

Kölsche Köch für uns Pänz – SK Stiftung Kultur am Herd von Kölner Grundschulen



Illustration Nikolai Thom, www.nikomix.de

„Kölsche Köch“, was ist das eigentlich?

„En Kölsche Köch“ ist die Küche in Köln. Damit ist nicht irgend eine bestimmte Küche an einem bestimmten Ort oder in einem Museum gemeint, sondern alle Küchen in Köln und Umgebung, in denen das zubereitet wird, was man unter einer typischen Kost aus unserer Gegend versteht.

Eigentlich ist auch keine Küche mit Herd, Kühlschrank, Spüle oder anderen Küchengeräten gemeint, sondern eher das, was in einer solchen Küche zubereitet wird. Vielleicht habt ihr schon mal was von der Französischen Küche oder der Griechischen Küche gehört. Es gibt auch noch die Italienische, Spanische, Türkische, Norddeutsche, Bayerische Küche oder viele andere mehr und eben halt auch die Kölnische Küche, „Kölsche Köch“ genannt.

Und wer legt fest, welche Gerichte in einer solchen Küche zubereitet werden?

Angenommen, du probierst in der Küche mal etwas Neues aus, was dann ganz toll schmeckt. Auch deine Freunde sind begeistert und dann wird diese Speise in der ganzen Stadt beliebt. Die vielen Fremden, die jeden Tag in unsere Stadt kommen, probieren nun ebenfalls und wenn es ihnen schmeckt, werden sie sagen: „So etwas Tolles haben wir bisher noch nirgendwo gegessen, das ist etwas, was es nur in Köln gibt, es ist etwas aus der kölnischen Küche.“

Dann kann also jeder etwas Neues für die „Kölsche Köch“ erfinden?

Ja, eigentlich könnte das jeder, aber wichtig ist natürlich auch, dass man dazu Zutaten benutzt, die man hier bekommen kann und dass dieses Gericht nicht schon längst aus einer andern Küche bekannt ist, na ja, zumindest nicht genau so, wie du es gebuzelt hast.

Braucht man für die „Kölsche Köch“ bestimmte Zutaten?

Nein, man darf alle Nahrungsmittel verwenden, die du hier bekommen kannst, egal ob sie aus Köln stammen oder nicht. Viele Zutaten kommen gar nicht aus Köln, wie etwa Gewürze, die meist aus fernen Ländern importiert werden. Wichtig ist nur, dass man die Dinge, die man benötigt, hier kaufen kann und dass sie frisch und nicht verdorben angeboten werden.

Wenn soviel Neues für die „Kölsche Köch“ erfunden werden muss, dann ist diese Küche bestimmt noch nicht sehr alt, oder?

Nein nein, dass du etwas Neues erfinden musst, war nur als Beispiel gemeint, natürlich gibt es die „Kölsche Köch“ schon sehr lange, etwa schon seit rund 2000 Jahren. Damals lebten die Ubier hier, die hauptsächlich Breispeisen gegessen haben. Aber sie lebten auch von dem Fleisch der Tiere, die sie jagten oder den Fischen, die sie im Rhein fingen. Als dann die Römer hierhin kamen, brachten sie einige neue Nahrungsmittel mit und die Ubier lernten von ihnen neue Zubereitungsarten. Die Speisezetteln änderten sich und das Alte mischte sich mit dem Neuen.

Also entstand aus der Ubier-Küche und der Küche der Römer die neue „Kölsche Köch“?

Ja genau, so begann unsere Küchenkultur und durch all die Jahrhunderte gab es immer wieder Neuerungen oder Änderungen. Bei ihren Reisen in ferne Länder oder durch die Besucher, die aus allen Herren Länder zu uns kamen, lernten die Kölner immer wieder neue Nahrungsmittel kennen. Dabei wurden einige später wieder vergessen, andere kennen wir heute noch.

Dann war es also gut für die „Kölsche Köch“, dass so viel Fremdes hinzugekommen und eingeflossen ist?

Ja, absolut, Köln war zum Beispiel im Mittelalter eine der größten Handelsstädte Europas. Viele verschiedene Menschen und Waren kamen in diese Stadt und aus all dem entstand eine vielseitige, interessante und sehr leckere Küche. Ähnlich geht es mit den Menschen, die zu uns kommen und über eine längere Zeit bleiben und sich hier zuhause fühlen. Aus ihnen werden dann die Kölschen, und deren Kinder, das sind die echten Kölschen.

Das mit der „Kölschen Köch“ ist ja eigentlich gar nicht so schwer. Die „Kölsche Köch“ ist all das, was man hier in unserer Gegend gerne isst und was anderswo nicht so bekannt ist. Es kann etwas Neues, aber auch etwas Altes, etwas sehr Altes sogar, sein. Es muss auch nicht von echt kölschen Köchen erfunden worden sein und viele können es hier kochen. Es tut der „Kölschen Köch“ auch sehr gut, wenn immer mal wieder etwas Neuartiges hinzukommt.

Ja genau.

Kannst du uns denn mal ein Beispiel für eine typische kölsche Speise nennen?

Ja, nehmen wir zum Beispiel den Reisbrei mit Zimt und Zucker, oder den „Stiefe Ries mit Kaniell un Zucker“ wie der Kölner diese leckere Süßspeise nennt. Der Reis stammt aus den Mittelmeerländern oder Asien, der Zucker kam ursprünglich von Indien oder den Kanarischen Inseln und der Zimt gelangte erst durch die Kreuzzüge ins Abendland. Und weil dieser Reisbrei, der warm oder auch kalt mit etwas brauner (geschmolzener) Butter sowie mit Zucker und Zimt bestreut, so lecker ist, mögen ihn natürlich nicht nur die Kölner Kinder.

Ich glaube, man kann über die „Kölsche Köch“ sagen, dass sie genau so vielseitig, bunt und interessant ist, wie es die Menschen sind, die hier in Köln und um Köln herum leben. Ja, genau so kann man die „Kölsche Köch“ beschreiben. Aber halt, das Wichtigste hätten wir beinahe vergessen. Damit so ein Gericht auch wirklich ein kölsches Gericht ist, braucht es natürlich auch noch einen schönen kölschen Namen. Erst dann kann es sich der Kölsche so richtig schmecken lassen.

Viel Vergnügen beim Zubereiten, Ausprobieren und Verputzen.

Thomas Coenen

Kölsche Köch för uns Pänz – Rezepte und Anregungen

Himmel un Ääd met Blodwoosch oder Flönz

("Himmel und Erde" mit geräucherter oder frischer Blutwurst)

Zum Hinknien gut ist diese Speise an kalten Wintertagen. Et geht ävver uch im Herbst. Dem lustvollen Vermengen von Kartoffeln und Äpfeln verdankt diese Spezialität ihren Namen: Die Kartoffeln, "Erde", und die Äpfel, "Himmel", vereinigen sich in wahrhaft paradiesische Küche. Für vier Personen

Ihr braucht:

- 1 Kilo Kartoffeln
- 1 Kilo Boskop Äpfel
- 100 g durchwachsener Speck
- 20 g Butter
- 2 Zwiebeln
- Prise Zucker
- 1-2 Ringe geräucherte Blutwurst (je nach Geschmack und Größe)
- etwas Mehl

So wird es gemacht:

Kartoffeln und Äpfel schälen und grob würfeln. Die Kartoffeln mit mäßig viel Wasser aufsetzen und halb garen. Dann die Apfelstücke zugeben mit jeweils einer Prise Zucker und Salz würzen. Alles gar kochen. Eventuell noch Wasser zugeben, so dass das Gericht musartig wird.

Währenddessen den Speck auslassen. Zwiebeln zugeben und leicht bräunen. Warm stellen. Die Blutwurst in nicht zu feine Stücke schneiden, in Mehl wenden und in der Butter anbraten.

Himmel und Ääd kommt traditionell so auf den Teller: Zuerst das heiße Mus auf dem Teller anrichten, Blutwurst darauf legen und über die Blutwurst die Speck-Zwiebeln geben.

Speck muss nicht unbedingt dazu und Achtung, wenn man Flönz nimmt, läuft sie aus.

Anstelle Bloodwoosch oder Flönz und Speck kann man auch Sucuk nehmen. Für alle, die keine Schweinefleisch essen, ist die türkische Wurst Sucuk die Alternative. Einfach in Scheiben schneiden und in der Pfanne braten - Mmmh, auch lecker.



Frikadellcher oder wie man en Kölle so herrlich säht: Elefantemömmes, Seite 1

Maach et wie de Oma

Mit fruchtigem Tomatenmark, Senf und einem trockenen Brötchen (oder 3-4 trockenen Toastscheiben)

300 g Gehacktes halb und halb
1 Ei
2-3 weiße Zwiebeln fein gehackt
1 trockenes helles Brötchen
1-2 EL Senf, scharf
1-2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Butter oder Margarine zum Anbraten

Das Brötchen wird in Wasser mit ggf. einem Schuss Milch gründlich eingeweicht und anschließend wieder ausgedrückt. Dann wird der Papp mit dem Hackfleisch, Ei, Senf und Tomatenmark gut vermischt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, zu Frikadellen geformt und in etwas Butter gebraten. Je kleiner, desto krosser.

Passen prima auch auf Partys für große Gruppen, dann das Rezept verdreifachen, mit halben Eiern, Tomaten und Mozzarella auf eine kalte Platte oder einfach zu Nudelsalat mit viel Gurke.

Frikadellcher em Backovve

24 kleine Frikadellchen

3 Zwiebeln, hauchfein gehackt
500 g gemischtes Hackfleisch oder Rindergehacktes pur
2 Eier
5 EL Semmelbrösel oder Paniermehl
80 g Magerquark
3 EL Tomatenmark
reichlich Salz, Pfeffer, Paprika
2 Prisen Chili

Alle Zutaten gründlich vermengen, stark würzen und daraus dann 24 kleine Frikadellchen formen. Auf Backpapier legen und 20 Minuten im bei 180 Grad vorgeheizten Ofen garen. Schmecken nach einer Nacht im Kühlschrank fast noch besser als frisch.

Frikadellcher, Seite 2

Pitterzillie-Sesam-Frikadellcher

Würzige Frikadellen.

500 g Hackfleisch (Rind oder halb/halb mit Schweinehackfleisch)

2 Zwiebeln, hauchfein gehackt

1 Ei

1 Bund frische Petersilie, fein gehackt

Salz, Pfeffer

1 EL Paniermehl

etwas Butter

1 Tasse Sesamsaat zum Panieren

Das Hackfleisch wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Ei, Zwiebeln, Paniermehl und Petersilie gründlich verknetet. Kleine Kugeln von etwa 3–4 cm Durchmesser formen und zur typischen Frikadellenform in einer Höhe von etwa 1,5 cm platt drücken, in den Sesam drücken zum Panieren und in etwas Butter gut durchbraten. Mit grünem Salat und Petersilien-Pellkartoffeln servieren

Rindfleisch-Frikadellcher met Joghurt

Rindfleisch-Frikadellen mit Joghurt und Haferflocken, leichte Version (haben wir 'erfunden', als wir mal vergessen haben, alte Brötchen zu kaufen – und seitdem beibehalten).

500 g mageres Rindergehacktes

75 g Joghurt

8 EL Haferflocken, fein

2 Knoblauchzehen, zerhackt

2 kleine rote Zwiebeln, fein gehackt

2 Eier

1 EL Zitronensaft

frische Petersilie und Dill, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Joghurt, Haferflocken und alle anderen Zutaten außer dem Rinderhack sorgfältig mischen und dann mit dem Hackfleisch verkneten, abschmecken.

12 kleine oder 8 mittlere Frikadellen formen und diese vorzugsweise grillen oder mit ganz wenig Öl in einer Pfanne anbraten (dann noch etwas flachdrücken).

Frikadellcher Seite 3

Geflügelfrikadellchen

500 g Geflügelhackfleisch
50 g Haferflocken schmelzart
50 ml Sahne
2 Knoblauchzehen, hauchfein gehackt
1-2 Zwiebeln, hauchfein gehackt
2 Pfefferschoten, fein gewürfelt
1 Zitronenschale/-saft
Salz
Pfeffer

Petersilie zum Garnieren

Alle Zutaten vermengen und kleine Frikadellchen in Walnussgröße formen und 3-4 Minuten in Öl kross anbraten. Mit Zahnstochern zum Aufpieksen servieren.

Murre-Kohlräbcher-Frikadelle

300 g Möhren geputzt und geraspelt
200 g Kohlrabi geputzt und geraspelt
70 g Grieß oder Couscous
1 Ei
2-3 EL kalt gepresstes Öl
300 ml Wasser
1 EL Gemüsebrühe körnig oder 1 Würfel
2 EL Hefeflöckchen
Petersilie, Kerbel
Olivenöl zum Ausbraten

ggf. feine Haferflocken, wer mag nimmt noch 2 EL Tomatenmark.

Das geraspelte Gemüse wird im Öl kurz weich gedünstet, dann wird die im Wasser aufgelöste Brühe dazugegeben und alles 5 Minuten gegart. Den Grieß in die Mischung streuen, dann den Topf von der Platte nehmen und 20-25 Minuten zum Ausquellen auf die Seite stellen. Die restlichen Zutaten untermischen, kräftig würzen. Ist der Teig zu flüssig, zwei bis drei Esslöffel hauchzarte Haferflocken untermengen. Dann mit leicht bemehlten Händen 16 kleine Bratlinge formen, die bei mittlerer Hitze goldbraun gebraten werden.

Schmecken auch sehr gut, wenn sie mit Käse bestreut werden.

Halve Hahn

(Halber Hahn)

Der Legende nach soll einst ein Köbes im Brauhaus dem Gast ein ganzes "Röggelchen", also ein Roggenbrötchen mit Käse vorgesetzt haben. Der Gast soll darauf zum Köbes gesagt haben: "Ävver ich will doch bloß ne halve han". Mit der Teilung des Roggenbrötchens gab es dann ein neues Gericht in der Kölner Küche, eben den "halven Hahn".

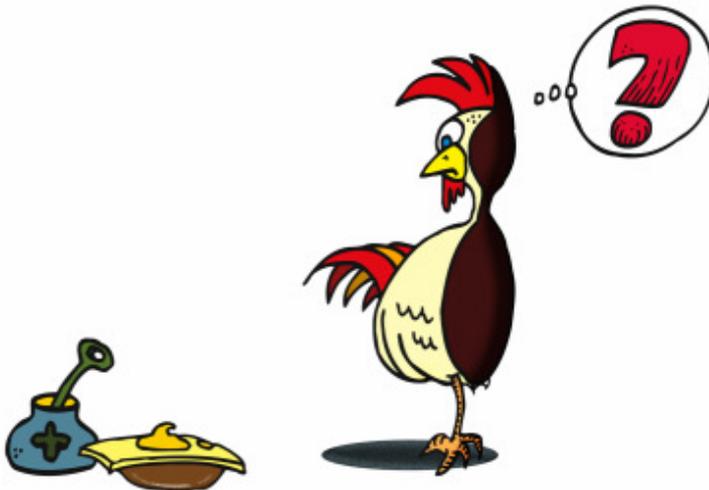
Für eine Person

Sie brauchen:

- 1 Röggelchen
- Butter
- Senf
- 2 dicke Scheiben mittelalter Gouda
- 1 Zwiebel
- 1 kleine saure Gurke
- 4 Salzstangen

So wird es gemacht:

Das Röggelchen halbieren, mit Butter, dann mit Senf bestreichen. Den Gouda auflegen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und auf den Käse legen. Die saure Gurke in Scheiben schneiden und zusammen mit den Salzstangen als Dekoration auf dem Teller anrichten.



Kölsche Kaviar (Flönz met Musik)

(frische Blutwurst mit Zwiebel)

Dieses Gericht eignet sich hervorragend für Party-Bufferets oder ein schnelles Abendessen
("Flönz" ist frisch, "Blodwoosch" geräuchert.)

Für eine Person

Sie brauchen:

Blutwurst (Menge je nach Appetit)

1 mittelgroße Zwiebel

scharfer Senf

1 Gewürzgurke

So wird es gemacht:

Blutwurst in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden. Alles auf einem Teller anrichten. Einen ordentlichen Klecks Senf und die Gewürzgurke dazu geben. Dazu isst man Röttgenchen oder frisches Graubrot.

Variation: Probiert es einfach mit Sucuk!

Ääzezupp

(Erbsensuppe)

Die "Ääzezupp" gehört zu Köln wie der Dom. Selbst in den Refrains von Karnevalsliedern wird der Hülsenfrucht und Verwandten gehuldigt: "Ääze, Bunne, Linse, dat sin se, dat sin se...."

Für 4 Personen

Sie brauchen:

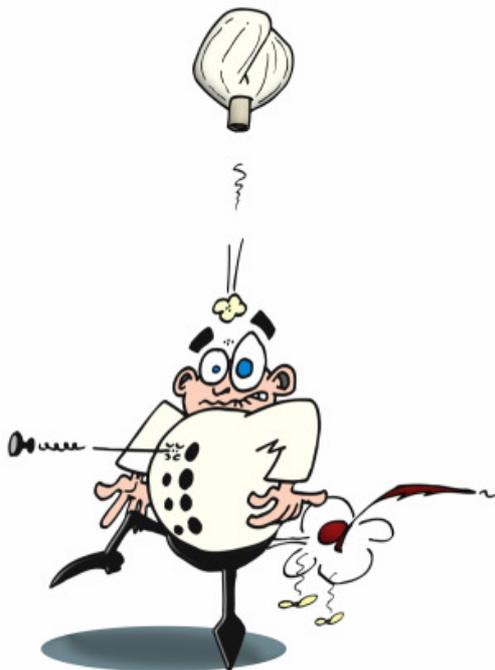
- 500 g grüne Erbsen
- 300 g Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1/4 Knolle Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dicke Scheibe durchwachsener Speck
- 4 geräucherte Mettwürstchen
- 1 Eßlöffel scharfer Senf
- 1 Liter Gemüsebrühe

So wird es gemacht:

Die getrockneten Erbsen über Nacht in zwei Liter Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser aufsetzen und zwei Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dann die klein geschnittenen Zwiebeln und Kartoffeln zugeben. Mit der Brühe nach Bedarf auffüllen und alles etwa 15 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit den Speck knusprig braten. Die Kräuter fein hacken und die Mettwürstchen in nicht zu feine Scheiben schneiden. Zur Suppe hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen.

Dazu passt frisches Graubrot.



Rievkoche

(Reibekuchen)

Eine Köstlichkeit, die nichts für zarte Mägen ist und als Kaloriendepot lange vorhält. Zu Reibekuchen isst man in Köln am liebsten Apfelkompott, Tatar oder Lachs. Sündig gut bei jeder Gelegenheit.

Für 12 kleine Kuchen

500 g Kartoffeln
1 Ei
1 Esslöffel Mehl
1 kleine Zwiebel
Salz, Muskat
Öl zum Ausbacken

So wird es gemacht:

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Zwiebel schälen und reiben. Ei, Mehl, Salz und die geriebene Zwiebel mit den Kartoffeln vermengen, so daß ein zäh laufender Teig entsteht. Öl in der Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle etwas von dem Teig hinein geben. Der Teig muss dabei dünn in der Pfanne liegen - auf keinen Fall stärker als einen halben Zentimeter - und vom Öl überdeckt sein.

Kölsche Pizza

(Kölner Pizza)

Die "Kölsche Pizza" ist allerdings - anders als das südliche Original - ein wahres Schwergewicht.
Ävver god!

Sie brauchen:

- Reibekuchenteig wie beschrieben
- 2 - 3 Tomaten
- 3 Scheiben gekochten Schinken
- 150 g Gruyère Käse

So wird es gemacht:

Den Reibekuchenteig wie beschrieben zubereiten. Die Tomaten und den Schinken in Scheiben beziehungsweise Streifen schneiden. Käse reiben. Die Reibekuchen etwas großflächiger und ein wenig dicker ausbacken als beim Grundrezept. Die Reibekuchen aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen. Mit Tomatenscheiben und Schinkenstreifen belegen, dann den Käse darüber streuen. Im vor geheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 bis 15 Minuten überbacken. Natürlich kann man die Kölsche Pizza - wie jede andere Pizza auch - mit allem möglichen belegen. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Suurbrode

(Sauerbraten)

Die Kölner Großmütter haben ihn meist noch aus Pferdefleisch zubereitet, doch heute müssen statt der Pferde fast nur noch die Rinder dran glauben. Der "Suurbrode" ist neben dem "Hämmchen" Kölns älteste Fleischspezialität. Sein kulinarisches Geheimnis liegt in der zarten Harmonie von Süß und Sauer. Ist er gekonnt geschmort, zergeht er auf der Zunge.

Sie brauchen:

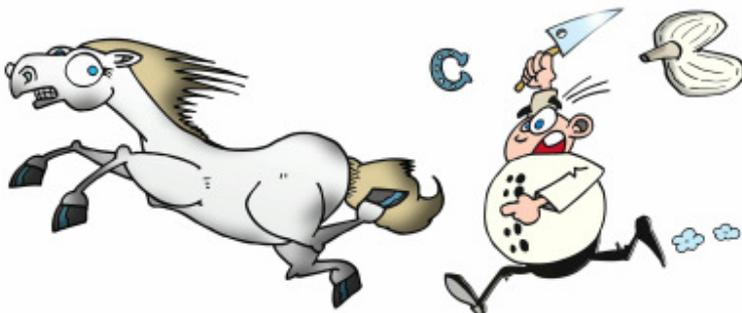
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- einige Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 1 kg Rinderschmorbraten
- 1/2 Liter trockner Rotwein
- 1/8 Liter Rotweinessig
- 30 g Schweineschmalz
- 1 Tomate
- 50 g Rosinen
- 100 g Pumpernickel

So wird es gemacht:

Rotwein und Essig mischen. Suppengrün putzen, waschen klein schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren. Alles zusammen mit den Pfefferkörnern, den Lorbeerblättern, den zerdrückten Wacholderbeeren und Pimentkörnern zum Rotwein-Essig Gemisch geben. Den Schmorbraten so hineinlegen, daß er ganz bedeckt ist. Zwei Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Den Schmorbraten am Tag der Zubereitung aus der Beize nehmen, mit Salz einreiben und in einem Bräter zusammen mit dem Schmalz braun braten. Die Gemüse und Gewürze aus der Beize nehmen und zum Fleisch hinzugeben, ebenso die Tomate und die Rosinen. Alles anbraten. Dann nach und nach die Beize angießen und den Braten zugedeckt schmoren lassen. Nach 30 Minuten den zerbröckelten Pumpernickel unter die Soße rühren. Danach das Fleisch noch weitere 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden leise schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, Sauce getrennt dazu reichen. Dazu passen Kartoffelklöße oder Kartoffelpüree.

Als Beilage essen die Kölner am liebsten Apfelkompott.



Decke Bunne met Speck

(Dicke Bohnen mit Speck)

Zutaten für 4 Personen

2 kg dicke Bohnen in der Schote
(Puffbohne, Saubohne, Ackerbohne)
ca. 0,750 l Gemüsebrühe
150 g Frühstücksspeck in feinen Würfeln
50 g Butter
3 EL Mehl
100 g Zwiebeln in feinen Würfeln
100 g Rahm
Prise Muskat
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Bohnenkraut

Zubereitung

Die Bohnen aus der Schote pulen und in Salzwasser kurz blanchieren (kurzes Abkochen bei 100 °C), anschliessend ins kalte Wasser geben und abschrecken, um ein Weitergaren zu verhindern. Die Zwiebeln in der Butter kurz andünsten, das Mehl hinzugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Flüssigkeit ca. 15 Minuten kochen lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet und die Brühe sämig wird. Nun die vorbereiteten Bohnen hinzugeben, gar kochen und abschmecken. Zum Schluss das Ganze mit Rahm und fein gezupften Bohnenkrautblättern verfeinern.

Als Beilage schmecken am besten (für das Rheinland typisch) Salzkartoffeln und Frikadellen.
TIPP: 100 % Tatar-Fleisch für die Frikadellen verwenden und als Lockerungsmittel für die Masse, in Milch eingeweichtes Brioche. Das l-Tüpfelchen wäre die Zugabe von Kräutern, fein geschnittenem Liebstöckel, Bohnenkraut und italienischer Petersilie.



Bunnegemös

Das brauchen Sie dafür.....

- 1 Pfund Rindfleisch
- 1 Pfund grüne Bohnen
- Etwas Wasser
- 2 Pfund Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 2 Eßlöffel Öl
- Salz
- Pfeffer
- Etwas fetten Speck

.....und so wird's gemacht!

Das Fleisch und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Öl in einen Kessel geben und das Fleisch mit den Zwiebeln darin anbraten. So viel Wasser dazugeben, das alles gerade bedeckt ist. Nach einer Stunde die Bohnen (wenn groß durchgebrochen) dazugeben und weiter köcheln lassen bis es weich ist. In der Zeit die Kartoffel geschält und in Scheiben geschnitten in Salzwasser kochen. Wenn alles gar ist, Fleisch, Bohnen und Kartoffel vorsichtig untereinermischen. Den Speck ausbraten und darüber geben.

Muschele op rheinische Aat

(Miesmuscheln)

In den Herbst- und Wintermonaten, die mit "r" enden, sind Muscheln in Kölns Wirtshäusern der Renner. Bei Anlieferung werden die köstlichen Schalentiere in riesigen Jutesäcken direkt vor den Gasthäusern abgeladen. Ein besonderes Schauspiel, denn die Liebe der Rheinländer zu den Miesmuscheln läßt sich an der gewaltigen Menge der Säcke ablesen, die in den Wirtshausküchen verschwinden. Privatköche bekommen die graubraunen Miesmuscheln in jedem Fischgeschäft - täglich frisch.

Für vier Personen

Sie brauchen:

- 3 kg Miesmuscheln
- 30 g Butter
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Liter trockener Weißwein
- 1/2 Liter Fischfond
- Salz, Pfeffer

So wird es gemacht:

Die Muscheln unter fließendem Wasser abbürsten und die Härte entfernen. Vor dem Waschen bereits geöffnete Muscheln unbedingt wegwerfen.

Möhren, Zwiebeln, Lauch und Knoblauchzehen sehr fein würfeln. Alles in einem großen Topf mit der Butter anschwitzen, salzen, pfeffern, den Wein und den Fischfond zugeben und aufkochen lassen. Petersilie fein hacken. Einen Teil der Petersilie zum Sud geben. Die Muscheln in den Topf geben und den Topf gut schließen. Nach etwa 7 - 8 Minuten öffnen sich die Muscheln. In einem tiefen Teller mit etwas Sud anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Dazu reicht man in Köln Schwarzbrot und Butter. Der Sud kann wie eine Suppe mitgegessen werden.



Verweintschneidcher - Armer Ritter

3 Eier und 125 ml Milch mit einer Prise Salz in einem Suppenteller verquirlen.

8 Toastbrotstücken oder anderes Weißbrot in die Eiermilch tunken und in einer Pfanne mit heißer Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Den Armen Ritter mit Zimt und Zucker bestreuen und sofort warm von den lieben Kleinen vernaschen lassen



Kölschzupp

Zutaten

40 g Weißbrot
30 g Butter
4 Eigelb
100 g Zucker
200 ml Sahne
1 Kölsch
1 Zimtstange
1 Zitrone, Schale

Anleitung

Ob die Kölschsuppe wirklich ein kölsches Gericht ist, bleibt fraglich. Wahrscheinlich stammt sie aus dem süddeutschen Raum, wo das Bier immer schon zu den Grundnahrungsmitteln gehörte. Alle deutschen Regionen haben aber eine ähnliche Suppe auf ihrer Speisekarte, jeweils mit lokalem Bier zubereitet.

Die Rinde vom Weißbrot schneiden und würfeln. Die Brotwürfel in einer Pfanne in der Butter goldgelb rösten.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Die Sahne dazugeben und sie unter ständigem Rühren erhitzen. Achtung: Die Mischung darf auf keinen Fall kochen!! Zwischenzeitlich das Bier mit Zimt und Zitronenschale erhitzen. Nach ca. 10 Minuten die Gewürze herausnehmen und vorsichtig das heiße Gewürzbier, unter Rühren, zu der heißen Sahne geben. Dabei den Topf bereits vom Herd nehmen.

Die Suppe sofort in tiefen Tellern verteilen und mit den Brotwürfeln garnieren.

BOTTERMILCHZUPP MET GÄÄSCH UN GEDRÜGTE PRUMME

Anleitung

Backpflaumen einweichen und anschließend weich kochen, Graupen getrennt kochen und beides zur Buttermilch geben, Salzen. (Jeweils die Anweisungen auf der Packung beachten!) Tipp: In Wasser angerührtes Mehl zur Buttermilch geben, dann grieselt/ gerinnt (auf 1 1/2 Ltr. 2 EL Mehl) die Buttermilch nicht. Statt Backpflaumen kann man auch getrocknete; oder frische geschälte Birnen als Einlage verwenden. Man streicht auch geriebenes Brot (grau) durch ein Sieb zur Suppe. Auch Buchweizengrütze ist möglich.

Wenn man die Suppe noch verfeinern will gibt man Zucker hinein. Die Einlagen werden zuvor mit ein wenig Butter und Salz weich gekocht.

50 g Graupen
50 g Backpflaumen
2 EL Mehl
500 ml Wasser
750 ml Buttermilch
1-2 EL Rübenkraut
Zimt

Graupen weich kochen und das Wasser abschütten. Obst in 500ml Wasser einweichen, 10 min einköcheln. Mehl klumpenfrei unterrühren, kurz aufkochen lassen und dann wieder vom Herd ziehen. Unter Rühren die Buttermilch und die Graupen zugeben, heiß werden lassen. Mit Rübenkraut und einer Prise Zimt abschmecken.

Schavu met Zizies för 4 Lück

Autor: Ilse Prass

Zutaten:

2 Pund Schavu
100 g fette Speck
2 Öllig
Wasser

Zubereitung:

Die schläächte Blädder vun däm Schavu fottdun. Dä Schavu op Aachtele schnigge, die Strünk erusschnigge, dä Schavu wäsche un op klein Striefe schnigge. Dä Speck op Döbbelcher schnigge un uslooße, dodren dä klein geschnedde Öllig goldgääl aanbrode un dä Schavu dropdun. Met jet Wasser aangeeße un esu 45 Minutte stuve. Avschmecke met Salz un Beschot. Dobei gedämpfte Äädäppel un Zizies.

Weil dä Kölsche gään deftig un ungernder mag, kann mer die gekochte Äädäppel och paasche un unger dä Schavu dun.

Speckpannekoche met Schlot för 4 Lück

Autor: Ilse Prass

Zutaten:

250 g Mähl
2-3 Eier
en Pris Salz
e Hälfche Milch
100 g durchwahße Speck
2 Öllig
Fett för de Pann

Zubereitung:

Dat Mähl met Eier, Milch un Salz verröhre. Speck un Öllig op dönn Schieve schnigge. Fett en de Pann gevve un, wann et heiß es, Speck- un Ölligschieve aanbrode. Dä Pannekochedeig dönn dodrop gevve un op beidse Sigge hellbrung backe.

Dozo gitt et Koppschlot, Koonschlot, lesschlot ov Andieveschlot.

Gestuvte Murre för 4 Lück

Autor: Ilse Prass

Zutaten:

40 g Schmalz
2 Öllig
250 g Ohßefleisch ov Firkesbuch
2 Pund Murre
1 1/2 Pund Äädäppel
1/4 Liter Wasser
Salz un Peffer

Zubereitung:

Dat Schmalz uslooße un dat op klein Döbbelcher geschnedde Ooßefleisch ov dä Firkesbuch dodren aanbrode. Wann et anfängk brung ze wääde, dä kleingeschnedde Öllig dobeidun un glasig wääde looße. Met Salz un Peffer wööze. Die op Stefte geschnedde Murre un die op Döbbelcher geschnedde Äädäppel dobeidun, et Wasser drüvver geeße un alles op kleinster Flamm en god Stund vör sich hin stuve looße. Zweschendren ens nohloore, ov mer womüggelich noch jet Wasser nohgeeße muss.

Schlote:

Gurkeschlot

1 Salatgurke(n), groß 1 Zwiebel(n) 3,5 EL Joghurt 2,5 EL Essig (Weißweinessig) Salz Pfeffer aus der Mühle 1 Msp. Zucker 3 EL Öl (Sonnenblumenöl) 1 Bund Dill

Murreschlot

500 g Möhre(n) 2 rote Peperoni, mild, oder 1TL Sambal Oelek 3 TL Sesam 4 EL Öl (Sonnenblumenöl) Zucker 3 EL Essig (Weißweinessig) 1 Bund Frühlingszwiebel(n) 50 g Haselnüsse oder Pinienkerne 1 EL Zitronensaft Salz

Murre-Appelschlot

4 große Möhre(n) 2 Apfel 1 EL Zitronensaft 150 g Joghurt 1 EL Honig 1 EL Öl

Nudelschlot

250 g Nudeln (Hörnchen, Eierteigwaren) 125 g Wurst (Bierwurstscheiben) 200 g Ketchup, würziger 100 g Mayonnaise 100 g Salat - Creme 1 TL Senf, scharfer 1 TL Salz 2 TL Paprikapulver, rosenscharf

Riesschlot

200 g Thai-Reis (es geht auch normaler, aber man schmeckt den Unterschied)

1 grüne Paprika

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

200 g Schinken

1 Zwiebel

4 EL Essig

etwas Zucker

etwas Pfeffer

3 EL Öl

Tipp:

Man kann auch eine kleine Dose gut abgetropfte Ananasstückchen dazumischen, dann wirds exotischer.

Appelpannekoche

(Apfelpfannkuchen)

Der Apfelpfannkuchen lässt sich von rustikal bis hin zu elegant gestalten, je nach dem, wie dick er ausgebacken wird. Bei Kindern erfreut er sich besonderer Beliebtheit und kann als süße Hauptmahlzeit das Mittagessen ersetzen. Seine Wandlungsfähigkeit wird hoch geschätzt. Wer herzhafter veranlagt ist, kann bei gleichem Grundrezept schnell was deftiges zaubern: Dann gibt man statt der Äpfel - in hauchdünne Scheiben geschnitten - durchwachsenen Speck oder gekochten Schinken hinzu. Auch mit Zwiebeln ist er eine Gaumenfreude.

Sie brauchen:

- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 3 ganze Eier
- 30 g Butter
- 1/2 Liter Milch
- 3 mittelgroße, leicht säuerliche Äpfel
- Puderzucker

So wird es gemacht:

Äpfel schälen und in schmale Schnitze schneiden. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier mit der Milch verquirlen und alles zur Mehlmischung hinzugeben. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen. Mit der Schöpfkelle Teig hineingeben und Apfelschnitze hinzugeben. Goldbraun ausbacken, dann den Pfannkuchen auf die andere Seite wenden. Wenn beide Seiten goldbraun sind, auf dem Teller anrichten und mit Puderzucker überstäuben.

Prummetaat

Für den Teig:

10 g Hefe, 500 g Mehl
250 ml Milch
150 g Zucker
3 Eigelb
1 Pkt. Vanillezucker
150 g Butter, schaumig gerührt

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen
150 g Zucker

Aus den o. g. Zutaten einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt ca. 1h an einem warmen Platz gehen lassen. Pflaumen entsteinen.

Den Teig auf einem leicht gefetteten und bemehlten Backblech verteilen, die Pflaumen dicht an dicht aufsetzen und leicht andrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius etwa 30 min. backen. Noch heiß mit dem restlichen Zucker bestreuen. Schmeckt am besten mit viel Sahne.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Gedeckte Appeltaat

Das braucht Ihr.....

Für den Teig:

- 300 Gramm Mehl
- 200 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver

Dazu:

- 2 Pfund Äpfel
- 75 Gramm Zucker
- 100 Gramm Rosinen
- Etwas Zimt
- 1 Eigelb zum Bestreichen

.....und so wird's gemacht!

Was zum Teig gehört rühren, kneten und kaltstellen. Dann legt man eine Springform mit dem halben Teig aus und macht einen hohen Rand. Von dem Rest macht man eine Deckplatte. Auf den Boden kommt etwas geriebenes Brot. Dann die Äpfel mit dem Zucker, dem Zimt und den Rosinen. Die Deckplatte wird dann darauf gedrückt und mit Eigelb bestrichen. Bevor man den Kuchen dann in den Ofen gibt, macht man mit einer Gabel ein paar Löcher in den Deckel.

Stiefe Ries mit Kaniel un Zucker

Milchreis mit Zimt

Einfacher Nachtisch

Wer mag, kann dazu auch noch geschmortes Obst geben, auch bekannt als Kompott. Gut passen Äpfel, Birnen oder Zwetschgen.

Zutaten: ca. 8 Portionen

etwa 1 l Milch

200 g Rundkornreis (Milchreis)

1 Teelöffel Zucker

1 Prise Salz

zum Bestreuen:

3 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Zimt (gemahlen)

8 kleine Schälchen oder eine flache Form
wahlweise Kompott

Kompott

Für Kompotte nur reife Früchte verwenden.

Zutaten für ein Apfel-Kompott:

- 1 kg Äpfel
- 15 dag Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 Zimtrinde
- Gewürznelken
- Wasser

Zubereitung eines Apfel-Kompotts

Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Die Äpfel in einem Topf geben und bis zur Hälfte mit Wasser bedecken. Etwas Zitronensaft, den Zucker, eine Zimtrinde und einige Gewürznelken dazugeben. Das Ganze langsam weich dünsten und danach ziehen lassen. Vor dem Servieren Gewürznelken und Zimtrinde entfernen. Das Apfel – Kompott kann warm oder kalt serviert werden.

Zutaten für ein Birnen-Kompott:

- 1 kg Birnen
- 100g Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 Zimtrinde
- Gewürznelken
- Wasser

Zubereitung eines Birnen-Kompotts

Die gewaschenen, geschälten und geviertelten Birnen werden in einem Topf bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt. Anschließend mit Zucker, Zitronensaft, Gewürznelken und der Zimtrinde langsam weich gekocht. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten ziehen lassen und die Gewürze entfernen.

Zutaten für Hollerröster:

- 1 kg Hollerbeeren
- 1/2 kg Zwetschken
- 100g Zucker
- 1 Zimtrinde
- Gewürznelken
- Wasser

Zubereitung des Hollerrösters

Die gewaschenen und abgezapften Hollerbeeren werden mit den gewaschenen, entkernten und halbierten Zwetschken in einen Topf geben und bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt. Anschließend Zucker, Gewürznelken und Zimtrinde dazugeben und weich dünsten. Den Hollerröster noch etwas ziehen lassen, die Gewürze entfernen und warm oder kalt servieren.

Muuzen oder Nonnefützer

(Muzen)

"Muuzen" sind Muzen, und eigentlich kann der Name nicht übersetzt werden. Die Österreicher kennen eine gleichermaßen süße Köstlichkeit unter dem Namen "Krapfen". Was aber auch nicht zu übersetzen ist. Will man die Muze umschreiben, so heißt es "in Fett Ausgebackenes". In Köln werden Muzen zu Karneval verzehrt. Kurz vor Wierfastelovend beherrschen die Muzen zusammen mit Luftschlangen und Luftballons die Auslagen aller Bäckereien.

Ihr braucht:

- 250 g Mehl
- 100 g Mondamin
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Zitrone
- 60 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1-2 Esslöffel Rum
- Fett zum Ausbacken
- Puderzucker

So wird es gemacht:

Von der Zitrone die Hälfte der Schale abraspeln. Zusammen mit Butter, Salz, Zucker und den Eiern schaumig rühren. Rum, Mondamin, Mehl und Backpulver unterrühren. Anschließend die Masse eine halbe Stunde ruhen lassen. Fett in einem Topf erhitzen. Zwischen zwei Esslöffeln eine Teigkugel geben und die Muze so im Fett goldbraun ausbacken. Zum Schluss die heißen Muzen mit Puderzucker überstäuben.



Grießpudding met Rusinge för 4 Lück

Autor: Ilse Prass

Zutaten:

1 Päckelche Vanillzaus
30 g Greeßmähl
2 gehäufte Esslöffele Zucker
1 Ei
e Hälvche Milch
1 Put Rusinge

Zubereitung:

Milch opsetze un zom Koche bränge. Die Vanillzaus, dat Greeßmähl, dat Eigääl un die Rusinge met 6 Esslöffele Milch ov Wasser anröhre. Dat Eiwieß zo stiefem Schnei schlage. Die Milch vun der Plaat nemme dä anjeröhrte Krom drungerröhre un 2 Minutte opkoche. Unger dä heiße Pudding dä Eischnei hevve. Dä Pudding en en Glaskump fülle un avköhle looße.

Waffeln

Ihr braucht dafür.....

- 200 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker
- Etwas Vanillezucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1/4 Pfund Weizenmehl
- 1/4 Pfund Kartoffelmehl
- 1/4 Liter Sahne (oder Milch)
- 1 Speckschwarte

.....und so wird's gemacht!

Butter gut rühren und Zucker, Eigelb und Vanillezucker dazugeben. Dann abwechselnd Mehl und Kartoffelmehl (mit dem Backpulver vermischt) und die Sahne dazugeben. Schließlich das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig in einem heißen und mit einer Speckschwarte ausgestrichenen Waffeleisen backen.

Kölsche KräM

Zutaten: für 6 Personen

1/2 l Milch, 1 Vanilleschote, 3 Eigelb, 4 Blatt w. Gelatine, 100 g Puderzucker,
200 ml Sahne, 5 Esslöffel Pistazienkerne, 2 Esslöffel Orangensirup

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote in der Milch aufkochen. Die Eigelb mit dem Puderzucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die heiße Vanillemilch hinzu gießen. (die Schote vorher entnehmen). Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen bis sie aufgelöst ist und in die warme Creme rühren.

Die Eiermasse im kalten Wasserbad abkühlen, dabei umrühren.

Die Pistazienkerne fein hacken und mit dem Orangenlikör (Sirup) in die Eiermasse geben. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Die Creme in kalt ausgespülte Dessertgläser füllen und einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren noch mit Pistazien dekorieren

Jet för zo Süffele för uns Pänz:

Lömmelömche

Zitrone
Zucker
Mineralwasser

Halswärmer

1 Liter Tee (Früchteteetee)
1 Liter Roter Traubensaft
3 Beutel Glühweingewürz

Blodsgesöff för Vampire un Hexe

4 Orangen auspressen
3 Zitrone auspressen
6 reife Nektarine, in Würfel schneiden
¼ Liter Orangensaft und
2 Liter roten Traubensaft dazugeben

Ständige Lebensmittelvorräte:

Mehl, Zucker, Salz, Mondamin, Paniermehl, Backpulver, Vanillezucker, Gelantine, Pfeffer, Muskat, Paprika, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Zimt, Curry, Sojasoße, Maggi, gekörnte Fleisch- u. Hühnerbrühe, Essig, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Balsamicoessig (hell u. dunkel),

Idee und Zusammenstellung: Priska Höflich, ■ **SK Stiftung Kultur**

Kölsche Rechtschreibung: Alice Herrwegen und Dr. Christa Bhatt

Illustration: Nikolai Thom, www.nikomix.de

Vorwort Dr. Thomas Coenen

Kontakt: SK Stiftung Kultur der Sparkasse KölnBonn, Im Mediapark 7, 50670 Köln

www.sk-kultur.de www.koelsch-ags.de

pr@sk-kultur.de



Kölsche Köch für uns Pänz wurde ermöglicht durch die Sparkasse KölnBonn.