

PDF erstellt mit WordTo PDF

Inhaltsverzeichnis

Seite

<i>2</i>	<i>Warmer Speckkartoffelsalat</i>
<i>3</i>	<i>Bratwurst in Biersoße</i>
<i>4</i>	<i>Bohnen in Speck - und Zwiebelsoße</i>
<i>5</i>	<i>Schweinsaxe mit Sauerkraut</i>
<i>6</i>	<i>Westfälischer Sauerbraten</i>
<i>7</i>	<i>Stechrübeneintopf</i>
<i>8</i>	<i>Dicke Bohnen mit Speck</i>
<i>9</i>	<i>Westfälischer Pickert</i>
<i>10</i>	<i>Birneneintopf</i>
<i>11</i>	<i>Fisch im Bierteig</i>
<i>12</i>	<i>Grünkohl mit Wurst und Speck</i>

Warmer Speckkartoffelsalat

Zutaten:

750 gr. Festkochende Kartoffeln, 2 Tassen Wasser. 1 Teelöffel Salz, 2 Bund Petersilie, 1 Tasse Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Weinessig, 1/2 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer, 2 Eßlöffel Öl, 125 gr. durchwachsenen Speck

Zubereitung:

*Die Kartoffeln in Salzwasser garen. Petersilie waschen und klein schneiden. Aus dem Essig, der Fleischbrühe, und dem Salz, dem Pfeffer und dem Öl eine Salatsoße rühren. Den Speck würfeln. Die Kartoffeln noch heiß schälen (pellen) und in gleichmäßigen Scheiben schneiden. Die Speckwürfel in der Pfanne ausbraten. Die Kartoffeln mit der Salatsoße und der Petersilie mischen. Den ausgebratenen Speck mit dem Fett darüber gießen und unterheben. Warm servieren.
Beilage: Fleischwurst.*

Bratwurst in Biersoße

Zutaten:

500g Bratwürste, 1 Eßl. Fett, ½ ltr. Helles Bier, 2 Eßl Wasser, 3 Teelöffel Speisestärke, ½ Teelöffel Salz, 2 Messerspitzen Zucker, Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Bratwürste kurz brühen und abtropfen lassen. Das Fett in der Pfanne erhitzen und die Bratwürste rundherum goldbraun anbraten. Die Würste aus der Pfanne nehmen und das Bier unter rühren langsam zum Bratfett gießen. Die Speisestärke mit dem kalten Wasser anrühren und die entstandene Flüssigkeit damit binden, einmal kräftig aufkochen lassen und mit dem Salz, dem Zucker und dem Zitronensaft abschmecken. Die Bratwürste in der heißen Soße noch etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Dazu schmeckt sehr gut Rotkohl und Kartoffelpüree

Bohnen in Speck - und Zwiebelsoße

Zutaten:

750 gr. Brechbohnen, 150 gr. Speck, 2 mittlere Zwiebel, 4 Eßlöffel Wasser, etwas Salz, 1 gehäuften Teelöffel Gustin, 1 Eßl kaltes Wasser (zum anrühren) Petersilie

Zubereitung:

Die Brechbohnen waschen, schneiden oder brechen. Den Speck würfeln und auslassen. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin hellgelb rösten. Dann die Bohnen kurze Zeit darin erhitzen. Das Wasser und etwas Salz hinzugeben und die Bohnen ca. 30 bis 40 Minuten gar dünsten lassen. Gustin mit dem kalten Wasser anrühren und die Bohnen damit binden. Mit Salz abschmecken, mit Petersilie (gehackt) bestreuen

Dazu werden Salzkartoffeln gereicht

Schweinshaxe mit Sauerkraut

Zutaten:

*1 kg (4 Scheiben) Schweinshaxe, Salz, Pfeffer, 5 Eßlöffel Butter
500 gr. Sauerkraut, 500 gr. Äpfel, 6 Zwiebel, 10 Wacholderbeeren,
3/8 ltr. Weißwein oder Apfelwein*

Zubereitung:

Fleisch pfeffern und in der Butter von allen Seiten bräunen. Dann salzen und Fleisch herausnehmen. Zwiebel pellen und in Scheiben schneiden. Äpfel schälen und teilen. Beides in den Brattopf geben und glasig dünsten. Das Sauerkraut hinzugeben und alles anschmoren, Wacholderbeeren zufügen, Apfelwein zugeben, das Fleisch darauflegen. 1 1/2 Std. zugedeckt schmoren. Danach das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken

Dazu Salzkartoffeln servieren.

Westfälischer Sauerbraten

Zutaten:

1 kg. Rindfleisch zum braten

Für die Marinade:

1/2 ltr. Wasser, 1/4 ltr. Weinessig, 1 Teelöffel. Salz, 1 gewürfelte Möhre, 3 Zwiebeln (in Ringe schneiden) 12 Pfefferkörner, 3 Gewürznelken 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren, 1 Teelöffel Senfkörner

zum Braten:

Fett, 1 Zwiebel, 1 Tomate, Pfeffer, Salz, etwas Zucker und Mehl zum andicken der Soße.

Zubereitung:

Die Marinade wird mit den Zutaten aufgekocht und nach dem erkalten über das Bratenfleisch gegossen, 3-4 Tage ziehen lassen. Vor dem braten abtrocknen, salzen und pfeffern, dann in heißem Fett anbraten. Vor dem ablöschen mit Wasser die Zwiebel (in Stücke schneiden) mitbraten, danach die Tomate mitschmoren. Eine Prise Zucker zugeben. Bratzeit etwa 1 1/2 – 2 Stunden. Den Bratenfond mit Wasser auffüllen, mit Mehl binden und abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße warm halten.

Dazu Salzkartoffeln reichen.

Stechrübeneintopf

Zutaten:

500 gr. Schweine - oder Rindfleisch, 50 gr. Fett, 2 Zwiebeln, 500gr. Steckrüben, 750gr. Kartoffeln, 250 gr. Möhren, 1 ltr Wasser oder Brühe, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Das Fleisch wird in 2 cm große Stücke geschnitten und in dem Fett gebräunt. Kurz bevor das Fleisch genügend gebräunt ist, werden die klein geschnittenen Zwiebel hinzugefügt. Nach dem anbraten mit 1 ltr Wasser oder Brühe auffüllen und ½ Std. schmoren lassen. Die geputzten und würfelig geschnittenen Steckrüben, Möhren und Kartoffeln werden auf das Fleisch geschichtet, mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch eine Stunde mitgekocht.

Vor dem servieren gut abschmecken.

Dicke Bohnen mit Speck

Zutaten:

1 kg. Dicke Bohnen (grün) man kann auch trockene Bohnen nehmen, dann jedoch 500 gr. über Nacht eingeweicht.

300 gr. durchwachsenen Speck, 2 Zwiebeln, Wasser Salz, Pfeffer, Bohnenkraut, Petersilie.

Zubereitung:

Die dicken Bohnen in einem Topf mit zwei Tassen Wasser und etwas Salz auf kleiner Hitze ca. 30 Minuten weich kochen. Den Speck und die Zwiebeln in Würfel schneiden und glasig anbraten, die Petersilie hacken. Die fertigen Bohnen auf einen Sieb abtropfen lassen, mit dem Speck- und Zwiebelwürfel vermischen und kurz durchkochen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bohnenkraut und die Petersilie darüber streuen

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree

Westfälischer Pickert

Zutaten:

4 Pfd. Kartoffeln, 4 Eier, 2 mittlere Zwiebel, etwas Salz, 8 gehäufte Eßlöffel Mehl oder Haferflocken, Speck – und Mettwurstscheiben.

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln reiben, ebenso die geschälten Zwiebeln, auf einem Sieb abtropfen lassen (den Kartoffelmehlsatz mit verwenden) und mit den Eiern, den Zwiebeln, Salz und Mehl oder Haferflocken mischen.

Die Pickertplatte erhitzen, mit einer Speckschwarte einreiben, Speckscheiben verteilen, anbraten, den Teig löffelweise draufgeben, Mettwurstscheiben andrücken und den Teig auf beiden Seiten knusprig braten.

Mit Apfelmus und Bohnenkaffee reichen.

Birneneintopf

Zutaten:

250 gr. Trockenbirnen, 250 gr. durchwachsenen Speck, 300 gr. gewürfelte Kartoffeln, 100 gr. bunte Bohnen, etwas Salz, 1 Prise Zucker.

Birnen werden nach der Ernte gewaschen, geviertelt und an der Luft und im Backofen getrocknet. Nach dem austrocknen werden die Birnen in luftdurchlässigen Beutel im trockenen Raum aufbewahrt.

Zubereitung:

Den Speck mit ca. 1 ltr. Wasser und den Bohnen etwa 1 Std. kochen, dann die Birnen und die Kartoffeln zugeben und nochmals ca. $\frac{3}{4}$ Std. kochen lassen.

Zum Nachtisch gebratene Äpfel

Die Äpfel waschen, nicht schälen und von der Blütenseite her leicht ausbohren, mit etwas Butter, Zucker und Vanillin-Zucker füllen und in eine flache Auflaufform setzen, im Backofen gut 30 Minuten weich backen. Mit etwas Weißwein übergießen

Fisch in Bierteig

Zutaten:

4 Seelachskotletts (je 250 g) Saft von 1 Zitrone, 100 g Mehl, 2 Eier, 2 Messerspitzen Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1/8 ltr. helles Bier, 1/2 Teelöffel Salz, 500 g Frittierfett.

Zubereitung:

Die Fischkoteletts waschen, trockentupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel geben, mit den Eiern, den Salz, den Pfeffer und dem Bier zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

Das Frittierfett auf 180° erhitzen. Den Fisch salzen, im Bierteig wenden und im heißen Fett 10 Minuten frittieren

Den in Bierteig gewendeten Fisch kann man auch in der Pfanne braten. Dafür 4-6 Eßlöffel Fett erhitzen und jedes Filet von jeder Seite 4 Minuten braten

Mit Kartoffelsalat servieren.

Grünkohl mit Wurst und Speck

Zutaten:

2 kg Grünkohl (ohne Stiele) 150 g Schweineschmalz, 500 g durchwachsenen Speck, 4 Kochmettwürste (ca. 300-400 g) 4 mittlere Zwiebeln, etwas Salz, Pfeffer oder geriebene Muskatnuss.

Zubereitung:

Den Grünkohl waschen, die Blätter von den Stielen streifen und tropfnass in einen Topf erhitzen, dann abtrocknen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hellgelb braten. Dann den Grünkohl dazugeben, Salz, Pfeffer oder Muskatnuss darüberstreuen und ca. eine Stunde garen, evtl. noch etwas Wasser zugeben. Dann Speck und Würste zufügen. Alles zusammen noch etwa $\frac{3}{4}$ Std. garen bei milder Hitze bis der Kohl weich ist. Den Grünkohl mit den Würstchen und den in Scheiben geschnittenen Speck und Röstkartoffeln servieren.