Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Goldwürfelsuppe, Rindfleisch mit Linsensalat und Kartoffeln

Aus Omas Kochbuch von 1914

Das Rindfleisch kochen und die Fleischbrühe für die Goldwürfelsuppe verwenden.

Zutaten für 6 Personen

Zutaten: Suppe

- 3 Brötchen
- 2 Eier
- 1/4l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- 1EL Butter
- Fleischbrühe

Zubereitung:

Trockene Brötchen werden in schöne gleichmäßige Würfel geschnitten. Die Eier werden aufgeschlagen, Milch und Gewürze zugegeben und die Würfel darin unter leichtem Anrühren ganz durchgemischt. In einer Pfanne lässt man die Butter heiß werden, gibt die Würfel hinzu und brät sie vorsichtig goldgelb. Man serviert sie in der klaren Rindfleischbrühe.

Zutaten: Linsensalat

- 1/2kg Linsen
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Essig

Zubereitung:

Die verlesenen Linsen werden am Abend zuvor eingeweicht. Nachdem sie weichgekocht sind, schüttet man sie auf ein Sieb und übergießt sie nochmals mit heißem Wasser. Mit den Salatzutaten bereitet man einen Salatbeiguss und gibt die Linsen eine 1/4 Stunde vor dem Anrichten zu.

Zu Rindfleisch und Linsensalat reicht man gekochte Kartoffeln.

Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Kartoffel-Brennesselsuppe

Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln geschält und gewürfelt
- ½ Stange Breitlauch in dünnen Scheiben
- 1/4 Sellerieknolle in kleinen Würfeln
- 1/4 Sellerieknolle in kleinen Würfeln
- 2 kleine Möhren in kleinen Würfeln
- 1 Zwiebel
- 100 g geräucherter Speck
- 2 El Öl
- 1l Rinder- oder Hühnerbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 3 Hände voll Brennnesselblätter

Zubereitung:

Den gewürfelten Speck und die gehackte Zwiebel in einem großen Topf 5 Minuten andünsten. Das Gemüse alles dazugeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dann die Kartoffeln und die Brühe zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe zum Kochen bringen und 30 Minuten schwach köcheln lassen. Schön ist es, wenn ein paar Kartoffeln zerfallen, dann wird die Suppe etwas sämiger. Man kann auch mit einem Kartoffelstampfer je nach Geschmack ein wenig nachhelfen. Nach Ende der Garzeit die zart gehackten Brennnesselblätter zufügen und kurz ziehen lassen, so dass sie zusammenfallen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auftragen.
Guten Appetit.

Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Goldwürfelsuppe, Rindfleisch mit Linsensalat und Kartoffeln

Aus Omas Kochbuch von 1914

Das Rindfleisch kochen und die Fleischbrühe für die Goldwürfelsuppe verwenden.

Zutaten für 6 Personen

Zutaten: Suppe

- 3 Brötchen
- 2 Eier
- 1/4l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- 1EL Butter
- Fleischbrühe

Zubereitung:

Trockene Brötchen werden in schöne gleichmäßige Würfel geschnitten. Die Eier werden aufgeschlagen, Milch und Gewürze zugegeben und die Würfel darin unter leichtem Anrühren ganz durchgemischt. In einer Pfanne lässt man die Butter heiß werden, gibt die Würfel hinzu und brät sie vorsichtig goldgelb. Man serviert sie in der klaren Rindfleischbrühe.

Zutaten: Linsensalat

- 1/2kg Linsen
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Essig

Zubereitung:

Die verlesenen Linsen werden am Abend zuvor eingeweicht. Nachdem sie weichgekocht sind, schüttet man sie auf ein Sieb und übergießt sie nochmals mit heißem Wasser. Mit den Salatzutaten bereitet man einen Salatbeiguss und gibt die Linsen eine 1/4 Stunde vor dem Anrichten zu.

Zu Rindfleisch und Linsensalat reicht man gekochte Kartoffeln.

Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Rhabarberkuchen mit Baiser

Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Zutaten: Mürbeteig

- 200gr Mehl
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zutaten: Belag

- 4-5 Stangen Rhabarber
- 100 gr Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten. Baiserbelag

- 5 Eiweiß
- 200 gr Zucker

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Den Boden der Springform einfetten und den Teig darauf rollen. Den Rest des Teigs um den Springformrand legen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und abtrocknen, mit Zucker und Vanillezucker mischen und in die vorgefertigte Form geben. Bei 170 Grad backen.

5 Eiweiß und 200 Gramm Zucker schlagen, auf den Rhabarber spritzen und bei 150 Grad 30 Min. backen.