

IRA SCHNEIDER

Bergische Küchenklassiker

PASTINAKE, STECKRÜBE UND STERNRENETTE



Alte Sorten, traditionelle Zutaten und Rezepturen
neu entdeckt

Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Bildnachweis
Alle Fotos im Band: © Ira Schneider

1. Auflage 2022

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen
Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Gestaltung und Satz: www.ravenstein2.de
Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel
Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH
34281 Gudensberg-Gleichen · Im Wiesental 1
Telefon: 056 03/9 30 50 · www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-3023-2

IRA SCHNEIDER
Bergische
Küchenklassiker

PASTINAKE, STECKRÜBE UND STERNRENETTE



Wartberg Verlag

Danke

Zutaten aus dem eigenen Garten oder vom Landwirt nebenan, Wildkräuter aus Mutter Natur und alte Rezepturen in etwas neuem Gewand – so sehen die kulinarischen Träume der Gegenwart aus. Vieles ist im Wandel, eines jedoch bleibt trotz aller Unbeständigkeit: die Vertrautheit zu dem, was wir kennen oder wieder kennenlernen möchten, weil es damals in der Kindheit bei den Groß- oder Urgroßeltern so gut und so lecker war.

Wo gibt es die schmackhaften Apfelsorten von der Streuobstwiese heute? Wo die typischen Gemüsesorten aus dem Bauerngarten? Wo die passenden Rezepte dazu? Was verloren gegangen ist, wird nun wieder geschätzt und wiederbelebt.

Dieses Buch widmet sich daher traditionellen Zutaten und Rezepturen auf moderne Art und Weise und lädt zum Kochen von bekannten bergischen Küchenklassikern ein. Denn Regionalität am

Kochtopf ist auch ein Stück Nachhaltigkeit, das sich wunderbar in den Alltag integrieren lässt.

Besonders möchte ich dieses Buch meiner lieben, bereits verstorbenen Kollegin und Freundin Helga Schmidt widmen, die als Wildkräuterfachfrau im Bergischen Land aktiv war. Sie hat viele Menschen mit ihrer Begeisterung für Wildpflanzen, ihren Kenntnissen und kreativen Rezepturen inspiriert und auch in mir die Leidenschaft für die wilden Schätze und Aromen aus Mutter Natur geweckt. Dafür möchte ich Danke sagen.

Darüber hinaus möchte ich meinen lieben Slow-Food-Freundinnen Margret Wehning und Lisa Anschütz (Archehof Windeck) für ihren Enthusiasmus in punkto „Erhalt alter Sorten und Rassen“ danken. Sie erinnern an vieles von früher und geben es im Rahmen von Workshops und Hofführungen auch gerne weiter.

Ira Schneider

PASTINAKE,
STECKRÜBE UND
STERNRENETTE

Inhalt

6	Vorwort Bergisch aufgetischt zwischen Wupper und Sieg
8	Typisch bergisch: Das gehört auf den Teller! Von Äpelsplätzkes bis Zwiwweltunk
10	Kleines ABC der Bergischen (Kartoffel-)Beilagen
12	Frisch aus dem Bauerngarten
34	Küchenklassiker neu entdeckt
60	Snacks und Speisen mit (Migrations-)Geschichte
78	Rund um den Suppentopf
100	Aromatisches von der Streuobstwiese
122	Rezeptregister von A-Z



Vorwort

Bergisch aufgetischt zwischen
Wupper und Sieg

Liebe Leserinnen und Leser!

Alte Obst- und Gemüsesorten, traditionelle Zutaten und Rezepturen neu entdeckt – so lässt sich der Fortsetzungsband der erfolgreichen Rezeptsammlung „Bergische Küchenklassiker – Von Pfannenwatz bis Butterplatz“ auf den Punkt bringen.

Ich habe nach Erscheinen des ersten Bands vor gut zehn Jahren nun wieder in bergische Kochtöpfe geschaut und Variationen der beliebten Küchenklassiker von einst zusammengetragen. Durch Erfindungen, Geschmacksmoden und Migration sind seit den 1950er-Jahren neben Potthucke, Leineweber & Co. interessante neue Rezepte ins Bergische Land gekommen und bereits zu Klassikern geworden.

Außerdem hat das Bewusstsein für authentische und handgemachte Produkte die heimische Küche in den letzten Jahren abermals verändert. Heute nähern

sich Genießer alten Obst- und Gemüsesorten in Hausgarten und Küche auf neue Art und Weise und bringen mit Pastinake, Steckrübe oder der tiefroten Sternrenette Geschmacksexplosionen auf den Teller.

**Dicke Bohnen mal anders –
Lernen Sie die heimische Küche
neu kennen!**

Mit diesem Kochbuch mache ich bewusst den Spagat zwischen Küchenklassikern und modernen Interpretationen, sodass die Rezepte sowohl Kennern als auch „jungen Wilden“ am Kochtopf Freude machen werden. Tipps und Tricks, zum Beispiel zum Haltbarmachen und Fermentieren von Obst und Gemüse, runden den Band ab.

Freuen Sie sich nun im Folgenden also auf eine Reise durch die Bergische Küche, ihren Bauerngarten und die Jahrzehnte!

Ira Schneider

Typisch bergisch: Das gehört auf den Teller!

Von Äpelsplätzkes bis Zwiwweltunk

Äpel, Erpel – die Kartoffel zählt zu den ältesten Zutaten der Bergischen Küche und wird vielseitig genutzt. Vom Leineweber, einem Pfannkuchen mit Pellkartoffelscheiben, über Kartoffelplätzchen, Pille- und Riev-Kooche (Reibekuchen) bis hin zur deftigen Potthucke. Mehr über die bergischen Kartoffelbeilagen erfahren Sie auf der folgenden Doppelseite.

Bergischer Butterkohl – eine alte, dem Wirsing ähnliche Kohlsorte, die allerdings heller und zarter als ihr Verwandter ist. Nur noch wenige Hobbygärtner und Landwirte bauen die würzige urbergische Sorte an.

Burger Brezeln und Bergischer Gusszwieback – zählen zu den Gebäckspezialitäten des Bergischen Landes. Die mehrfach kunstvoll geschlungenen Brezeln aus Zwiebackteig stammen aus Burg an der Wupper, der Bergische Gusszwieback ebenso. Für den typischen Gusszwieback fertigt man zunächst Einback-Brötchen und schneidet diese in der Mitte auf. In einem zweiten Schritt werden die Brötchenhälften mit einem aromatischen Eiweiß-Zuckerguss bestrichen und nochmals gebacken. Nicht nur zur Bergischen Kaffeetafel sind die Gebäcke ein Genuss, sondern sie lassen sich auch kreativ in die Bergische Küche einbringen, zum Beispiel als Knödel oder auch im Schichtdessert.

Drügen Rötsch – ein knuspriger Buchweizenpfannkuchen, der wegen seiner röschen Konsistenz übersetzt so viel wie „trockener Rutsch“ bedeutet. Man serviert ihn mit etwas Rübenkraut und einer Tasse Kaffee.

Jemös – neben frischem Gemüse kennt man im Bergischen Land auch „Suur Jemös“. Der Begriff meint eingelegte oder milchsauer vergorene Gartenschätze wie Gurken („ennjelaate Jurke“), Weißkohl („suure Kappes“), grüne Bohnen („suure Bunne“) oder auch Möhren („suure Murre“). Auch Reisgerichte werden im Übrigen gerne als „Ries-Jemös“ bezeichnet.

Fitzebunne – Rheinische Schneidebohnen, die sauer eingelegt gerne zu „Brotwoosch“ (frischer Bratwurst) werden.

Flönz – Rheinische Blutwurst (Blootwoosch) wird gerne gebraten mit „Himmel und Erde“ (Apfelmus und Kartoffelpüree) serviert.

Kruut, auch Krückchen – ein eingedickter, zäher Sirup aus Äpfeln, Birnen oder auch Speiserüben, der als Brotaufstrich, aber auch als Süßungsmittel und zum Aromatisieren von herzhaften Soßen wie der Sauerbratensoße genutzt wird.

Rotes oder Rheinisches Seidenhemdchen – was sucht Unterwäsche in der Bergischen Küche? Spaß beiseite. Hier handelt es sich um eine alte Streuobstapfelsorte, die eine rotglänzende Schale hat. Daher rührt ihr verrückter Name.

Panhas – eine Grützwurst aus Schlachtabfällen, die man scheibenweise brät und gerne zu deftigen Untereinander-Gerichten reicht.

Potthucke – ein Kartoffelkuchen aus geriebenen Knollen und ganzer Mettwurst, der im Pott huckt, also im Topf hockt. Alternative Begriffe für den Küchenklassiker sind: Pfannenwatz, Knulls, Riefpucks oder Latz.

Schloot – leckere grüne Blattsalate aus dem Bauerngarten, aber auch angemachte Salatkreationen werden so bezeichnet.

Schlodderkappes – ein Eintopfgericht aus Weiß- oder Spitzkohl, Kartoffeln, Speckwürfeln und Mettwurstchen. Da die Kohlblätter im Topf „schlottern“ – inspirierte das offenbar zum lustigen Namen des Gerichts.

Schnippelbunne – Schnippelbohnen, Schnittbohnen, die als Gemüse oder auch als Eintopf mit Kartoffeln gegessen werden.

Untereinander – meint eine Art des Stampf-Eintopfs. Man kocht Kartoffeln und stampft diese mit etwas Butter und Milch. Gemüse wie Sauerkraut, Bohnen, Wirsing oder auch frischer Salat wird dann mit oder ohne Soße untergehoben.



Worbelle, Wolbern – Wald- oder Heidelbeeren, die es im Bergischen Land auch im Kulturanbau gibt. Besonders aromatisch sind sie im Pfannkuchen, als Kompott oder als kalte Obstsuppe.

Zaus – ein leckeres Sößchen, das beim Fleischbraten entsteht, aber auch süßer Natur sein kann wie eine Vanill-Zaus, die man über Fruchtgrütze gibt. Eine Alternative zur Zaus ist die meist etwas gehaltvollere „Tunk“ oder „Stipp“. Die dipartige Kreation ist als „Zwiweweltunk“ (im Wuppertaler Raum „Olkzaus“) oder „Heringsstipp“ sehr beliebt und bereichert „Quallmänner“ (Pellkartoffeln).

Kleines ABC der bergischen (Kartoffel-)Beilagen

Im Folgenden finden Sie jeweils ein Grundrezept für 4 Personen, das Sie optimal mit den in diesem Buch präsentierten Hauptspeisen kombinieren können:

Buchweizenpfannkuchen

Man rührt aus 2 Eiern, 250 g Buchweizenmehl, 250 ml heißem Kaffee, Wasser oder Milch einen Teig, den man mit etwas Salz abschmeckt. Nach einer Ruhezeit von 20 Minuten bäckt man in einer Pfanne einen großen Kuchen oder mehrere kleine Küchlein aus. Man kann übrigens auch Speck- und Apfelstückchen mit in den Teig geben. Den „Drügen Rötsch“, wie er im Bergischen Land heißt, serviert man mit Rübenkraut zu einer Tasse Kaffee oder als Beilage zu Salat. Auch ein Schmand-Dip passt vorzüglich. Ein Rezept für Obstpfannkuchen findet sich übrigens im Dessert-Kapitel.

Reisgemüse

Für das altbergische Risotto wäscht man 200 g Reis unter fließendem Wasser ab. Man erhitzt dann 30 g Rinderfett in einem Topf und gibt 2 gehackte Zwiebeln dazu. Wenn diese glasig sind, kommt der Reis mit 500 ml Rinderboullion dazu. Man lässt den Reis unter Zugabe weiterer Rinderboullion (500 ml) und etwas Salz im zugedeckten Topf langsam garen. Reisgemüse serviert man zu Fleischgerichten.

Bergische Brotknödel

Für die Knödelmasse weicht man 250 g Weißbrot, Brötchen (vom Vortag) oder Burger Brezeln in 200 ml lauwarmer Milch ein und lässt das Ganze eine knappe Stunde ziehen. Dann

knetet man ein Ei unter die Masse und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskat. Die ausgeformten Knödel lässt man in siedendem Wasser gut 15 Minuten gar ziehen, bis sie an die Topfoberfläche steigen. Optimal passen die Bergischen Brotknödel zu Gulasch- und Fleischgerichten mit Soße.

Kartoffelklöße

Besonders lecker werden sie mit Pellkartoffeln. Ein Kilogramm Pellkartoffeln werden noch warm durch eine Passiermühle gedrückt und dann mit ein bis zwei Eiern, 50 g Weizenmehl und 50 g Kartoffelmehl und etwas Grieß zu einem Teig verarbeitet. Die ausgeformten Klöße lässt man in siedendem Wasser gut 15 Minuten gar ziehen, bis sie an die Topfoberfläche steigen. Die Kartoffelklöße sind der Klassiker zu Wild- und Bratengerichten. Auch in der Pfanne gebraten schmecken sie am nächsten Tag noch lecker.

Kartoffelplätzchen

750 g gekochte Kartoffeln zerdrückt man mit einem Kartoffelstampfer und arbeitet 150 g Weizenmehl und 1 Ei unter. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wird abgeschmeckt. Die Masse zu Plätzchen ausformen, nach Geschmack in etwas Grieß oder Brotbröseln wenden und dann in Butterschmalz ausbacken. Mit Kartoffelpüree-Resten funktioniert dieses Rezept ebenso gut!

Knudeln

Für diese bergischen Gnocchi benötigt man 1 kg gekochte Pellkartoffeln, 2 frische Brötchen, 30 g Speckwürfel, 2 Eier und etwas Weizenmehl. Die ausgekühlten und gepellten Kartoffeln vom Vortag werden fein gerieben. Die Brötchen schneidet man klein und brät sie mit den Speckwürfeln in einer Pfanne an. Dann arbeitet man sie mit den Eiern und etwas Weizenmehl unter die Kartoffelmasse. Man würzt mit Salz und Muskat und formt kleine Klöße, ähnlich wie Gnocchi. Man lässt sie in siedendem Wasser kurz gar ziehen. Nach Geschmack wendet man die Knudeln in etwas Brotbröseln und brät sie kurz vor dem Servieren in etwas Butter an. Ein Rezept für Bergische Bauernnudeln findet sich beim Rezept „Wildragout“.

Leineweber

Für die bergische Tortilla benötigt man 600 g Kartoffeln oder Kartoffelreste vom Vortag. Diese werden in dünne Scheiben geschnitten und zusammen mit Speckwürfeln in einer gut gefetteten Pfanne angebraten. Man verquirlt dann 2 Eier mit 2 EL Weizenmehl und schmeckt die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Diese gibt man über die angebratenen Speckkartoffeln und lässt sie auf dem Herd mit einem Deckel oder im Backofen bei Oberhitze stocken. Besonders gut passt der Leineweber zu frischem Salat oder auch als Beilage zu einer Gemüse-Suppe.

Pillekuchen

600 g festkochende rohe Kartoffeln werden grob geraspelt – also zu „Piller“ gehobelt, was so viel wie „Späne“ bedeutet. Die Kartoffelspäne werden ausgepresst und auf einem Sieb abtropfen gelassen. Man schneidet 2 Zwiebeln in kleine Würfel und rührt aus 2 Eiern, einem

Schuss Milch, 50-100 g Mehl einen Teig. Die Zwiebelstückchen und Kartoffelspäne werden untergehoben. Auch Speckwürfel können dem Teig zugefügt werden. Den Teig bäckt man nun portionsweise in heißem Fett schwimmend zu Küchlein aus. Die Reibekuchen aus Kartoffelspänen schmecken zu Apfelmus, zu Suppen, zu Fleischgerichten und auch als Sättigungsbeilage zu grünen Salaten.

Reibekuchen

1200 g rohe Kartoffeln werden fein gerieben und mit 2 gewürfelten Zwiebeln, 2 Eiern und 2-3 EL feinen Haferflocken zu einem Teig gerührt. Diesen schmeckt man mit Salz und Pfeffer ab und bäckt ihn in heißem Fett schwimmend zu Küchlein aus. Genauso wie Pillekuchen schmecken Reibekuchen zu Apfelmus, zu Suppen, zu Fleischgerichten und auch zu einem frischen Salat.



Frisch aus dem
Bauerngarten



Knackige Salate und mehr

Nach dem Vorbild der Klostergärten entwickelten sich einst die bunten Bauerngärten, über deren Vielfalt wir heute nur so staunen. Mit ihrer Farbenpracht, aber auch mit fast vergessenen Gemüsesorten und Kräutern, die der Gesundheit dienen, ziehen sie alle Blicke auf sich und wecken neues Interesse für eine alte Tradition.

Nützliches Idyll

Nützlich und nahrhaft zugleich – so könnte man das Konzept des Bauerngartens beschreiben. Ein Bauerngarten diene ursprünglich der Selbstversorgung, denn in früheren Zeiten konnte man nicht immer alles kaufen und lebte quasi von dem, was der eigene Garten hervorbrachte. In der Nähe zu Haus und Hof pflanzten viele Familien das an, was sie für den täglichen Bedarf benötigten. Kartoffeln, verschiedene Bohnen- und Kohlsorten, Wurzel- und Rübenblattgemüse und auch Obststräucher zählen zum Grundstock. Heilkräuter und Blumen – die früher als Hausapotheke dienten – wuchsen an den Beeträndern.

Nachhaltigkeitsaspekte und der Wunsch nach unverfälschten, saisonalen und regionalen Lebensmitteln haben dem Bauerngarten in den letzten Jahren zu neuer Blüte verholfen.

Im Kreislauf der Natur

Einfache geometrische Anlagen, die mit meist vier Beeten einem Wegekreuz gleichen und mit schützendem Buchsbaum umsäumt sind, findet man in alten und auch neuen Gartenanlagen. Die Aufteilung schafft Ordnung im scheinbaren Durcheinander und hilft dabei, die Fruchtfolge einzuhalten. Traditionelle, an Klima und Boden angepasste Lokalsorten dominieren das Bild des bergischen Nutzgartens, denn sie sind robust und unkompliziert.

Der bergische Bauerngarten vereint im Hinblick auf den Klimawandel neben altem auch neues Wissen rund um die Sortenvielfalt und bringt damit zeitgemäße Abwechslung auf den Teller. In der Küche trifft heute auch schon mal „urbergisches Jemös“ wie Feldschloot auf exotische Zutaten wie Granatapfelkerne aus dem Supermarkt – das tut dem Grundgedanken jedoch keinen Abbruch, sondern schlägt die Brücke vom Bergischen in die Welt.



SPITZKOHLSALAT

mit Birnen (Titelrezept)

für 4 Personen

Wenn im Herbst die Birnen golden leuchten, dann bringt dieser herzhafte Salat mit süßer Note Herbstsonne auf den Teller.

Zutaten

1 kleiner Spitzkohl
150 g Schinkenspeck
1 Zwiebel oder 2 Lauchzwiebeln
2 nicht zu reife Birnen
1 EL Öl für die Pfanne

Für die Marinade

6 EL Öl
2 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer und Honig

Zubereitung

Den Kohl putzen, vierteln und den Strunk sowie harte Rippen entfernen. Den Kohl mit einem großen Gemüsemesser in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Birnen schälen, entkernen und vierteln, in feine Scheiben oder Stückchen schneiden. In einer Pfanne etwas Öl mit Zwiebeln und Speck auslassen und alles glasig dünsten. Birnenstücke und Kohlstreifen zugeben und kurz mit dünsten. Vom Herd nehmen und noch warm mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Tip

*Der Salat schmeckt
warm oder kalt.*

Gut zu wissen

Besonders Weißkohl gehört im Winter zu den Vitamin-C-Lieferanten Nummer eins. Ob kurz blanchiert als Salat, gegart als Gemüse oder eingelegt als Sauerkraut – Kohlgemüse sind in der Bergischen Küche unverzichtbar. In früheren Zeiten machte man außer Weißkohl auch Bohnen oder Möhren durch Milchsäuregärung haltbar.

Frisch aus dem Bauerngarten



FERMENTIERTER KOHL

für 1 Ansatzglas à 5 Liter Fassungsvermögen

Für kleine Haushalte ist das Kohlferment eine gute Alternative zum selbst gemachten Sauerkraut oder Rotkohl im Gärtopf.

Zutaten

3 kg Weißkohl, Spitzkohl oder Rotkohl
kaltes Wasser
Salz

Zubereitung

Den Kohl vierteln und reiben. Die Kohlspäne mit der Faust stampfen, bis der Kohlsaft austritt, in Ansatzgläser einschichten (2–3 cm zum Rand freilassen) und mit Salzlake auffüllen (2 EL Salz auf 1 l Wasser).

3–5 Tage offen an der Luft bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis die Milchsäuregärung in Fahrt kommt. Das erkennt man an aufsteigenden Luftbläschen. Das fertige Ferment verschließen und im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufheben. Nach der Entnahme die Flüssigkeitsmenge kontrollieren und ggf. etwas Salzwasser nachgießen.



Gut zu wissen

Der fermentierte Kohl kann portionsweise entnommen werden und als Rohkost mit etwas Öl, Zwiebelchen und Kräutern angemacht zu einer Brotzeit oder in einem gemischten Salat gegessen werden. Größere Portionen des Ferments können auch als Sauerkraut- oder Rotkohlgemüse gekocht werden. Sollte das Ferment zu salzig schmecken, kann man es auf ein Sieb geben und kurz wässern.

Tip

*Auch Kürbis und Apfel
lassen sich geraspelt
direkt mit fermentieren.*



Register

A	
Apfel-Eis	108
B	
Bergische Bauernnudeln	42
Bergische Brotknödel	10
Bergische Potthucke mit bunten Möhren ...	36
Bergischer Beefburger	74
Bergischer Hugo	106
Bergischer Reisauflauf mit beschwipsten Kirschen	104
Biersoße	50
Borschtsch	64
Brombeerkaltschale	112
Buchweizenpfannkuchen	10
Bunte Gulaschsuppe	96
Buttermilch-Bohnensuppe	86
D	
Dicke-Bohnen-Salat mit Cocktailtomaten	30
E	
Erpelsfritz	22
F	
Falscher Hase mit Zwiebelsoße	46
Feldsalat mit gebratenen Austernseitlingen	24
Fermentierter Kohl	16
Fruchtessig	28
Fruchtiger Selleriesalat	26
Fruchtsirup	118
G	
Gebratener Zander mit Bauerngemüse	58
Geflügelkeulen mit glasierten Maronen und Rosenkohl	52
Gegrillte Forelle mit Bacon-Spargel	56
Gelber Erbseneintopf mit Kürbis	92
Gemüse-Lasagne	72
Geröstete Grießsuppe mit selbst gemachter Suppenwürze	82
Geschmorte Ochsenbäckchen	40
Gremolata	56
Grüner Walnusslikör	120
H	
Himmel und Erde mit Blutwurst und Apfel-Zwiebelgemüse	54
Holunderblüten-Eis	106
Holunderblütensirup	106
Holunderküchlein mit Quark-Honig-Eis	110
J	
Joghurt-Dip	68
Joghurtsoße	62
K	
Kaiserreis	104
Kalte Dickmilchsuppe mit Kräutern und Gurke	98
Kartoffelklöße	10
Kartoffelplätzchen	10
Knudeln	11

Kräuteressig und -öl 28

L

Lahmacun 62

Lasagne al forno 72

Leineweber 11

M

Möhren-Kartoffel-Eintopf 84

P

Pfefferpotthast 50

Pillekuchen 11

Polnische Pierogi 66

Pute in Pilzrahmsoße 44

Q

Quarkspeise mit Felsenbirnen oder

Blaubeeren 102

Quer-durch-den-Garten-Suppe 80

R

Reibekuchen 11

Reisgemüse 16

Rinderrouladen 48

Rosmarinkartoffeln 44

Rote Beerengrütze mit
steifem Grießbrei 118

Rotkohlsalat im Glas 18

Rotweinpflaumenkompott 116

S

Salat untereinander 32

Scharfe Rote-Bete-Suppe 90

Scharfer Salat mit Gänseblümchen 20

Schenkenbroden 38

Schichtdessert mit Quittenmus 114

Schwattbruatsupp 94

Sellerie-Pastinakensuppe mit
gebratenem Bauchspeck 88

Souvlaki-Spieße 70

Spitzkohlsalat mit Birnen (Titelrezept) 14

Steckrübenaufstrich 22

Suppenwürze 82

T

Tabouleh-Salat 68

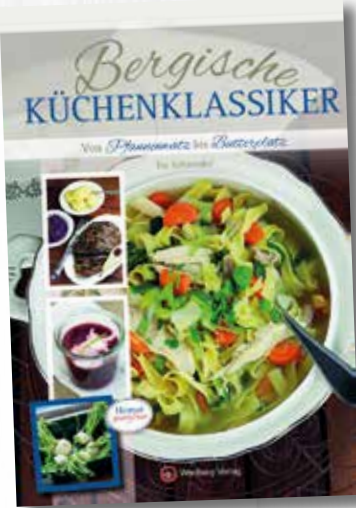
Toast Hawaii 76

W

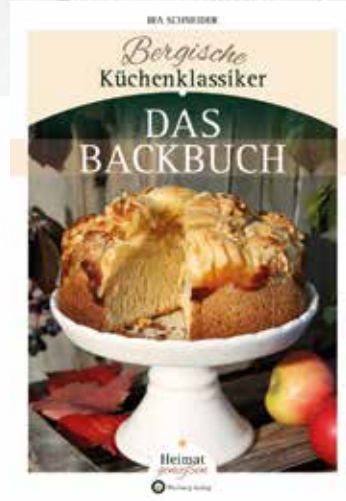
Weinsoße 58

Wildragout 42

BERGISCHES LAND



Ira Schneider
Bergische Küchenklassiker
Von Pfannenwatz bis Butterplätzchen
96 S., Hardcover, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2442-2



Ira Schneider
Bergische Küchenklassiker – Das Backbuch
128 S., Hardcover, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-3018-8



Olaf Link
Dunkle Geschichten aus
dem Bergischen Land
schön & schaurig
80 S., Hardcover, S/w-Bilder
ISBN 978-3-8313-3238-0



Anne Schmitz/Andreas Wöhl
Unheimlich weihnachtlich!
Böse Geschichten aus dem Bergischen Land
80 S., Hardcover
ISBN 978-3-83133016-4

Wartberg Verlag

Im Wiesental 1 • 34281 Gudensberg-Gleichen
Telefon: 056 03/9 30 50 • www.wartberg-verlag.de

Bergische Küchenklassiker

PASTINAKE, STECKRÜBE UND STERNRENETTE

Nach dem großen Erfolg ihres Bandes „Bergische Küchenklassiker – Von Pfannenwatz bis Butterplatz“ hat die Food-Journalistin und Landfrau **Ira Schneider** erneut in bergische Kochtöpfe geschaut und Variationen der beliebten Küchenklassiker von einst zusammengetragen.

Sie hat alle Rezepte in ihrer Fotoküche (www.die-fotokueche.de) in Szene gesetzt und schafft mit diesem Kochbuch geschickt den Spagat zwischen Küchenklassikern und modernen Interpretationen.

Durch Erfindungen, Geschmacksmoden und Migration sind seit den 1950er-Jahren neben Potthucke, Leineweber & Co. interessante neue Rezepte ins Bergische Land gekommen und zu Speisenklassikern geworden.

Außerdem hat das Bewusstsein für authentische und handgemachte Produkte die heimische Küche in den letzten Jahren abermals verändert. Heute nähern sich Genießer wieder alten Obst- und Gemüsesorten in Hausgarten und bringen mit Pastinake, Steckrübe oder der tiefroten Sternrenette Geschmacksexplosionen auf den Teller.

Freuen Sie sich auf eine Reise durch die Bergische Küche, ihren Bauerngarten und die Jahrzehnte!



ISBN 978-3-8313-3023-2



9 783831 330232

€ 16,90 (D)