
Fleischwurst, Leberwurst, Blutwurst, Schweinebraten
Pfeffer und Salz
Beilagen:
rote Zwiebeln
Petersilie
Senf
Remouladensoße (wenn noch im Vorrat)

Hauptgericht:

Decke Bunne met Speck

750 g bis 1000 g magerer geräucherter Speck
1000 g tiefgekühlte dicke Bohnen
2 EL frisches oder getrocknetes Bohnenkraut
Ca. 1500 gr. Kartoffeln
ca. 40 g Butter
4 gestrichene EL Mehl
2 EL gekörnte Brühe
Salz
Pfeffer
8 geräucherte Mettwürstchen



Zubereitung

Speck in 1 Liter Wasser ca. 1 Stunde garen lassen (das Wasser wird später zur Zubereitung der Bohnen benutzt) Die dicken Bohnen zugeben. (sie sollen gerade eben bedeckt sein). Das Bohnenkraut hinzufügen. Die Bohnen leicht köcheln lassen, bis sie gar sind. Speck aus dem Topf nehmen, Flüssigkeit abgießen (wird für die Soße gebraucht). Butter in einem Topf, in dem später die Bohnen mitsamt der Flüssigkeit gut Platz haben, zerlassen.

Mit dem Mehl bestäuben und alles gut verrühren. Sobald sich am Topfboden eine Schicht bildet, etwas von dem Bohnenwasser zugeben und alles zu einem glatten Brei verrühren. Dann wieder etwas Bohnenwasser hinzufügen und ebenfalls glattrühren. Solange wiederholen, bis eine sämige, nicht allzu dicke Sauce entstanden ist. (Sollte das Bohnenkochwasser nicht reichen, einfach etwas kaltes Wasser dazu nehmen.) Gekörnte Brühe darunter rühren. Die Sauce bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen. Die dicken Bohnen in die Sauce geben, die Mettwürstchen und den in Stücke geschnittenen Speck ebenfalls. Alles vorsichtig heiß werden lassen. Mit Pfeffer und, falls erforderlich, mit Salz abschmecken.

Parallel die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Nachtisch: Wärme Milchreis mit Keesche

2 Liter Milch, zimmerwarm
500 g Milchreis
8 EL Zucker
2 EL Butter
2 Vanillezucker
Zimtzucker
2 Becher Kirsch-Grütze

Zubereitung

In einem großen(!) Topf die Butter schmelzen, anschließend den Rundkornreis kurz in der Butter anschwitzen. Nun die zimmerwarme Vollmilch sowie 4 EL Zucker hinzugeben. Wenn vorhanden, das Mark einer Vanilleschote sowie die aufgeschlitzte Schote ebenfalls in den Topf geben; andernfalls Vanillezucker hinzufügen. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen, dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt.

Nun den Topf auf eine Herdplatte stellen, die auf kleinster Stufe heizt. Den Milchreis im geschlossenen Topf exakt 30 Minuten ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren.

Der Reis ist nach 30 Minuten servierfertig.

Nach Geschmack Zimt und Zucker mischen und mit Rote Grütze dazu reichen.

