

†

Erpelschlot & Appeltaat

Rezepte und Erzählungen
rund ums Essen aus Heiligenhaus

gesammelt und bearbeitet
von Reinhard Schneider



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Die Küche	5
Suppen	9
Biersuppe (1)	9
Biersuppe (2)	9
Süße Brotsuppe	9
Schnippelbohnenuppe	10
Bohneneintopf	10
Linsensuppe (1)	11
Linsensuppe (2) mit Pfannekuchen	11
Erbsensuppe	11
Graupensuppe	12
„Duvensuppe“	13
„Frische Suppe“ mit Eierstich	13
Kartoffelsuppe	14
Möhreneintopf	14
Hühnersuppe	15
Frühlingssuppe „Quer durch den Garten“	15
Steckrübeneintopf	16
Buttermilchsuppe	16
Kirschsuppe	17
Schnutensuppe	17
Vom Einkaufen	18
Der Garten	20
Gemüse	22
Junge Möhren und Erbsen	22
Kohlrabigemüse	22
Melde	23
Gestuvter Wirsing	23
Stielmus (1)	24
Stielmus (2)	25
Stielmus (3) mit Schälrippchen	25
Rotkohl	25
Blumenkohl	26



Schwarzwurzeln („Winterspargel“)	26
Mimis Schlodderkappes	26
Porreegemüse mit Schinken und Käse	27
Rheinisches Sauerkraut mit Kartoffelbrei	27
Dicke Bohnen (1)	27
Dicke Bohnen (2)	28
Grünkohl	28
Grüne Bohnen	29
Jägerkohl	29
Landjäger, Soleier & Berliner Brot – Wirtshauspezialitäten.	30
Soleier	32
Eingelegte Bratheringe	32
Kottenbutter	34
Restaurations-Schnittchen	34
Russische Eier	34
„Sturm tobte in Isenbügel“ – Die Isenbügeler Kirmes.	35
Rosinenschnaps	38
„Prumentaat“ (Zwetschkuchen)	38
„Meddag is Meddag, of jekockt uder nit jekockt!“ – Mittagsgerichte für Sommer und Winter	39
Kartoffelgerichte und „ut der Pann“	42
Kartoffelsalat („Erpelschlot“) mit Speck	42
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	42
Kartoffelbrei	43
Reibekuchen	43
Pillekuchen	44
Leineweber	44
Kartoffelplätzchen	45
Himmel und Erde	45
Buchweizen-Pfannkuchen (1)	45
Buchweizen-Pfannkuchen (2)	46
Püfferkes (1)	46
Püfferkes (2)	46
Pfannekuchen	46
Burenschlot	47
Saure Kartoffeln	47
Kartoffelklöße	47



Pötjeserpel	48
„Es et Chrestkengd jeboren, hannt de Mu-eren de Jeschmack verloren“	49
Beim Metzger.	51
„Bei Wolfgarten in der Leibeck wird geschlachtet“	52
Fleischgerichte	55
Panhas	55
Sauerbraten	55
Rinderrouladen	56
Schweinebraten	57
Eisbein mit Sauerkraut	57
Gebratene Lammkeule	57
Gefüllte Festtagstäubchen	58
Kaninchenbraten	58
Sülze	59
„Die Frau im Haus so selber macht, aus einem Pfennig zehne macht!“	60
Aus dem Wasser	65
Rheinischer Heringssalat	65
Miesmuscheln in Weißwein	65
Forelle blau	66
Schellfisch in Senfsoße	66
Heringsstipp	67
Beim Bäcker	68
Stuten (1)	69
Stuten (2)	69
Die Bergische Kaffeetafel	70
Waffeln	71
Sahnewaffeln	72
Waffeln „Karin“	72
Bergische Waffeln	72
Feine Waffeln	72
Eiskuchen „Luise“	73
Milchreis	74
Kuchen und Gebäck	75
Mürbeteig (Grundrezept) für Tortenboden	75
Hefeteig (Grundrezept)	75
Appeltaat	76
Kalter Hund	76



Käsetorte	77
Rührkuchen für Obstbelag	78
Berliner Brot	78
Rollkuchen	79
Mandelkuchen	79
Makronen	79
Makronen-Gebäck	80
Bienenstich	80
Rheinische Muzemandeln	80
Omas Muzemandeln	81
Mandelgebäck	81
Osterlamm	81
 Nachspeisen	82
Schokoladenpudding	82
Vanillepudding	82
Grießflammeri	82
Schneeball	83
Bettelmann	83
Backäpfel	84
Mocca-Pudding	84
 Getränke	85
Glühwein	85
Grog	85
Weinpunsch	85
Margits Eierlikör	85
Aufgesetzter	85
 Rezepte vom Altwirt	86
Pürierte Steckrübensuppe mit Steinpilzen	87
Heringssalat nach Paula	87
Heringsstipp „Thum am Dom“	87
Schweinepfeffer Bergische Art	88
Kasseler in Blätterteig mit Krautsalat	88
Kaltes Hühnerbrüstchen mit Currysauce und Obst	89
Blutwurst-Rösti	90
Arme Ritter	90
Ein Rezept aus dem Waldhotel: Lammrücken im Kottenwurstmantel mit	
Kartoffel-Zucchini-kuchen	91

„Dat Glück en schleide Tieden ne jroude Jaden on Diere tou han.“	92
Das Essen in der Kriegs- und Nachkriegszeit	94
Rezepte aus der Notzeit	96
Kartoffelstrudel	96
Kartoffelhörnchen	97
Kriegssoße	98
Kriegs-Reibekuchen	98
„Leberwurst“	98
„Marzipan“	99
Bonbons	99
Erzgebirgische Rezepte aus Zwönitz	101
Vorwort	102
Assn für alle Tog, die net teier sei und doch soot machn.	103
Beergetzen	103
Buttermilchgetzen	103
Rauchermad, Baks	103
Pfannesammeln	104
Biersupp	104
Quarkkälchen, Quarkklieb	104
Linsensupp	105
Beermansch	105
Runde Ardeppeln un Wurscht, oder wos annersch als när Wurscht	105
Griene Klitscher	105
Saure Ardeppelnstückn	106
Ardeppelsupp	106
Assn firn Sonntig un de Feiertog, weil mer se siech net egal leistn kaa.	107
Gebrotner Hos, Rutkraut un griene Klieb	107
En Tog dornach gibts de Raster	108
Sauerbrotten, Rutkraut un griene Klieb	108
Saubaa, Sauerkraut un gekochte Klieb	108
Ardeppelkugn	109
Für die Hausfrau und für jedermann in Stadt und Land	111
Literaturverzeichnis	120

