

# Inhaltsverzeichnis

## 1. Ärm-Lücks-Esse

<b>Bochweizeköchelcher</b>   Buchweizenküchlein	<b>18</b>
<b>Eier met Schnittlauchzaus</b>   Eier mit Schnittlauchsoße	<b>46</b>
<b>Endivieschlot met Ädäppel</b>   Endiviensalat mit Kartoffeln	<b>40</b>
<b>Falsch Kotelett</b>   Falsches Kotelett	<b>35</b>
<b>Himmel und Äd</b>   Himmel und Erde	<b>29</b>
<b>Hirringsschlot</b>   Heringssalat	<b>36</b>
<b>Hirringstipp</b>   Eingelegte Heringe	<b>37</b>
<b>Jebrode Ädäppel met Öllig</b>   Bratkartoffel-Zwiebel-Pfanne	<b>24</b>
<b>Klatschkies met Öllig</b>   Schichtkäse mit Zwiebeln	<b>20</b>
<b>Knübbelchesbrei</b>   Knötchenbrei	<b>19</b>
<b>Koppschlot met sößer Zaus</b>	<b>39</b>
<b>Kopfsalat mit süßer Soße</b>	
<b>Murrejemös</b>   Möhengemüse	<b>42</b>
<b>Pannhas</b>   Pfannenhase	<b>32</b>
<b>Quallmännche met Kräuterquark</b>	<b>21</b>
<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b>	
<b>Rievkooche</b>   Kartoffelpuffer	<b>23</b>
<b>Schavu durchenein</b>   Wirsing durcheinander	<b>41</b>
<b>Schwatzwoozel (Spargel für ärm Lück)</b>	<b>44</b>

Schwarzwurzel (Spargel für arme Leute)	
<b>Soleier</b>   Soleier	<b>45</b>
<b>Steelmus</b>   Stielmus	<b>43</b>
<b>Stramme Max</b>   Strammer Max	<b>25</b>

## 2. Spezialitäre uss däm Döppe

<b>Döppekooche</b>   Topfkuchen	<b>51</b>
<b>Enjelaate wieße Röve</b>   Eingelegte weiße Rüben	<b>52</b>
<b>Sore Kappes</b>   Sauerkraut	<b>53</b>
<b>Sore Kappeschlot</b>   Sauerkrautsalat	<b>57</b>
<b>Stampes</b>   Kartoffelpüree mit Sauerkraut und Speck im Ofen gebacken	<b>58</b>

## 3. Uss däm Zuppedöppe

<b>Ädäppelzupp</b>   Kartoffelsuppe	<b>62</b>
<b>Ähzezupp</b>   Erbsensuppe	<b>63</b>
<b>Blotwooschzupp</b>   Blutwurstsuppe	<b>68</b>
<b>Brutzupp met Rusinge</b>   Brotsuppe mit Rosinen	<b>83</b>
<b>Himmel un Höll Zupp met Zunder</b>	<b>78</b>
<b>Himmel and Hölle Suppe mit Zunder</b>	
<b>Jerpstete Jrießzupp</b>   Geröstete Grießsuppe	<b>82</b>
<b>Kürkezupp</b>   Gurkensuppe	<b>73</b>

<b>Kölschzupp zom Advent</b>   Kölschsuppe zum Advent	<b>84</b>	<b>Decke Bunne met Speck</b>   Dicke Bohnen mit Speck	<b>110</b>
<b>Linsezupp</b>   Linsensuppe	<b>64</b>	<b>Falscher Has</b>   Falscher Hase	<b>104</b>
<b>Miesmuschelzupp</b>   Miesmuschelsuppe	<b>70</b>	<b>Flammkooche</b>   Flammkuchen	<b>138</b>
<b>Ölligzupp</b>   Zwiebelsuppe	<b>71</b>	<b>Frikadelle</b>   Frikadellen	<b>103</b>
<b>Pilzzupp met Häubche</b>   Pilzsuppe mit Häubchen	<b>74</b>	<b>Hämmche</b>   Eisbein	<b>107</b>
<b>Prummewärm</b>   Milchsuppe mit Pflaumen	<b>88</b>	<b>Halver Hahn</b>   Halber Hahn	<b>125</b>
<b>Puddingzupp</b>   Puddingsuppe	<b>89</b>	<b>Höhner-Böllcher op Schlot</b>   Hähnchenschenkel auf Salat	<b>139</b>
<b>Quer durch d'r Jade</b>   Quer durch den Garten	<b>67</b>	<b>Jefüllte kölsche Eier</b>   Gefüllte kölsche Eier	<b>123</b>
<b>Soorampezupp</b>   Sauerampfersuppe	<b>76</b>	<b>Jrönkühl</b>   Grünkohl	<b>118</b>
<b>Sore-Kappes-Zupp</b>   Sauerkrautsuppe	<b>77</b>	<b>Kölsches Brut</b>   Kölsches Brot	<b>130</b>

#### **4. Esse für jeden Daach**

<b>Ädäppelschlot</b>   Kartoffelsalat	<b>92</b>	<b>Leinsomebrut</b>   Leinsamenbrot	<b>132</b>
<b>Ädäppelschlot met Speck</b>   Kartoffelsalat mit Speck	<b>94</b>	<b>Miesmuschele</b>   Miesmuscheln	<b>146</b>
<b>Biamptestipp</b>   Beamtenstip	<b>102</b>	<b>OoBeauge</b>   Ochsenaugen	<b>124</b>
<b>Birreentopf</b>   Birnen Eintopf	<b>122</b>	<b>Övverraschungsbrut</b>   Überraschungsbrot	<b>134</b>
<b>Booreomelette</b>   Bauernomelette	<b>97</b>	<b>Pillekooche</b>   Pillekuchen	<b>96</b>
<b>Brotädäppel met Speck</b>   Brätkartoffeln mit Speck	<b>100</b>	<b>Rotbarschfilet</b>   Rotbarschfilet	<b>147</b>
<b>Bunne söß-sur</b>   Bohnen süß-sauer	<b>111</b>	<b>Rude Kappes</b>   Rotkohl	<b>119</b>
		<b>Schavuooplauf</b>   Wirsingauflauf	<b>116</b>
		<b>Schichtschlot</b>   Schichtsalat	<b>143</b>

# Inhaltsverzeichnis

## 1. Ärm-Lücks-Esse

<b>Bochweizeköchelcher</b>   Buchweizenküchlein	<b>18</b>
<b>Eier met Schnittlauchzaus</b>   Eier mit Schnittlauchsoße	<b>46</b>
<b>Endivieschlot met Ädäppel</b>   Endiviensalat mit Kartoffeln	<b>40</b>
<b>Falsch Kotelett</b>   Falsches Kotelett	<b>35</b>
<b>Himmel und Äd</b>   Himmel und Erde	<b>29</b>
<b>Hirringsschlot</b>   Heringssalat	<b>36</b>
<b>Hirringstipp</b>   Eingelegte Heringe	<b>37</b>
<b>Jebrode Ädäppel met Öllig</b>   Bratkartoffel-Zwiebel-Pfanne	<b>24</b>
<b>Klatschkies met Öllig</b>   Schichtkäse mit Zwiebeln	<b>20</b>
<b>Knübbelchesbrei</b>   Knötchenbrei	<b>19</b>
<b>Koppschlot met sößer Zaus</b>   Kopfsalat mit süßer Soße	<b>39</b>
<b>Murrejemös</b>   Möhrengemüse	<b>42</b>
<b>Pannhas</b>   Pfannenhase	<b>32</b>
<b>Quallmännche met Kräuterquark</b>   Pellkartoffeln mit Kräuterquark	<b>21</b>
<b>Rievkooche</b>   Kartoffelpuffer	<b>23</b>
<b>Schavu durchenein</b>   Wirsing durcheinander	<b>41</b>
<b>Schwatzwoozel (Spargel für ärm Lück)</b>	<b>44</b>

Schwarzwurzel (Spargel für arme Leute)	
<b>Soleier</b>   Soleier	<b>45</b>
<b>Steelmus</b>   Stielmus	<b>43</b>
<b>Stramme Max</b>   Strammer Max	<b>25</b>

## 2. Spezialitätē uss dām Döppe

<b>Döppekooche</b>   Topfkuchen	<b>51</b>
<b>Enjelaate wieße Röve</b>   Eingelegte weiße Rüben	<b>52</b>
<b>Sore Kappes</b>   Sauerkraut	<b>53</b>
<b>Sore Kappesschlot</b>   Sauerkrautsalat	<b>57</b>
<b>Stampes</b>   Kartoffelpüree mit Sauerkraut und Speck im Ofen gebacken	<b>58</b>

## 3. Uss dām Zuppedöppe

<b>Ädäppelzupp</b>   Kartoffelsuppe	<b>62</b>
<b>Ähzezupp</b>   Erbsensuppe	<b>63</b>
<b>Blotwooschzupp</b>   Blutwurstsuppe	<b>68</b>
<b>Brutzupp met Rusinge</b>   Brotsuppe mit Rosinen	<b>83</b>
<b>Himmel un' Höll Zupp met Zunder</b>   Himmel und Hölle Suppe mit Zunder	<b>78</b>
<b>Jeröstete Jrießzupp</b>   Geröstete Grießsuppe	<b>82</b>
<b>Jurkezupp</b>   Gurkensuppe	<b>73</b>

<b>Kölschzupp zom Advent</b>   Kölschsuppe zum Advent	<b>84</b>	<b>Decke Bunne met Speck</b>   Dicke Bohnen mit Speck	<b>110</b>
<b>Linsezupp</b>   Linsensuppe	<b>64</b>	<b>Falscher Has</b>   Falscher Hase	<b>104</b>
<b>Miesmuschelzupp</b>   Miesmuschelsuppe	<b>70</b>	<b>Flammkooche</b>   Flammkuchen	<b>138</b>
<b>Ölligzupp</b>   Zwiebelsuppe	<b>71</b>	<b>Frikadelle</b>   Frikadellen	<b>103</b>
<b>Pilzzupp met Häubche</b>   Pilzsuppe mit Häubchen	<b>74</b>	<b>Hämmche</b>   Eisbein	<b>107</b>
<b>Prummewärm</b>   Milchsuppe mit Pflaumen	<b>88</b>	<b>Halver Hahn</b>   Halber Hahn	<b>125</b>
<b>Puddingzupp</b>   Puddingsuppe	<b>89</b>	<b>Höhner-Böllcher op Schlot</b>   Hähnchenschenkel auf Salat	<b>139</b>
<b>Quer durch d'r Jade</b>   Quer durch den Garten	<b>67</b>	<b>Jefüllte kölsche Eier</b>   Gefüllte kölsche Eier	<b>123</b>
<b>Soorampezupp</b>   Sauerampfersuppe	<b>76</b>	<b>Jrönkühl</b>   Grünkohl	<b>118</b>
<b>Sore-Kappes-Zupp</b>   Sauerkrautsuppe	<b>77</b>	<b>Kölsches Brut</b>   Kölsches Brot	<b>130</b>
 <b>4. Esse für jeden Daach</b>		<b>Kölsche Pizza</b>   Kölner Pizza	<b>137</b>
 <b>Ädäppelschlot</b>   Kartoffelsalat	<b>92</b>	<b>Krüßje-Julasch</b>   Krüstchen-Gulasch	<b>128</b>
<b>Ädäppelschlot met Speck</b>   Kartoffelsalat mit Speck	<b>94</b>	<b>Kühlroulade</b>   Kohlrouladen	<b>120</b>
<b>Biamptestipp</b>   Beamtenstip	<b>102</b>	<b>Leinsomebrut</b>   Leinsamenbrot	<b>132</b>
<b>Birreentopf</b>   Birnen Eintopf	<b>122</b>	<b>Miesmuschele</b>   Miesmuscheln	<b>146</b>
<b>Booreomelette</b>   Bauernomelette	<b>97</b>	<b>Ooßeauge</b>   Ochsenaugen	<b>124</b>
<b>Brotädäppel met Speck</b>   Bratkartoffeln mit Speck	<b>100</b>	<b>Övverraschungsbrut</b>   Überraschungsbrot	<b>134</b>
<b>Bunne söß-sur</b>   Bohnen süß-sauer	<b>111</b>	<b>Pillekooche</b>   Pillekuchen	<b>96</b>
		<b>Rotbarschfilet</b>   Rotbarschfilet	<b>147</b>
		<b>Rude Kappes</b>   Rotkohl	<b>119</b>
		<b>Schavuooplauf</b>   Wirsingauflauf	<b>116</b>
		<b>Schichtschlot</b>   Schichtsalat	<b>143</b>

<b>Schnibbelbunne</b>   Schnittbohnen	<b>114</b>
<b>Sore Niercher</b>   Saure Nierchen	<b>105</b>
<b>Speckpannekooche</b>   Speckpfannkuchen	<b>95</b>
<b>Steckröve met Schweinebuch</b>   Steckrüben mit Schweinebauch	<b>115</b>
<b>Tatar</b>   Tatar	<b>126</b>
<b>Wärme Ädäppelschlot</b>   Warmer Kartoffelsalat	<b>93</b>
<b>Wieße Sahnebunne</b>   Weiße Sahnebohnen	<b>112</b>

## 5. Esse für sonndachs

<b>Ädäppelsknödel</b>   Kartoffelknödel	<b>150</b>
<b>Firkesbuchroulade</b>   Schweinebauchrouladen	<b>159</b>
<b>Hammelragout</b>   Hammelragout	<b>151</b>
<b>Jebrode Kning</b>   Gebratenes Kaninchen	<b>154</b>
<b>Kabeljaukoteletts</b>   Kabeljaukoteletts	<b>161</b>
<b>Krosse Haxe vum Firke</b>   Krosse Schweinshaxe	<b>155</b>
<b>Rheinische Sorbrode</b>   Rheinischer Sauerbraten	<b>156</b>
<b>Rinderroulade</b>   Rinderrouladen	<b>160</b>

## 6. Strunzesse

<b>Blaue Karpfen</b>   Blauer Karpfen	<b>170</b>
<b>Lachsbeize für en halve Sick</b>	<b>171</b>

Lachsbeize für eine halbe Seite	
<b>Mätesjans</b>   Martinsgans	<b>166</b>
<b>Rhingsalm</b>   Rheinsalm	<b>172</b>
<b>Schweinebrode met Äppel en Kölschzaus</b>   Schweinebraten mit Äpfeln in Kölschsoße	<b>164</b>
<b>Wildlachs (Rhingsalm am Stöck)</b>	<b>174</b>
Wildlachs (Rheinsalm am Stück)	

## 7. Jet Söüses für Schmecklecker

<b>Appelmus</b>   Apfelmus	<b>180</b>
<b>Appelpannekooche</b>   Apfelpfannkuchen	<b>178</b>
<b>Ärme Ritter</b>   Arme Ritter	<b>181</b>
<b>Druve en Wingcreme</b>   Trauben in Weincreme	<b>184</b>
<b>Kaffepott-Pudding</b>   Kaffeetassen-Pudding	<b>187</b>
<b>Klatschkies met karamellisierem Pumpernickel</b>	<b>188</b>
Quark mit karamellisierem Pumpernickel	
<b>Kirschoplauf (Clafoutis)</b>	<b>191</b>
Kirschauflauf (Clafoutis)	
<b>Prumme em Schlafrock</b>   Zwetschgenknödel	<b>192</b>
<b>Prummejrütze</b>   Pflaumengrütze	<b>194</b>
<b>Pumpernickel-Creme</b>   Pumpernickel-Creme	<b>195</b>
<b>Stiefe Ries met Zimt un Zucker</b>	<b>186</b>
Steifer Reis mit Zimt und Zucker	

## **8. Kooche un Taat op kölsche Art**

<b>Appeltaat</b>   Apfelkuchen	<b>198</b>
<b>Humpele-Roulade</b>   Himbeerroulade	<b>208</b>
<b>Kal Schnüss oder Kalen Hungk</b>	<b>200</b>
Kalte Schnauze oder Kalter Hund	
<b>Muuze</b>   Muzen	<b>206</b>
<b>Prummetaat</b>   Zwetschgenkuchen	<b>201</b>
<b>Quarkmuuze</b>   Quarkmuzen	<b>207</b>

## **9. Kölsche Tapas**

<b>Blotwooschspiesjer met Mostertzaus</b>	<b>212</b>
Blutwurstspießchen mit Senfsoße	
<b>Enjelaate Öllig</b>   Eingelegte Zwiebeln	<b>215</b>
<b>Olive met Schofskies</b>   Oliven mit Schafskäse	<b>213</b>
<b>Prumme em Speckmäntelche</b>	<b>218</b>
Pflaumen im Speckmantel	
<b>Schwenkercher</b>   Schwenkerchen	<b>220</b>
<b>Sore Roastbeafspießjer</b>	<b>221</b>
Saure Roastbeefspießchen	

## **10. KKB Kleines Kölsches Buffet**

**223**

## **11. Kölsche Vokabele für noh ze lese**

**229**

## **12. Lokalitäte für kölsch ze müffele**

**233**

## **13. Rejister op kölsch**

**237**

## **14. Register auf hochdeutsch**

**239**

## **15. Verzällcher | Geschichten**

<b>Wie et zo „Himmel un Äd“ kom</b>	<b>26</b>
<b>Saat einfach Pannhas</b>	<b>30</b>
<b>Leeven Pitter, ...</b>	<b>54</b>
<b>Dat Jeheimnis vun d'r Kölschstang</b>	<b>86</b>
<b>Decke Bunne</b>	<b>108</b>
<b>Woröm die Miesmuschel „Miesmuschel“ heißt</b>	<b>144</b>
<b>Ädäpple statt Hammelragout</b>	<b>152</b>
<b>Köfle – en kulinarische Weltjeschichte</b>	<b>168</b>
<b>Jewoß wie: „Ärme Ritter“!</b>	<b>182</b>
<b>Wie die Muuze entstanden sin</b>	<b>204</b>
<b>Tapas für d'r Tuppes</b>	<b>216</b>