

MAHLZEIT, NRW!

DIE REZEPTE



Westfälische Blindhuhnsuppe (für 6 – 8 Personen)



Zutaten: 1 Gemüsezwiebel, 5 Kartoffeln, 100 g geräucherter Speck, 500 g Buschbohnen, 1 Bund Petersilie, 500 g vergorene Schneidebohnen, 250 g Zuckerschoten, 2-3 Gläser Rinderfond, 3 Mettwürstchen, 2 Becher Schmand/ Saure Sahne, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Eine große Gemüsezwiebel und fünf Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den geräucherten Bauchspeck, die Buschbohnen und das Bund Petersilie zerkleinern. Einen Beutel vergorene Schneidebohnen sowie die Zuckerschoten hinzufügen. Zwei bis drei Gläser Rinderfond anrühren und in den Topf gießen. Die Mettwürstchen mit der Gabel anstechen und mit zwei Bechern Schmand oder saure Sahne in den Topf geben. Zuletzt noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept für eine halbe Steckrübe



Zutaten: 100 g Zwiebel, 100 g fetter Speck, 2 EL Mehl, 200 g Crème fraîche, ½ Liter Suppenbrühe, Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker

Zubereitung: Die Steckrübe schälen und in Streifen schneiden. In Salzwasser 30 bis 45 Minuten kochen. Mehlschwitze im Topf anrühren, Suppenbrühe draufgießen und mit Crème fraîche verfeinern. Dazu kommen Speck und Zwiebeln in den Topf. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Wenn die Sauce noch dick ist, ein wenig Kartoffelwasser hinzufügen. Dann kommt die Speckrübe in die Sauce; alles zusammen köcheln lassen. Als Beilage nehmen wir gebratene Blutwurst und Salzkartoffel.

Kleiner Tipp: Wenn keine Suppenbrühe vorhanden ist, kann man die Mehlschwitze auch mit Kartoffelwasser machen.

Arme Ritter (für 4 Personen), Vanillesauce mit Tahiti Vanille



Zutaten: 200 g Zucker, 5 Eier, 300 ml Sahne, 300 ml Milch, 1 Tahiti-Vanilleschote, 2 Scheiben Brioche/ Hefestuten, Salz, 1 kleines Stück Butter, Wasser, 3 Äpfel, Zitronensaft

Zubereitung:

Vanillesauce mit Tahiti –Vanille: 150 g Zucker mit vier Eigelb blanchieren, weiß und luftig schlagen. 250 ml Sahne und 250 ml Milch mit einer echten "Tahiti"-Vanilleschote aufkochen. Vanilleschote rausnehmen, auskratzen und trocknen lassen. Dann die noch heiße Milch und Sahne auf die Mischung gießen, gut umrühren und dann wieder in den Topf zurückgeben. Nun auf ganz kleiner Flamme etwa 4-5 Minuten heiß werden lassen, aber auf keinen Fall kochen – und die Vanillesauce dickt an. Wird sie zu heiß, flockt das Eigelb und man muss alles nochmal neu machen. Zwei Scheiben Brioche/ Hefestuten nehmen und acht Kreise ausstechen (oder vier Kreise aus Schwarzbrot). In etwas Milch, die mit einem Ei vermischt wurde, eintauchen, wenden und kurz in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Zur Seite stellen.

Salziger Karamell: Zucker in einer Pfanne zu braunem Karamell schmelzen. Mit etwas Sahne ablösen und eine großzügige Prise Salz, ein kleines Stück Butter und etwas Wasser dazugeben. Vorsicht: Beim Hinzugießen der Sahne schäumt es und der Karamell verkrampft, löst sich allerdings nach ein paar Minuten durch Umrühren wieder auf. Der salzige Karamell soll zähflüssig sein. Falls zu flüssig, nochmal auf den Herd und 1-2 Minuten einkochen lassen.

Karamellisierte Äpfel: Drei Äpfel in Schnitze schneiden, nicht zu dünn. Etwas Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die frischen Apfelschnitze hinzugeben, kurz und kräftig anbraten, etwas Butter und zum Schluss einige wenige Zitronensaftspritzer hinzufügen.

Aufbau: Vanillesauce, Brioche drauf, 3-4 Apfelschnitze, noch eine Scheibe Brioche drauf und nochmal zwei Äpfel und dann die salzige Karamell-Sauce drüber laufen lassen. Evtl. noch eine Kugel Eis.