

Das

# *Niederrhein*

## Kochbuch



**REGIONALIA**  
VERLAG

**Das Niederrhein Kochbuch***2., verbesserte Auflage 2019*

Copyright © 2014 Regionalia Verlag,  
ein Imprint der Kraterleuchten GmbH,  
Lindenstraße 14, 54550 Daun

Alle Rechte vorbehalten

Gestaltung, Satz und Layout: Björn Pollmeyer  
Illustrationen: iStock / © la\_puma

Gedruckt in der Europäischen Union, Finidr, CZ



ISBN 978-3-95540-106-1

www.regionalia-verlag.de

**Bildnachweis**

iStock

Titel © Christian-Fischer, Seite 18 © La\_vanda,  
21 © iko636, 23 © gerenme, 30 © margouillatphotos,  
34 © Borisb17, 44 © BravissimoS, 49 © ALLEKO,  
66 © Fudio, 84 © Kikagogo, 87 © igorri,  
91 © PicturePartners, 97 © CGissemann,  
98 © nitrub, 111 © FotoLounge, 120 © Handmade-  
Pictures, 124 © YelenaYemchuk

Regionalia Verlag, Archiv  
Seite 9, 71, 92, 106

Wikimedia Commons, CC-BY-3.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/de/legalcode>)

Seite 10 Rolfcosar, 12 Johannes1024, 33 Daniel Ullrich Threedots, 62 Duhon, 81 Carschten, 83 Tetris L, 114 Ichmichi, 114 An-d, 117 Arcturus

# Inhalt

Vorwort ..... 7

Der Niederrhein ..... 8

Kleve ..... 11

Geldern ..... 12

Vorspeisen, Beilagen  
und Appetit-Häppchen ..... 15

Eier in Senfsoße ..... 16

Gänseschmalzbrot ..... 17

Heringssalat ..... 18

Fleischwurstpfanne ..... 19

Biersuppe ..... 20

Gefüllte Zwiebeln ..... 22

Klare Hühnersuppe mit Grießklößchen ..... 24

Mettwurstpfannkuchen niederrheinische Art ..... 26

Käsesuppe »Niederrhein« ..... 27

Blutwurstpfannkuchen ..... 28

Fleischwurstpfanne ..... 29

Buchweizenpfannkuchen ..... 30

Wesel ..... 32

Xanten ..... 34



Hauptgerichte ..... 37

Gemüse

Dicke Bohnen mit Speck ..... 38

Grünkohl mit Mettwürstchen ..... 39

Endivienjemangs ..... 40

Rübstiel mit Speck und Kartoffeln ..... 41

Sauerkrautauflauf mit Kasseler ..... 42

Jägerkohl ..... 43

Schlodderkappes ..... 45

Spargel mit Rührei und Schinken ..... 46

Spargel mit Sauce Hollandaise ..... 47

Zwiebelkuchen »Kaarst« ..... 48

»Blindhuhn« westfälische Art ..... 50

Stemmelkort ..... 51

Grüne Bohnen mit Äpfeln ..... 52

Kartoffeln

Niederrheinische Schmandkartoffeln ..... 53

Schnibbelskuchen ..... 54

Himmel un Äd ..... 55

Reibekuchen ..... 56

Pellkartoffeln mit Kräuterquark ..... 57

Hoppel Poppel ..... 58

Potthucke ..... 59

Kartoffelpuffer vom Niederrhein ..... 60

Pillekuchen ..... 61

Rheinberg ..... 62

Moers ..... 64



Fleisch

Rinderschmorbraten ..... 67

Sauerbraten ..... 68

Süß-saure Schweinenierchen ..... 69

Panhas ..... 70

Zwiebelrostbraten mit Speckkartoffeln ..... 72

Falscher Hase ..... 74

Rinderleber mit Kartoffelstampf ..... 75

Hühnerfrikassee ..... 76

Pfefferpotthast ..... 77

Töttchen ..... 78

Beamtenstippe ..... 79

Krefeld ..... 80

Kaarst ..... 82

Fisch

Miesmuscheln ..... 85

Gebratener grüner Hering ..... 86

Kuschelemusch ..... 88

Karpfen »blau« in Meerrettichsoße ..... 89

Zanderfilets »Moers« ..... 90

Aal ..... 91

Suppen und Eintöpfe

Grüne-Bohnen-Eintopf ..... 93

Niederrheinischer Möhreeneintopf ..... 94

Gemüsesuppe mit Kürbis, Bohnen und Kasseler ..... 95

Linseneintopf mit Mettwurst ..... 96

Kartoffelsuppe »Westfalen« ..... 99



Duisburg ..... 100

Düsseldorf ..... 101

Neuss ..... 102

Zons ..... 103

**Süßspeisen ..... 105**

Arme Ritter ..... 107

Püfferkes ..... 108

Stütchen ..... 109

Butterkuchen ..... 110

Bollebäuchkes ..... 112

Moppen ..... 113

Nettetal ..... 115

Mönchengladbach ..... 116

**Nachspeisen ..... 119**

Milchreis mit frischen Beeren ..... 121

Grießpudding mit Prumme ..... 122

Quarkauflauf mit Schattenmorellen ..... 123

Stippmilch ..... 124

Bratäpfel ..... 125

**Register ..... 126**



Vorwort

Ers ma en Häppken essen (zuerst einmal eine Kleinigkeit essen)! Frei nach diesem Motto setzt man sich am Niederrhein an den Esstisch und lässt es sich schmecken. Die Küche des Niederrheins ist traditionell deftig, sehr schmackhaft und zeugt von hervorragenden Produkten aus regionalem Gemüse-, Kartoffel- und Obstanbau. Gerichte wie Grünkohl mit Mettwurst, Schnibbelkuche und Niederrheinischer Möhre Eintopf mit Kasseler sind wahre Gaumenfreuden und gerne greift man ein zweites Mal zu.

Als eine der ältesten und bedeutendsten Gartenbauregionen Deutschlands bietet die niederrheinische Küche neben vielen schmackhaften Gemüse- und Kartoffelgerichten auch eine reiche Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten. Rezepte wie Rinderschmorbraten, Sauerbraten und Panhas sind überaus schmackhaft und bereichern jeden Mittagstisch. Süßwasserfische, typische Fischarten am Niederrhein, lassen sich in Gerichten wie Karpfen »blau« mit Meerrettichsoße, Zanderfilet »Moers«, oder Aal wiederfinden. Erleben Sie die niederrheinische Küche mit ihren kulinarischen Besonderheiten und erfreuen Sie sich und Ihre Lieben an den nachfolgenden Gerichten.

Kochen macht Spaß und wir wünschen guten Appetit.

# Sauerkrautauflauf mit Kasseler

Für 4 Personen

**Zubereitungszeit**

45 Minuten

**Kochzeit**

35 Minuten

**Zutaten**

800 g Kartoffeln

Salz

300 ml heiße Milch

1 EL Butter

1 Prise Muskat

600 g Kasseler

1 Zwiebel

1 EL Butterschmalz

2 TL Paprikapulver

½ TL Majoran

1 Glas Weißwein

1 EL Butter

800 g Sauerkraut

2 Becher Crème fraîche

Kümmel

1 EL gehackte Petersilie

1. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Die Kartoffeln in Salzwasser wie gewohnt in etwa 20 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen und mit Butter und Milch zu einem lockeren Kartoffelpüree rühren. Mit Salz und einer Prise Muskat würzen.

2. Das Kasseler in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Kasseler darin kurz anbraten, die Zwiebelringe dazu geben und weiterschmoren, bis sie glasig sind. Mit etwas Paprikapulver und Majoran würzen und mit Weißwein ablöschen. Unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten. Zuerst das Kartoffelpüree, darauf die Kasseler-Zwiebelmischung (ohne Sud) und abschließend das Sauerkraut mit etwas Kümmel darauf geben. Darüber etwas von dem Bratensud gießen. Crème fraîche mit etwas Bratensud glatt rühren und auf das Sauerkraut geben.

Etwas Paprikapulver darüber streuen und im Backofen 25 Minuten garen. Vor dem Servieren mit der Petersilie garnieren und heiß servieren.

# Jägerskohl

Für 4 Personen

**Zubereitungszeit**

30 Minuten

**Koch- und Bratzeit**

30 Minuten

**Zutaten**

800 g Spitzkohl

200 g durchwachsener

Speck

1 Zwiebel

500 g Kartoffeln

500 g gemischtes

Hackfleisch

(Rind/Schwein)

1 TL Kümmel, gemahlen

Salz

Pfeffer

250 ml Gemüsebrühe

1. Den Kohl putzen, waschen, abtropfen lassen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

2. Den Speck ohne Fettzugabe in einer Pfanne ausbraten. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln dazugeben und durchbraten. Den Kohl und die Kartoffelscheiben zugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und die Brühe angießen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel und mäßiger Hitze etwa 30 Minuten garen lassen, eventuell etwas Brühe nachgießen. Den Jägerskohl in eine Servierschüssel füllen und mit frischer Bratwurst servieren.

## Tip

Diese Rezept können Sie auch mit anderen Kohllarten, z. B. Wirsing oder Weißkohl, zubereiten.

Für 4 Personen

## Bollebäckchen

**Zubereitungszeit**

10 Minuten

**Bratzeit**

3–4 Minuten pro Portion

**Zutaten**

4 Äpfel

2 Eier

250 g Mehl

100 ml Milch

2 EL Zucker

Salz

Außerdem

Frittierfett

1 EL Zimtzucker

1. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Mehl, Milch, Zucker und einer Prise Salz zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

2. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen, sie müssen vollständig davon umhüllt sein. Das Frittierfett in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen. Die Bollebäckchen darin goldbraun ausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.



## Moppen

Für 4 Personen

**Zubereitungszeit**

15 Minuten

(ohne Wartezeit)

**Backzeit**

45–50 Minuten

**Zutaten**

250 g Honig

40 g Butter

1 Ei

75 g Zucker

375 g Mehl

½ Pckg. Backpulver

1 TL Zimt

1 TL gemahlene

Gewürznelken

50 g gehackte Mandeln

1. Honig und Butter in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze langsam erhitzen, verrühren, von der Herdplatte ziehen und etwas abkühlen lassen. In eine Rührschüssel umfüllen.

2. Den Zucker mit dem Ei schaumig rühren und zu dem Honig geben. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und nach und nach zu der Honigmischung geben. Abschließend die Mandeln unterkneten. Diesen Teig abgedeckt 3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwa 15 Minuten backen lassen.

