

Nordhessische KÜCHENKLASSIKER

Diebchen, Ahle Worscht und Weggewerg

Ira Schneider



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Ira Schneider

Nordhessische KÜCHENKLASSIKER

Diebchen, Ahle Worscht und Weggewerg



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Bildnachweis:

Alle Fotos von Ira Schneider mit Ausnahme des Autorenfotos auf der Umschlagrückseite von Klaus Görden.

1. Auflage 2017

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 978-3-8313-2479-8

Ira Schneider

Nordhessische KÜCHENKLASSIKER

Diebchen, Ahle Worscht und Weggewerg



Wartberg Verlag

Danke

Wer nach Nordhessen reist, kommt an Spezialitäten wie „Ahler Worscht“, „Weckewerk“ oder „Grüner Soße“ nicht vorbei. In den Küchen der Gastronomie serviert man sie mit Stolz, aber auch in den Privathaushalten werden die Klassiker gerne gekocht. Selbst wenn der Sonntagsbraten inzwischen „vom Brunch“ verdrängt worden ist – so manche kulinarische Tradition hat dennoch überlebt. Viele Haushalte, so berichten die Waldecker Landfrauen, sind bis heute im Besitz einer gusseisernen Platte, die man früher auf den Herd auflegte, um Ofenkuchen zu backen. Diese kommt nach wie vor zu besonderen Anlässen wie zum Kartoffelfest im Herbst zum Einsatz. Denn nur so werden Schepplinge & Co. schön dünn und knusprig. Die abwechslungsreiche Kulturlandschaft Nordhessens (www.nordhessen.de), die geprägt ist von Wald, Wiesentälern, Gewässern, Bergen, Schlössern und malerischen Fachwerkhäusern, lädt förmlich zum Genießen ein. Der „gemeine Tourist“, der bei der „Hessischen Küche“ oft an „Handkäs mit Musigg“ oder an „Äppelwoi“ denkt – wird vor allem überrascht sein, wie wehrhaft sich die Nordhessen bislang von der süd- oder rheinhessischen Küche abgrenzen konnten. Denn Handkäs und Stöffche sucht man hier vergeblich. Umso schöner, wenn es beim Besuch Nordhessens vieles in der Küche zu entdecken gilt, was man von anderswo noch nicht kennt. Neben traditionellen Rezepten wie „Förmchen“ oder „Spanisch Lauch“ trifft man heute in der Spitzengastronomie auch auf raffinierte Neu-Interpretationen der Klas-

siker. Wo man die regionalen Schätze noch genießen und kaufen kann, verraten die Internetseiten des Slow Food Conviviums Nordhessen und die des Fördervereins Hessische Ahle Wurscht e.V. Auch das Spezialitätenfestival „Nordhessen geschmackvoll“, das immer Anfang Oktober in Melsungen stattfindet, ist ein Muss für Genießer.

Ein Kochbuch wie dieses, das Traditionsgerichte, authentische Rezepte und typische Zutaten aus Nordhessen vorstellt, ist kein einfaches Vorhaben. Ohne Unterstützung wäre dies nicht möglich. Ich bedanke mich herzlich bei meinem Slow Food-Kollegen Gerhard Schneider-Rose, der zusammen mit dem Slow Food-Convivium Nordhessen seit einigen Jahren akribisch alte Rezepte aus der Region zusammenträgt. Er kann bereits auf einen gehörigen Fundus blicken, ist aber immer noch auf der Suche nach weiteren Familienrezepten. Ebenfalls besonderen Dank möchte ich Elke Jäger aus Korbach-Strothe aussprechen. Als Bezirksvorsitzende der Waldecker Landfrauen hat sie mit ihren Mitgliedern ein Landfrauenkochbuch veröffentlicht, in das alte und moderne Rezepte mit einfachen, überall verfügbaren Zutaten eingeflossen sind.

„Herzlichen Dank“ sagen möchte ich auch meiner Mutter Magreth Schneider und Wilfried Odenthal aus Erftstadt-Erp („Speisekartoffeln Odenthal“) für Unterstützung in meiner Foto-Küche (www.die-fotokueche.de).

Ira Schneider

INHALTSVERZEICHNIS

7	Vorwort Kulinarisches zwischen Kassel und Bad Hersfeld
8	Typisch Nordhessen! Das Who is who der Nordhessischen Küche von A-Z
11	Aus dem Bauerngarten – Aufstriche, Salate und Eingelegtes Selbstgemachtes aus der Gartenküche
25	Aus Ofen und Pfanne – Mehl- und Eierspeisen Ofenkuche, Schnäbber, Blatz
39	Aus einem Topf – Herzhafte Suppen und Eintöpfe Schdambes und Unnergekochtes
53	Von Weiden, aus Wäldern und von der See – Fleisch- und Fischgerichte Gutes aus der Worschdekammer
67	Tolle Knollen und mehr – Kartoffel- und Gemüsegerichte Gaduffeln, Dämmbekrudd und Wersching
81	Früchteküche – Süßes aus der Obstkammer Schmeckerwöhlerchen aus Obst und Milch
94	Register



VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser!

In diesem Kochbuch finden Sie die Nordhessische Küche, wie sie in Privathaushalten von Kassel im Norden bis nach Bad Hersfeld im Süden heute auf den Tisch kommt. Der Rezeptband hat weder den Anspruch, ein historisches Kochbuch zu sein,

noch avantgardistische Strömungen aufzugreifen. Viele Rezeptklassiker wie Diebchen (gefüllte Kartoffelklöße) mit Specksoße, aber auch moderne Speisen wie Schmandcreme mit Himbeeren finden sich im Repertoire nordhessischer Familien.

Von Ahle Worscht bis Weckewerk – Küchenklassiker aus Nordhessen

Der Rezeptkanon für dieses Kochbuch ist nach Recherchen in alten und modernen Kochbüchern aus den letzten 100 Jahren, vor allem aber durch Gespräche mit Bewohnern Nordhessens entstanden. Im Austausch mit dem Slow Food-Convivium Nordhessen unter Leitung von Gerhard Schneider-Rose aus Bebra-Breitenbach und Elke Jäger, der Vorsitzenden der Bezirkslandfrauen Waldeck, konnte ich diese Rezeptsammlung erstellen. Der Band legt dabei einen Schwerpunkt auf traditionelle Rezepturen, die bis heute zum lebendigen Küchenschatz gehören. Er zeigt darüber hinaus ebenso, wie Genuss-Menschen in der Region mit frischen heimischen Zutaten kochen.

Alle Klassiker treffen durch kleine Variationen noch immer den Zeitgeist und

Geschmack einer aromatischen, unverfälschten Landküche mit einfachen Zutaten. In meiner Fotoküche habe ich die zusammengestellten Rezepte ausprobiert und in Szene gesetzt.

Welche Spezialitäten von „Ahle Worscht bis Weckewerk“ man kennen muss, verrät Ihnen das „Who is who“ der Küchenklassiker. Welche typischen Produkte die Region bereithält, erfahren Sie in den Einführungen der einzelnen Kapitel. Ausflüge in den Bauerngarten, die nordhessische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab.

Sie haben nun Appetit bekommen?

Viel Freude beim Nachkochen, Schmökern und Genießen wünscht

Ira Schneider

TYPISCH NORDHESSEN!

Das Who is Who der Nordhessischen Küche von A-Z

Abbel-Leiwerchen – in Bier- oder in Hefeteig ausgebackene Apfelscheiben.

Äbbel on Gaduffeln oder Himmel und Erde – Apfel-Kartoffelstampf mit Blutwurst, Leberwurst oder grober Bratwurst.

Ahle Worscht oder Worscht – der Wurstklassiker aus Nordhessen, eine grob gewolfte, luftgetrocknete Dauerwurst aus schlachtwarmem Schweinefleisch.

Beulchen – Vogelsberger Kartoffelklöße aus rohen und gekochten Kartoffeln, die früher zusammen mit Lauch und Blutwurst in einem Leinensäckchen (Beutel, Beulchen) gegart wurden. Mancherorts heißen die Kartoffelklöße halb und halb auch „Hebes“, denn man hebt die fertigen Klöße aus dem Kochwasser.

Beulches – Kartoffelklöße, die mit Fleisch-/Wurststücken, Zwiebeln oder Lauch angereichert werden.

Dämbbegrudd, -krudd – gedämpftes Weißkraut.

Diebchen – Kartoffelklöße halb und halb mit Füllung, vorzugsweise mit Ahler Worscht. Man serviert sie mit Specksoße oder mit Apfelmus.

Dippehas – wörtlich „Topfhas“, ein Schmorgulasch aus Wildhase und Schweinenacken, abgeschmeckt mit Wildgewürz, Rotwein, Blut und Schwarzbrot oder Pfefferkuchen.

Duggefedd, Duckefett, auch **Schuster-soße** – eine Schmand-Specksauce.

Erwesen – Erbsen, eine sehr beliebte Zutat für Suppen und Eintöpfe.

Feddenbrod – im Kasseler Raum bezeichnet man so ein Brot, das mit Schmalz oder

Wurstefett bestrichen wird. Man serviert es mit etwas Salz und einer sauren Gurke oder einem säuerlichen Apfel.

Förmchen – gekochter Kartoffelpudding mit Rindfleisch, Zwiebeln und saurer Sahne.

Gaduffelguren – ein im Ofen gebackener Kartoffelkuchen.

Gähle Kollrawen (gelbe Kohlraben) – Steckrüben, auch als „Waldecker Südfrüchte“ oder Unterkohlrabi bekannt.

Griene Soße – Grüne Sauce, in Nordhessen verfeinert man die Schmand-Sauerrahm-Soße mit Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Eine beliebte Beigabe sind auch Dill und Zitronenmelisse.

Grizzelmähre, Hammelmöhre – Pastinake.

Kraut(s)häubchen, Krautkopf oder Gefill-des Grudd – ein traditioneller Weißkohlpudding aus Hackfleisch und Weißkohl-Schichten, ähnliche Gerichte – allerdings als Auflauf bereitet – sind Krauthinkelche und Fraaß.

Lat(t)werge(n) – wörtlich: das Leckmittel, früher fand der mit Honig gesüßte Frucht- aufstrich aus Kirschen nicht nur als Brotaufstrich und Beigabe zu Speisen, sondern als Volksmedizin, beispielsweise bei Heiserkeit Verwendung.

Lattich, Laddich – grüner Blatt-/Kopfsalat, abgeleitet vom lateinischen Wort „Lactuca“. Ursprünglich aßen die Hessen den Salat als gekochte Speise. Da früher Salatöl teuer und vor allem in ländlichen Regionen rar war, machte man grünen Salat mit Schmand als „Schmand-Laddich“ oder mit Mehlsauce an.

Matze – Kartoffelkuchen aus geriebenen Kartoffeln mit Lauch nach Schwälmer Art, wahrscheinlich wurde der Name aus dem Jiddischen entlehnt, wo Matzen für ungesäuertes Brot steht.

Röhrenklump – Kartoffelauflauf aus geriebenen Kartoffeln mit Speckwürfeln; die Masse wird auf dem Herd mit Milch angekocht, bis sich ein Klumpen bildet und dann gebacken.

Salzekuchen – ein aus dem Vogelsberger Raum stammender Kartoffelkuchen mit Brotteig-Unterlage. Die Kartoffelmasse wird mit Zwiebeln, Quark, Schmand, Eiern, Kümmel und Speck verfeinert.

Schalet – ein im Brattopf („Schalet“) gebackener Kartoffelauflauf.

Schdorzenieren, Storzenieren – Schwarzwurzelgemüse, auch als Spargel des kleinen Mannes bekannt, das Wort ist entlehnt vom botanischen Begriff „Scorzonera“. Man reicht das Gemüse gerne mit Hackfleischklößchen und heller Sauce.

Schpan(n)schlauch, Spanischer Lauch, Griewerschgmies – Lauchgemüse.

Schep(p)erlinge, auch Schöpferlinge – Kartoffelpfannkuchen aus rohen und/oder gekochten geriebenen Kartoffeln. Der Teig (mit oder ohne Hefe) wurde früher mit einem Schöpflöffel (daher der Name des Gerichts) direkt auf die Herdplatte gestrichen und dort hauchdünn ausgebacken.

Schlobberkohl, Schlubberkohl – Endivien oder auch Romana-Salat kocht man in Hessen gerne als Gemüse mit einer weißen Soße. Der Name leitet sich vom Verb „schlobbern“ für „schlüpfen/kleckern“ ab.

Schnäbber oder Gaduffelpannekuche – Reibe-/Kartoffelpfannkuchen in der Pfanne ausgebacken.

Schnibb(pp)elbohnen – schräg geschnittene („geschnipelte“) grüne Gartenbohnen. Früher wurden die Schnibbelbohnen – genau wie Weißkohl und Möhren – für den Wintervorrat mit Salz in ein Steinfass eingestampft.

Schni(bb)ppchen – ein mit Zwiebeln und Kümmel angemachter Quark oder Frischkäse.

Solber(fleisch), Sulper- oder Sullwer (knochen) – gepökeltes Kleinfleisch, auch Kochfleisch, der Name leitet sich ab von Salpeter oder Sulper, der für die Pökellauge verwendet wird.

Spitzbuwe oder Wetzstahlkließ – längliche Kartoffelklöße, ähnlich wie Schupfnudeln, die mit Specksoße oder Dörrobst gereicht werden.

Strünkchen, Schdringerchen, Strunk – als „Kasseler Strünkchen“ bezeichnet man den auf Streifen geschnittenen und gedämpften Strunk einer Romana-Salat-Sorte, den man mit Schmandsoße als Gemüse genießt.

Wäggeweg, Weggewerg, Weckewerk – ursprünglich ein Eintopfgericht bei der Hausschlachtung, das aus Wurstbrühe und Resten vom Schwein bestand. Das Kasseler Nationalgericht wird mit Majoran und Thymian abgeschmeckt.

Zäwwelguren, -blatz(en) – Zwiebelkuchen oder auch „Grüner Kuchen“, da man ihn früher mit Wildkräutern verfeinerte.



TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE

für 4 Personen

Zutaten

1 kg Tafelspitz
1 Bund Suppengemüse
2 l gesalzenes Wasser
Für die Meerrettichsauce
40 g frisch geriebener Meerrettich, alternativ Meerrettich-Creme aus dem Glas
Milch oder Sahne
Mehl
Salz, Pfeffer, Zucker
Petersilie



Zubereitung

Das Fleisch mit der Brühe, dem gesalzenen Wasser und dem klein geschnittenen Gemüse mindestens zwei Stunden simmern lassen. Das Fleisch entnehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Hälfte der Brühe für die Soße verwenden. Die andere Hälfte wieder in den Topf geben und das Fleisch darin warm halten. Die Milch mit dem Mehl verrühren und mit der abgenommenen Brühe aufkochen lassen. Den Meerrettich zugeben und die Soße dann nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit der Soße und Salzkartoffeln servieren. Gehackte Petersilie aufstreuen.

SCHMANDHERING

für 4 Personen

Zutaten

8 Salzherings- oder Matjesfilets (küchenfertig)
500 g Schmand
250 ml Sahne
2 Zwiebeln
2 Äpfel
2 saure Gurken
Essig
Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
1 kg Kartoffeln

Zubereitung

Die Heringsfilets über Nacht wässern. Zwiebeln und Äpfel schälen. Die Zwiebeln in Ringe, die Äpfel und die Gurken in Würfel schneiden. Heringe in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken in eine Schüssel schichten. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade rühren und über die Heringe geben. Die Kartoffeln waschen und bürsten, als Pellkartoffeln garen und zum Hering reichen.



RINDERROULADEN

für 4 Personen

Zutaten

4 Rouladen-Scheiben aus der Oberschale

für die Füllung:

1 klein gehackte Zwiebel

4 kleine saure Gurken

200 g Hackfleisch halb und halb
Salz, Pfeffer, Muskat

oder

1 EL Senf

1 Zwiebel

2–4 Scheiben Schinken

4 kleine saure Gurken in Würfel
geschnitten

Mehl

Fett

Fleischnadeln oder Küchengarn
zum Fixieren der Rouladen
warmes Wasser und Rotwein zum
Angießen

Zum Verfeinern der Sauce

Stärkemehl, Rotwein und Sahne
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Hackfleischfüllung das Hack mit den Zwiebeln mischen und würzen. Das Hackfleisch in vier Portionen aufteilen und auf die Rouladen aufstreichen. Je eine Gurke pro Roulade auflegen. Die Rouladen am breiten Ende beginnend aufrollen. Mit Fleischspießen oder Küchengarn fixieren.

Für die andere Variante die Fleischscheiben mit dem Senf bestreichen und die Schinkenscheiben auflegen. Mit Zwiebeln- und Gurkenwürfeln belegen und aufrollen. Mit Fleischspießen oder Küchengarn fixieren.

Die Rouladen in Mehl wenden und in einer hohen Pfanne oder einem Bräter in heißem Fett ringsum anbraten. Dann mit etwas Wasser und Rotwein angießen, sodass die Rouladen zu einem guten Drittel mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Fleisch im geschlossenen Gefäß etwa 75 bis 90 Minuten schmoren lassen. Die Rouladen entnehmen und warm stellen. In der Zwischenzeit die Sauce mit etwas angerührter Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack noch etwas Rotwein oder Sahne zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Nadeln aus den Rouladen nehmen und mit der Sauce servieren.

TIPP

Dazu passen
Salzkartoffeln und
Apfel-Rotkohl.

