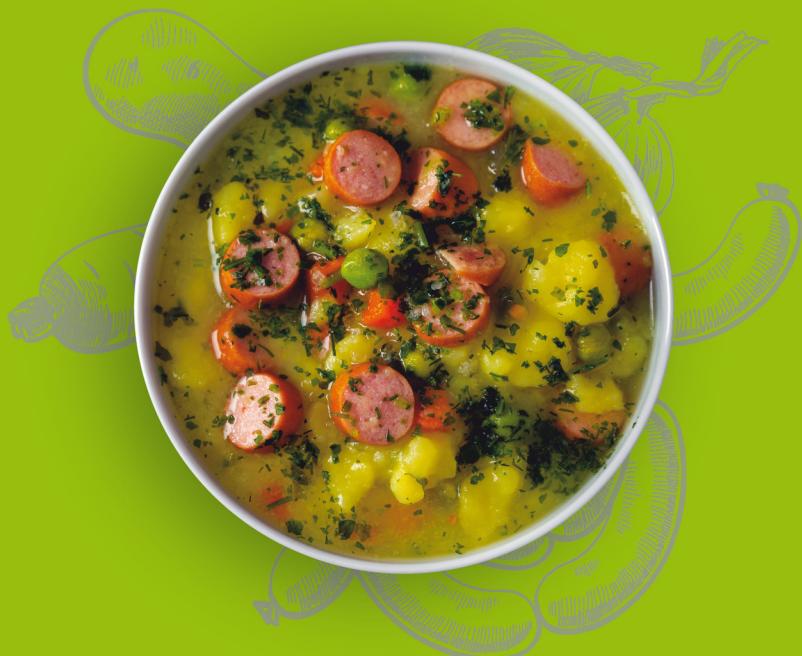


Das
Niederrhein
Kochbuch



REGIONALIA
VERLAG

Inhalt

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

Vorwort 7

Der Niederrhein 8
Kleve II
Geldern 12

Vorspeisen, Beilagen
und Appetit-Häppchen 15

Eier in Senfsoße 16
Gänseeschmalzbrot 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
Rübstiell 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
Stemmekort	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 Möhreneintopf	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
Bollebüchkes	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 Möhreneintopf 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 Mittags- tisch. Süßwasserfische, typische Fischsorten 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.

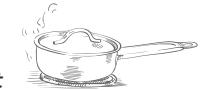
2. Das Kasseler in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Kasseler darin kurz anbraten, die Zwiebelringe dazu geben und weiterschmoren, bis sie glasig sind. Mit etwas Paprikapulver und Majoran würzen und mit Weißwein ablöschen. 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.

Jägerkohl

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

Tipp

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

Für 4 Personen



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
Frittierzett
1 EL Zimtzucker

Bollebäckchen

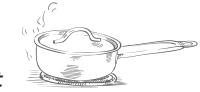
1. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Mehl, Milch, Zucker und einer Prise Salz zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

2. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen, sie müssen vollständig davon umhüllt sein. Das Frittierzett 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

