

Zu Tisch im Bergischen Land

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-im-bergischen-land

Möhren-„Durcheinander“

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

6Portionen

Möhren-„Durcheinander“ ist weder Suppe noch Eintopf, sondern eine Mischform, eine Art Gemüsepüree. Auf die richtige Konsistenz kommt es an.

Tip: Zum Möhren-„Durcheinander“ werden gerne Bergische Mettwürste gereicht. Auch aufgewärmt schmeckt das Gericht gut. Andere Gemüsesorten lassen sich ebenfalls gut verwenden. Frischer Ingwer gibt dem Gericht eine ganz besondere Note.

Zutaten

- 1200 g Kartoffeln
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 1200 g Karotten
- 60 g Ingwer
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Öl
- Pfeffer
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

Die Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken.

Ingwer und Zwiebeln in einem großen Topf in reichlich Öl andünsten bis sie glasig sind.

Zuerst die Karotten dazugeben und ebenfalls mitandünsten. Nach ca. 5 Minuten die Kartoffeln hinzugeben, alles gut vermengen, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Kartoffeln und Möhren nicht zerkochen, sie sollten noch etwas Biss haben. Dann alles mit einem Stampfer grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Apfelsaftcreme

Zubereitungszeit: 50 Minuten

4 Portionen

Die Apfelsaftcreme ist ein Familienrezept. Manuela Thönes hat es in einem handgeschriebenen Rezeptbuch ihrer Schwiegermutter gefunden.

Tip: Wichtig für den Geschmack ist die Qualität des Apfelsaftes. Im Rezept wurde klarer Saft, aus regionalen, alten Apfelsorten verwendet.

Zutaten:

- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (37 g)
- 3 Eier
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Zucker und Vanillepuddingpulver in einer Schüssel vermischen. 200 ml Apfelsaft dazu gießen und alles gut miteinander verrühren. In einer zweiten Schüssel die Eier verquirlen bis sie schaumig sind und mit der Puddingmasse in einen Kochtopf geben.

300 ml Apfelsaft hinzugeben. Bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Zum Servieren Sahne steif schlagen und dazu reichen.



Apfelsaftcreme mit Sahne/ Crème au jus de pomme

Pfannenwatz

Zubereitungszeit: 140 Minuten

4 Portionen

Der Pfannenwatz kann herzhaft oder süß gegessen werden. Für die süße Variante sollte man ihn erkalten lassen und in Scheiben servieren. Dazu kann man Apfelmus oder das Bergische Apfelkraut reichen.

Tipp: Dies ist die herzhaft und vegetarische Variante, man kann Pfannenwatz auch mit Speckstreifen zubereiten, mit denen man die Backform auslegt.

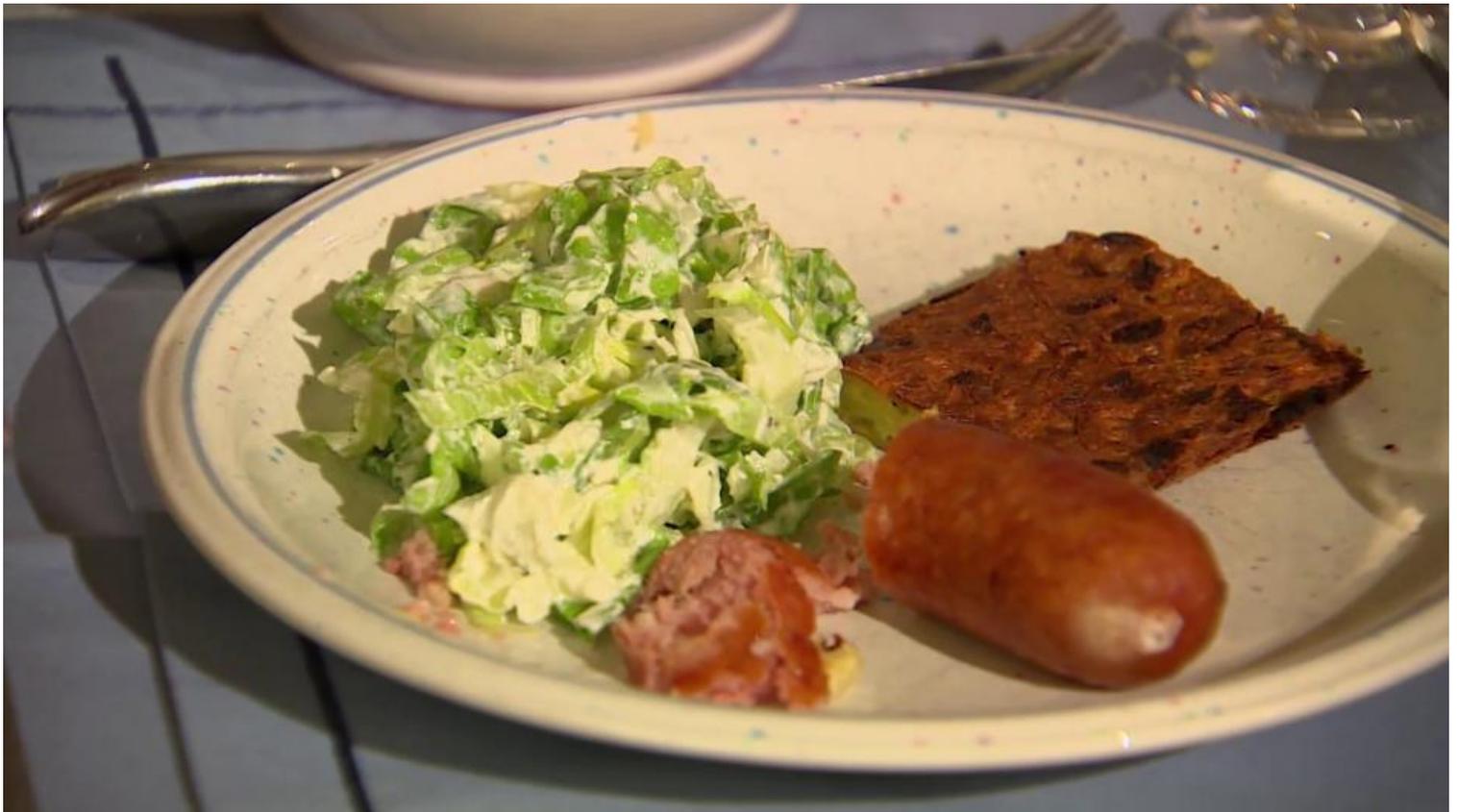
Zutaten

- 2 kg festkochende Kartoffeln
- 3 Eier
- 3 kleine Zwiebeln
- 120g Haferflocken
- 150 g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen.

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen, reiben und in einem sauberen Tuch auswringen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und zusammen mit der Reibmasse, den Eiern, Haferflocken und Schmand in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffelmasse einfüllen und bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 90 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Kartoffeln mit Alufolie abdecken (falls sie zu braun werden).



Pfannenwatz/ Gratin de pommes de terre

Riemchenkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

12 Portionen

Den Namen hat dieser Apfelkuchen durch das Gittermuster, das aus Hefeteigriemchen besteht.

Tipp: Besonders gut eignen sich Apfelsorten wie Jakob Lebel oder Boskop, da sie beim Kochen die gewünschte Sämigkeit entwickeln.

Zutaten:

Teig

- 80g Zucker
- 50g Butter
- 7g Trockenhefe
- 300g Mehl
- 100 ml Milch (lauwarm)
- Salz

Belag

- Zimt
- 1 Eigelb

- 800g Äpfel
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Zitrone
- Zucker

Zubereitung:

Teig

Mehl, Zucker, weiche Butter, Trockenhefe, Milch und eine Prise Salz zu einem glatten Hefeteig verkneten und 90 Minuten gehen lassen.

Belag

Für den Belag Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einen Topf geben und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Apfelsaft hinzugeben und bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Mit Zucker und Zimt abschmecken.

Nun 2/3 des Teiges dünn ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auskleiden. Das Apfelmus großzügig auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig zu einer Größe von ca. 30 cm ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese Teigstreifen wie ein Gitter auf den Kuchen legen.

Die Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und bei 175°C Umluft (195°C Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten im Ofen backen.



Riemchenkuchen/ Tarte à croisillons aux pommes

Rosinenstuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

12 Portionen

Der Rosinenstuten ist typisch für die Bergische Kaffeetafel. Außerdem ist er einfach und schnell zuzubereiten, weil der Teig im Ofen geht.

Tipp: Eine köstliche Leckerei. Bestrichen mit Butter und einem Klecks selbst gemachter Konfitüre kann der Rosinenstuten mit fast jedem Kuchen konkurrieren.

Zutaten:

- 500g Mehl
- 100g Butter (weich)
- 70g Zucker
- 42g frische Hefe
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 1 Ei
- 125g Rosinen
- Salz

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe zerbröseln und mit etwas Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Ein Ei, weiche Butter, den restlichen Zucker und eine Prise Salz zum Mehl zufügen und alles miteinander zu einem Teig verkneten. Den Hefeteig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend in den Teig kneten bis sie gut eingearbeitet sind. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 170 Grad Umluft etwa 45 Minuten im Ofen backen.



Rosinenstuten / Brioche aux raisins