

# Inhalt

*Vorwort des Autors*

Seite 3

*Die Geschichte vom Dortmunder*

*Pfefferpotthas*

Seite 6

*Der Schinken aus Westfalen*

Seite 38

*Das westfälische Schlachtfest  
und der Rosenkranz*

Seite 46

*Die Mettwurst und die Wette  
mit dem Teufel*

Seite 48

*Wild aus den hiesigen Wäldern*

Seite 50

## Spezialitäten

Pfefferpotthas/Ochsenschmorbraten/Sauerbraten/Ochsenzunge/Schweinefilet/Rosenkranz/Schweinerollbraten/Linsensuppe mit Backpflaumen/Graupensuppe mit Backpflaumen/Erbsensuppe/Bohnensuppe/Milchsuppe mit Bier/Griese Grete/Arme Ritter/Große Bohnen mit Speck/Schnippelbohnen/Grünkohl/Sauerkraut/Sauerkrautklöße/Stielmus/Steckrüben/Bratkartoffeln mit Weißkohl/Reibepfannkuchen/Pellkartoffeln mit Rollmops/Sülze/Pannhas/Salzkuchen/Schinkenbrett/Brote mit Apfel-Zwiebelschmalz/Möppkenbrot/Apfel-Eierpfannkuchen/Soleier/Waffeln/Apfelaufauf/Eiserkuchen/Dickemilch/Dicker Reis/Grün und Weiß — Spinat mit Reis

## Suppen

Dortmunder Biersuppe mit Schaumklößchen/Altbiersuppe — wie bei unsa Mutta/Tomatensuppe mit Einlage/Emschertal-Zwiebelsuppe/Dortmunder Gemüsesuppe/Sauerampfersuppe mit frischen Pfefferlingen/Westfälische Zwiebelsuppe/Brottsuppe mit Korinthen — einfach/Kartoffelsuppe mit Rüben und Schwarzbrot

## Fleischspeisen

Rinderbraten/Ochsengulasch/Rinderrouladen/Kalbsmedaillons/Kalbsroulade/Kalbsrücken/Töttchen/Schweinepfeffer/Westfälischer Schweinerücken/Schweinekotelett/Schweinebrust/Schweinebraten/Schweinefleisch/Schweinefilet mit Bier/Eisbein/Schweinenieren/Schweinekoteletts mit Pflaumen/Schweinskeule/Frikadellen/Bigos/Schinkenpfanne/Gefüllte Schinkenröllchen/Schinken in Brotteig/Kumpels Schinken/Besoffener Schinken/Schinkenpastete „Florian“/Hammelkeule/Hammelschulter/Hammelrücken/Gefüllte Lammbrust-Roulade/Kaninchentopf/Kaninchenschmorbraten/Sülze — einfach/Möppkenbrot/Leberbrot/Schwartermagen/Mettwurst

## Wild + Geflügel

Rehrücken/Wildtopf „Halali“/Wildschweinerücken/Wildschwein-Schlegel/Hasenpfeffer/Hasenteile in Bier/Rebhuhn auf Westfälische Art/Wildenten/Gans mit Apfel-Porree-Fülle/Puter mit Würstchen/Ente mit Rosinen/Huhn in Bier-Sahne/Gebratene Täubchen

## Fisch

Karpfen nach Pohlbürgers Art/Karpfen „Toller Bomberg“/Hecht im eigenen Saft/Kräuterforelle gegrillt/Gefüllte Forelle/Forelle „Henriette“/Lachsforelle nach Bauern Art/Besoffener Aal „Fredenbaum“/Rotbarschfilet in Bier/Kabeljau — Hanseaten-Art/Muscheln/Heringe „Vaters Lieblinge“/Rollmöpfe/Matjeshering nach Ruhrpottart

*Wohlfeile westfälische  
Reibekuchen*  
Seite 64

*Dicke Bohnen, Lieblings Speise  
aller Westfalen*  
Seite 72  
*Die gute Kartoffel und der  
Dortmunder Räuber*  
Seite 80

*Das Ritual des „Sol-Ei-Essens“*  
Seite 92

*Waffeln und Eiskuchen,  
eine süße „Herzessache“*  
Seite 98

*Auch die Herzogin von Orléans  
aß Pumpernickel*  
Seite 110

## **Pfannengerichte**

Reibepfannkuchen/Streifen-Pfannkuchen/Feiner Speckpfannkuchen/  
Pillekauen/Hoppelpoppel/Mehlpfannkuchen/Buchweizenpfannkuchen/  
Pfannkuchen mit Porree/Pickert in der Pfanne/Lappenpickert/Kleine Kartoffel-  
puffer/Versteckte Bratwürste/Schnippelkuchen/Sauerländer Potthucke

## **Gemüse + Eintöpfe**

Dicke Bohnen/Weiße Bohnen/Westfälisches Bohnenfleisch/Westfälisches  
Blindhuhn/Linsentopf mit Zwiebeln/Westfalentopf/Gänsefutter/Rosen-  
kohl/Wirsing/Wirsingrouladen/Jägerkohl/Schnüßchen mit Öhrchen/Grün-  
kohl/Rotkohl/Weißkohl/Florian-Topf/Stielmus/Möhren mit Champignons/  
Überbackener Chicorée/Rosenkohl mit Speckstreifen/Westfälische Brat-  
kartoffeln/Hohensyburger Potthucke/Kartoffelklöße/Kartoffelsalat/Stampfkar-  
toffeln/Kartoffelbrei/Sauerkraut im Faß/Sauerkraut nach Tante Emma/Sauer-  
kraut mit Schweineschnauze

## **Salate + Soßen**

Spargelsalat/Grüne Salate/Tomaten/Zwiebelsalat/Senfsoße/Kräutersahne-  
soße/Mayonnaise/Specksoße, sauer/Spinatsoße/Gribichesoße/Kastanien-  
soße/Jägersoße/Johannisbeer-Apfelsinenssoße/Sahnesoße/Heringsoße/  
Kalte Tomatensoße/Bier-Marinade/Kräuter marinade mit Bier/Honig-Bier-  
-Marinade/Sauerbratenbeize mit Bier

## **Eiergerichte**

Eingelegte Eier/Russische Eier/Pochiertes Ei/Rührei mit Schinken/Rührei mit  
Forellenfilets/Eierpfannkuchen/Omelette natur/Grafenhofer Rumomelette/  
Mallinckrodt's Lieblingsomelette

## **Kuchen + Gebäck**

Waffeln/Eiskuchen/Eierkuchen mit Bier/Apfelkuchen/Streuselkuchen/  
Pumpnickeltorte/Küferkuchen/Westfälischer Zwieback/Speckbröt-  
chen/Speckkuchen vom Haarstrang

## **Dessert**

Apfelringe/Apfeldessert/Apfelgelee/Apfelmus/Rhabarbergelee/Backobst zu  
Braten/Hagebuttencreme/Weincreme/Schleckerkaffee/Eiskaffee — Eisscho-  
kolade/Eis-Vanille/Rote Grütze/Pumpnickel-Eiskrem/Pumpnickel-  
Dessert/Grießklöße mit Sauerkirschen/Bratapfel/Westfälischer Ambrosia-Auf-  
lauf/Hellweger Geisterbirnen

## **Brote + Brötchen**

Dortmunder Salzkuchen/Wurstbrötchen/Speckbrötchen/Stutenkerl/Westfäli-  
scher Bürgerschmaus/Brot mit Schweinebraten/Roggenbrot-Roastbeef/Apfel-  
zwiebel schmalz

## **Getränke**

Omas Warmbier/Germanengesöff/Bierpunsch/Altbier-Bowle/Eierbier-  
Schaum/Dunkle Bierkaltschale/Wachmacher/Einfache Bierkaltschale/  
Dortmunder Bierpunsch

63

71

85

91

97

103

109

115