

# DEUTSCHE KÜCHE

CHRISTIAN RACH  
SUSANNE WALTER

südwest

# INHALT



## **BUTTER, KÄSE, QUARK** 27

Aromatisierte Butter	29
Tecklenburger Buttermilchsuppe	31
Quarkbällchen	32
Quarkschaum mit Sanddornsauce	35
Pellkartoffeln mit Quark, Leinöl und Radieschen	37
Tomatensuppe mit Quarkklößchen	38
Obatzda	41
Bunter Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Honig	42
Kässpätzle	45
Schoko-Karamell-Bonbons	47

## **SPARGEL, SPARGEL, SPARGEL** 49

Roher Spargelsalat mit gebläutem Lachs	51
Lauwarmer Spargelsalat mit Rhabarber vinaigrette	52
Weißer Spargel mit Sauce hollandaise	55
Spargelragout mit knusprigen Pfannkuchen	57
Dorsch und Spargel aus dem Pergament	59
Spargelsuppe mit Saiblingstatar	60
Königinnenpastetchen mit Ragout fin	63
Wilder Spargel mit Kalbsröllchen	64
Spargelkasserolle	66

## **ERBSEN, LINSEN, BOHNEN** 69

Spiegelei mit gedünstetem Radieschen-Erbсен-Gemüse	70
Erbsensüppchen mit Speckschaum	73
Linsen und Spinatspätzle mit geschmorten Karotten	75
Palbohnensuppe mit Dorsch	77
Saures Saubohnengemüse	78
Schnippelbohnenuppe mit Zwetschkuchen	81
Birnen, Bohnen und Speck	82
Bohnen-Dinkel-Salat mit Staudensellerie und bunten Tomaten	84
Lammkarree auf Bohnen-Paprika-Salat	87

## GURKEN, KÜRBIS UND ZUCCHINI 89

Essiggurken	90
Pikant eingelegtes Sommergemüse	93
Süßsaures Kürbisgemüse	93
Gebratener Lachs auf gedünsteten Gurken	95
Gurken-Tarte mit Flusskrebse	96
Schmorgurken mit Hirsefüllung	99
Eisgekühlte Gurken-Joghurt-Suppe	100
Gegrillte Zucchini und Aprikosen mit Mandeln und Honig	103
Zucchini Blüten im Bierteig	104
Zucchini Suppe mit geräucherter Forelle	106
Kürbis und rote Zwiebeln aus dem Ofen mit Spinatsalat und Birnen	109

## KARTOFFEL 111

Brunnenkresse-Kartoffel-Suppe	112
Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit Butterflöckchen und Liebstöckel	115
Pellkartoffel-Gurken-Salat mit Forellenkaviar	117
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Kräutern	119
Bouillontkartoffeln	120
Kartoffelklöße mit Speckstippe	123
Thüringer Klöße	125
Lorbeerkartoffeln mit geschmorter Rehschulter	126
Kartoffel-Apfel-Auflauf mit Aachener Printen	129
Kartoffelnudeln mit Mohn, Kompott und Vanillesauce	131





## KRAUT UND RÜBEN

	133
Dreierlei vom Mairübchen	134
Gebackene Rotkohlspalten	137
Rotkohlsalat mit Birne, Mandarine und Walnüssen	138
Gebratene Flower Sprouts mit Haselnusssauce und Vogelbeeren	141
Sauerkraut	142
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	145
Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit geräuchertem Aal	146
Krautkrapfen	149
Fasan mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Weintrauben	150
Wirsingrouladen mit Wildfleischfüllung, Quitten und Kastanien	153
Wirsing- und Schwarzkohlchips	155
Geeister Karottensalat	156
Waldorfsalat	159
Bete-Salat mit gepufftem Buchweizen und gepickelten Perlzwiebeln	161
Schwarzwurzelchips	162
Schwarzwurzelsuppe	165
Geschmorte Schwarzwurzeln mit Rotweinreduktion	167
Kohl und Wurzeln aus dem Ofen mit Kurkuma-Hollandaise	168
»Himmel und Erde« mit Sellerie, Chicorée und Apfel	171

## AUS FLUSS, SEE UND MEER

	173
Sylter-Royal-Austern mit dreierlei Toppings	175
Schmalz vom geräucherten Aal	176
Bunter Tomatensalat mit Queller und Krabben	179
Krabbensuppe	180
Halligenbrot	182
Gebeizter Rote-Bete-Lachs mit Blattsalaten und Apfel	185
Lachsstrudel mit Rieslingbutter	187
Forelle mit geschmortem Römersalat	188
Saibling mit bunter Bete und Linsenvinaigrette	191
Hechtklößchen mit Kohlrabigemüse	193
Karpfen im Bierteig mit Erbsenpüree und Remoulade	194
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und Gurkensalat	197
Hamburger Labskaus	199
Seezunge im Gemüsesud	200
Steinbutt auf Blattspinat mit Meerrettichsauce	203

## GEFLÜGEL, SCHWEIN UND RIND 205

Gefüllte Kalbsbrust	207
Maultaschensuppe	209
Entenbrühe mit Rettich und Pak Choi	211
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	212
Hühnersuppe mit Reis	215
Huhn in Riesling	216
Schweinebauch mit Pfifferlingen und gebratenem Rettich	218
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	221
Rinderrouladen mit Spreewaldgurken	223
Rheinischer Sauerbraten	224
Gesottenes Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Meerrettich	227
Schaschlikspieße	228
Gefülltes Schweineschnitzel	231
Entenbraten mit gebackenem Spitzkohl und Rhabarber-Portwein-Sauce	233
Jägerschnitzel	234
Huhn mit Estragonessig	237

## WURST UND SCHINKEN 239

Wurstsalat	241
Steckrübeneintopf mit Kochwürstchen und Graupen	242
Wildschweinwürstchen mit Streckrübenraspeln, Quittenspalten und Senfkaviar	244
Birnen- und Quittensenf zu Würstchen (Thüringer, Krakauer, Nürnberger) oder Weißwürsten	247
Schlachtplatte mit Sauerkraut	248
Grünkohl mit Pinkel	250
Currywurst	253
Schwarzwälder-Schinken-Carpaccio mit Steinpilzen	254
Prager Schinken im Brotteig	257
Überbackener Chicorée mit Bavaria blu und Schinken	259

## BROT UND KUCHEN

261

Sauerteigbrot	262
Kartoffelbrötchen im Wirsingblatt	265
Kastanienbrötchen	267
Verlorenes Ei mit Löwenzahnsalat und Sauerteig-Kracher	269
Käse-Sauerkraut-Krapfen	270
Brotsuppe mit Zwiebel und Fenchel	273
Zwiebelkuchen	274
Hefeteigkuchen mit Mangold und Hüttenkäse	276
Rote-Bete-Serviettenknödel mit Meerrettichsauce	279
Dampfnudeln	281
Arme Ritter mit Vanillesauce	282
Brotpudding	285
Pumpernickelleis mit Pflaumenkompott	287
Butterkuchen	288
Windbeutel mit Schlagsahne und Himbeeren	291
Streuselkuchen mit Kirschen	293
Marmorkuchen	294
Erdbeerkuchen	297
Schwarzwälder Kirschtorte	299





## FRÜCHTE

	<b>303</b>
Holunderblütensirup	305
Erdbeerbowle	307
Rote Grütze	309
Rote Johannisbeerkonfitüre	310
Eingeweckte Mirabellen	313
Pfannkuchen mit Blaubeerkompott	314
Sahnemilchreis mit Kirschen	316
Aprikosenwähe	319
Zwetschgenknödel	321
Latwerge (Pflaumenmus)	322
Bratäpfel mit Haselnüssen und Rumrosinen	325
Buchweizenbrei mit Quitten und Mandeln	327
Apfelstrudel mit Vanillesauce	328
Rehrücken mit Rotweibirnen und Kastanien	331
Geschmorte Ingwer-Lorbeer-Birnen	335
Fliederbeersüppchen mit Schnee-eiern	337
Eingelegte Vogelbeeren	338
Rumtopf	341
Zwetschgenröster	342

## DDR-KÜCHE

	345
Leipziger Allerlei	346
Letscho	349
Broiler	351
Buletten mit Schmorgurken	352
Soljanka	355
Königsberger Klopse	357
Leber Berliner Art	358
Steak au four	360
Berliner Bollenfleisch	363
Mecklenburger Rippenbraten	365
Mohnpielen	366
Birnen und Klumpen	369
Eierschecke	371

## JÜDISCHE KÜCHE

	373
Berches	375
Knishes mit Kartoffelfüllung	376
Latkes mit Apfelmus	378
Hühnersuppe mit Matzenknödel	381
Rote-Bete-Suppe mit gefüllten Grießklößen	382
Gefüllte Zwiebeln	384
Geschmorte Rinderbrust mit Schlichkes	387
Kugel mit Mohn und Blaubeeren	391
Käsekuchen mit Brombeeren	393
Käse-Blintzes	394

Rezepteregister	408
Hauptzutatenregister	410
Über den Autor	415
Dank	415
Bildnachweis	416
Impressum	416





# DEUTSCHE KÜCHE

DEUTSCHE KLASSIKER TRADITIONELL UND MODERN

Was lieben wir Deutschen auf dem Tisch? Welche Produkte gehören zu uns? Was ist unser kulinarisches Erbe und wie gehen wir damit um?

Dieses Buch ist mein persönlicher Versuch, deutsche Klassiker in die Moderne zu überführen, ohne dass sie ihre Seele verlieren.

Ein Buch in 13 Kapiteln mit über 160 Rezepten und Produkten, die wir alle lieben, die für Deutschland stehen und die zu uns gehören wie Fußball und Autos, wie Lufthansa und Siemens, wie Adidas, Hugo Boss und so vieles mehr ...

Was wäre Deutschland ohne seine Brotkultur, ohne Gerichte aus Kohl oder seine vielfältigen Wurst- und Schinkenspezialitäten, ohne Schnitzel und Schwein, ohne Spargel, Kartoffel oder unsere Liebe zu Butter und Milchprodukten? Was waren die Lieblingsgerichte in der ehemaligen DDR? Und gibt es noch Spuren von jüdischer Esskultur in unserem heutigen Alltag? Und aktueller denn je: die Kunst des Einmachens und der Vorratskammer, schon fast vergessene Techniken, Gemüse und Obst lange haltbar zu machen, was natürlich den Geldbeutel entlastet und vor allem die Umwelt und unsere Ressourcen schont.

Wir müssen nicht immer neidvoll in den Süden schauen oder den Orient und Asien als Quelle der Inspiration betrachten. Nein, auch wir haben wunderbare kulinarische Traditionen und Geschenke, die, vielleicht ein bisschen entstaubt und in bester handwerklicher Tradition produziert, uns Köstlichkeiten bereitstellen, die wir nicht verbergen müssen und auch gerne in die Welt hinaustragen können.

Unser Buch ist nicht in »Vorspeise – Hauptgang – Dessert«-Rubriken oder nach Jahreszeiten eingeteilt. Im Vordergrund stehen die einzelnen Produkte oder Produktgruppen, wie zum Beispiel »Brot und Kuchen« oder »Kraut und Rüben«.

Aber es gibt auch zwei Ausnahmen: Den Traditionen der DDR-Küche und den Einflüssen der jüdischen Küche wurde jeweils ein eigenes Kapitel gewidmet, um darauf hinzuweisen, wie wichtig diese Einflüsse waren und auch heute noch sind.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, Kochen und Genießen!































































# BUTTER, KÄSE UND QUARK

Deutsche Milchkühe wie zum Beispiel die Rinderrassen Deutsche Holstein oder Deutsche Braunvieh werden in der ganzen Welt geschätzt und liefern überall gute Milch, aus der dann Butter, Käse und Quark hergestellt wird. Etwa 150 Käsesorten gibt es bei uns von Schleswig-Holstein bis hinab ins Allgäu. Und man höre und staune: Deutschland ist hinter den USA der weltweit zweitgrößte Käseproduzent, mit weitem Abstand zum dritten: Frankreich. Bei der Butter sieht es hingegen ganz anders aus. Da taucht Deutschland nicht in einer Produzentenrangliste auf, obwohl bei uns doch »alles in Butter ist«, also alles gut oder okay. Diese Redewendung stammt übrigens aus dem Mittelalter, als

man teure Gläser transportieren musste und sehr viele auf dem Transportweg zu Bruch gingen. Ein findiger Händler hatte einen schlaun Einfall: Er legte seine zu transportierenden Gläser oder Porzellan in eine Kiste oder ein Fass, schmolz Butter und goss sie darüber. Die feste Butter umschloss alles und das Transportgut war so bruchsicher verpackt: »alles in Butter«.

Heute sind Butter, Quark und Käse wertvolle, unverzichtbare Bestandteile unserer Küche, die, richtig eingesetzt, jedes Butterbrot, jeden Kuchen, aber auch Fisch, Fleisch und Gemüse zu Köstlichkeiten verwandeln.





# AROMATISIERTE BUTTER

## KRÄUTERBUTTER

- Butter mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers schaumig aufschlagen, dann alle Zutaten zufügen und gut vermischen. Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Butter in ein Schälchen füllen und kalt stellen. 20 Minuten vor dem Servieren zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen.

## ALGENBUTTER

- Wakame-Algen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, mit den Händen gut auspressen und in sehr feine Streifen schneiden.
- Sojasauce und Mirin mit den Algen in einem Topf zum Kochen bringen. So lange kochen, bis die Flüssigkeit vollständig verkocht ist.
- Die Algen auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen. Butter mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers aufschlagen, nach und nach die Algen einarbeiten und mit Pfeffer abschmecken.
- Die Butter in ein Schälchen füllen und kalt stellen. 20 Minuten vor dem Servieren zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen.

## NUSSBUTTER

- Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sich die Molke am Topfboden absetzt, sich braun färbt und ein nussiges Aroma entsteht. Die Butter mitsamt den braunen Pünktchen in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, bis die Butter streichfest ist.
- Die Nussbutter mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers schaumig aufschlagen.
- Die Butter in ein Schälchen füllen und kalt stellen. 20 Minuten vor dem Servieren zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen.

## ZITRONENBUTTER

- Butter, Pfeffer und Zitronenschale mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers schlagen, langsam den Zitronensaft einarbeiten.
- Die Butter in ein Schälchen füllen und kalt stellen. 20 Minuten vor dem Servieren zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen.

## KRÄUTERBUTTER

125 g weiche Butter  
1 frische Knoblauchzehe  
5 EL fein geschnittene Kräuter,  
z. B. Schnittlauch, Estragon,  
Liebstöckel, Kerbel, Petersilie  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer

## ALGENBUTTER

20 g Wakame-Algen  
2 EL Sojasauce  
2 EL Mirin  
125 g weiche Butter  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer

## NUSSBUTTER

125 g Butter

## ZITRONENBUTTER

125 g weiche Butter  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer  
Schale von 1 Bio-Zitrone  
1 EL Zitronensaft







# TECKLENBURGER BUTTERMILCHSUPPE

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 20 Minuten

- Sahne mit 1 Tütchen Sahnesteif steif schlagen und mit Buttermilch, Naturjoghurt, Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft, -abrieb, der Hälfte des Orangenabriebs und dem zweiten Tütchen Sahnesteif verrühren. Die Buttermilchsuppe 1 Stunde kalt stellen.
- Pumpernickel mit den Händen zu unregelmäßigen Bröseln zerkleinern. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pumpernickelbrösel und den Zucker zufügen und erhitzen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt und die Brösel knusprig werden. Pumpernickelbrösel sofort aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen.
- Stachelbeeren waschen und halbieren oder in Scheiben schneiden.
- Die gekühlte Suppe mit einem Schneebesen umrühren und in tiefe Teller oder Schalen füllen. Mit Pumpernickelbröseln, Stachelbeeren und dem restlichen Orangenabrieb bestreuen und sofort servieren.

70 ml Sahne  
2 Tütchen Sahnesteif  
1 l Buttermilch  
400 ml Naturjoghurt  
80 g Puderzucker  
2 Tütchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
Abrieb von 1 Bio-Orange

## AUSSERDEM

2 Scheiben Pumpernickel  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
Stachelbeeren

» *Eine echte regionale Spezialität, die ich hier aus ihrem Dornröschenschlaf erwecken möchte. Die Suppe ist nicht nur im Sommer ein echter Knaller.*

# QUARKBÄLLCHEN

Ergibt ca. 16 Bällchen | Zubereitungsdauer: 40 Minuten

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mischen. Zucker, Vanillezucker, Quark und Eier mit den Schneebesen des Handrührgeräts untermischen.
- Pflanzenöl in einem nicht zu kleinen Topf auf 180 °C erhitzen. Mit einem Eisportionierer Teigportionen abstechen und ins heiße Fett gleiten lassen. Circa 4–5 Bällchen zur selben Zeit circa 6 Minuten frittieren, bis sie außen goldbraun und innen durchgebacken sind.
- Die frittierten Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier entfetten.
- 150 g Zucker auf einem tiefen, breiten Teller verteilen, die Bällchen rundum darin wälzen. Am besten schmecken die Bällchen frisch ausgebacken und lauwarm.

250 g Weizenmehl, Type 405  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
250 g Quark (20 % Fett)  
3 Eier

## AUSSERDEM

0,75 l hoch erhitzbares  
Pflanzenöl zum Frittieren  
150 g Zucker zum Wälzen

» Und dazu dann noch eine selbst gemachte Sauce aus roten Früchten, ein Kirschragout oder einfach pur zum Nachmittagstee frisch gebacken auf den Tisch.











# QUARKSCHAUM MIT SANDDORNSAUCE

Für 4–6 Personen | Zubereitungszeit: 50 Minuten + Wartezeit über Nacht

- Für den Quarkschaum Eiweiß und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schlagen, bis der Eischnee steif ist, Glanz hat und sich der Zucker aufgelöst hat.
- Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts ebenfalls steif schlagen.
- Magerquark, Vanillemark und Zitronenabrieb mischen und behutsam die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben.
- Die Quarkschaummasse in ein passendes, feines Sieb (aus nicht rostendem Edelstahl oder Plastik) geben. Sieb auf eine passende Schüssel setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kalt stellen.
- Für die Sanddornsauce Sanddornsaft und Honig in einem Topf auf circa 60 ml einkochen, dann abkühlen lassen und kalt stellen.
- Pistazien fein hacken.
- Zum Servieren den Quarkschaum auf einen breiten Teller stürzen. Die Sanddornsauce über den Schaum gießen. Gehackte Pistazien darüberstreuen. Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen, trocken reiben und Nocken aus dem Quarkschaum stechen. Zum Nockenstechen den Löffel jedes Mal erneut in warmes Wasser tauchen.

» *Ich liebe Sanddorn, im Volksmund auch »Zitrone des Nordens« genannt. Wenn man im Sommer oder im Herbst diese leuchtenden Früchte an den Büschen, zum Beispiel an der Ostsee, sieht, dann freue ich mich immer schon darauf, frischen Sanddornsaft zu kaufen und vielfältig einzusetzen – nicht nur köstlich, sondern auch sehr gesund durch den hohen Vitamin-C-Gehalt. Übrigens wächst Sanddorn nicht nur als Busch am Wegesrand, nein, es gibt auch Sanddornbäume, die bis zu zwölf Meter hoch werden.*

## FÜR DEN QUARKSCHAUM

4 Eiweiß  
100 g Zucker  
500 ml Sahne  
250 g Magerquark  
Mark von 1 Vanilleschote  
Abrieb von ½ Bio-Zitrone

## AUSSERDEM

300 ml Sanddornsaft mit Honig  
(aus dem Reformhaus)  
2 EL Honig  
30 g Pistazienkerne





# PELLKARTOFFELN MIT QUARK, LEINÖL UND RADIESCHEN

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 10 Minuten + ca. 25 Minuten Kochzeit

- Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser in circa 25 Minuten weich kochen.
- Währenddessen Kümmel fein hacken und mit Quark verrühren. Quark mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Radieschen putzen und waschen, nach Belieben halbieren oder vierteln. Zarte Radieschenblätter können mitgegessen werden.
- Die gekochten Kartoffeln abgießen und nach Belieben pellen. Quark auf Teller verteilen, darauf die Kartoffeln und die Radieschen setzen. Mit jeweils 2 EL Leinöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen.

1,5 kg vorwiegend festkochende  
Kartoffeln, z. B. Linda  
Salz  
1 EL Kümmel  
700g Quark  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer  
2 Bund Radieschen  
8 EL Leinöl

» *Leinöl in der Kombination mit Quark ist perfekt für eine gesunde Ernährung. Leinöl enthält zahlreiche essenzielle Fettsäuren mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, die lebenswichtig für unseren Körper sind. Quark ist kalorien- und fettarm, er beinhaltet viel Eiweiß. Und in der Kombination von Leinöl und Quark verstärken sich die gesunden Effekte noch weiter. Diese Kombination eignet sich gut für den Muskelaufbau, zum Beispiel bei Sportlern, aber auch zum gesunden Abnehmen.*

# TOMATENSUPPE MIT QUARKKLÖSSCHEN

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 50 Minuten

- Den Strunk der Tomaten herausschneiden. Die Haut auf der gegenüberliegenden Seite leicht einritzen. In einem Topf mit sprudelnd kochendem Wasser circa 30 Sekunden blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken. Tomaten häuten, die Haut für die Suppe beiseitestellen. Die Tomaten je nach Größe ganz lassen oder halbieren und bis kurz vor dem Servieren beiseitestellen.
- Für die Suppe Strauchtomaten waschen und mit einem Sägemesser grob würfeln. Die Tomatenwürfel und die beiseitegestellten Tomatenhäute mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben. Schalotten und Knoblauch schälen, grob würfeln und zufügen. Alles zum Kochen bringen, Temperatur senken und die Suppe circa 20 Minuten simmern lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und die Rückstände im Sieb gut abtropfen lassen, dabei leicht auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker und 1 Spritzer Rotweinessig abschmecken.
- Für die Quarkklößchen Butter mit den Schneebesen des Handmixers schaumig schlagen und nacheinander Ei und Eigelb einarbeiten. Quark zufügen und das Mehl unterziehen. Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse zu der Quarkmasse drücken. Kräuter waschen, trocken schleudern, fein hacken und unterziehen. Quarkmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und mit einem Teelöffel etwas Quarkmasse als Probeklößchen in das kochende Wasser gleiten lassen. Temperatur verringern und das Klößchen circa 8 Minuten knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Klößchenmasse eventuell nachwürzen und sollte die Masse zu weich sein, noch etwas Mehl zufügen. Aus der Quarkmasse circa 30 weitere Nocken ins Wasser gleiten lassen (eventuell in 2 Portionen) und gar ziehen lassen. Dann aus dem Wasser heben und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller oder Tablett trocken legen.
- Kurz vor dem Servieren die Tomatensuppe aufkochen und die blanchierten Tomaten hineingeben. Das Ganze aufkochen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quarkklößchen in tiefe Teller oder Schalen verteilen, die Tomaten daneben verteilen und mit Tomatensuppe auffüllen.

## FÜR DIE TOMATENSUPPE

20 kleine Tomaten, vorzugsweise bunte

1 kg aromatische Strauchtomaten

600 ml Gemüsebrühe, vorzugsweise selbst gekocht

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

1 Prise Zucker

1 Spritzer Rotweinessig

## FÜR DIE QUARKKLÖSSCHEN

30 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

200 g Quark

50 g Weizenmehl, Type 405

1 Knoblauchzehe

1 Handvoll Kräuter, z. B. Schnittlauch, Liebstöckel, Bohnenkraut, Petersilie

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

» Quarkklößen lassen sich wie hier salzig herstellen, genauso sind sie aber auch eine wunderbare Zugabe zu einer Fruchtsuppe, zu Blau- und Himbeeren. Dann natürlich ohne Salz, Pfeffer und Knoblauch, aber mit 1 Prise Zucker.



