



Arme Ritter auf Weincreme

Die Namen „Arme Ritter“ oder „Kartäuserklöße“ klingen ganz nach einem Arme-Leute-Gericht, doch dahinter verbirgt sich eine wahre Leibspeise. In den Nachkriegsjahren tauchte aus der Not heraus diese beliebte und einfach zuzubereitende Speise hierzulande wieder auf. Seinen Ursprung jedoch haben die in Fett gebackenen Brotscheiben (Arme Ritter) oder Brötchen (Kartäuserklöße) aber schon im Römischen Reich. Das älteste schriftlich übermittelte deutschsprachige Rezept stammt übrigens aus dem 14. Jahrhundert.

Passend zur Region und zu unseren Kartäuserklößen für 4 Personen: Eine Weincreme.

Zutaten:

4 altbackene Brötchen oder noch besser Milchbrötchen
 300 ml Milch
 2 EL Zucker
 1 Pk. Vanillezucker
 1 Ei
 ½ TL Zimtpulver
 100 g Butterschmalz



Für die Weincreme:

½ l Weißwein
 2 Eier
 1 Pk. Vanillepudding
 1 Pk. Vanillezucker
 100 g Zucker
 ¼ l geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Kruste der Brötchen abreiben, die Brösel beiseitestellen. Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf leicht erwärmen, dann vom Herd nehmen. Das Ei in der Milch kräftig verquirlen und die halbierten Brötchen darin so lange einweichen, bis sie sich vollgesogen haben.

Die Brösel mit dem Zimt auf einem Teller mischen. Brötchen aus der Milch nehmen, etwas abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Klöße darin rundherum goldbraun braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Weincreme – außer der Sahne - alle Zutaten in einen Topf geben. Mit einem Schneebesen aufschlagen und kurz aufkochen lassen. Die Masse bis zum Abkühlen öfters umrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Creme heben. Hierzu passt eine Weincreme gut, für Kinder schmeckt auch eine Vanille- oder eine kaltgerührte Erdbeersauce.



Spundekäs

Spundekäs ist seit den 30er Jahren hier in der Gegend bekannt und wird vorwiegend aus Frischkäse zubereitet. Ursprünglich stammte er wohl von unseren Nachbarn im nördlichen Rheinhessen. Traditionell brachte man den Spundekäs langgestreckt und konisch in Form. Heute geht man davon aus, dass es diese Form war, die dem Käse den Namen gab: Sie erinnerte an den Spund im oberen Bereich eines Holzfasses.

LANGENLONSHEIM
schmeckt

Spundekäs ist der perfekte Begleiter zum Wein, schmeckt mit Laugenbrezel und als Brotaufstrich. Jede Region hat ihr eigenes und jede Köchin ihr persönliches Rezept. Eines der wohl besten Spundekäs-Rezepte für ca. 6 Portionen haben wir für Sie ausprobiert.

Zutaten:

200 g Frischkäse Natur
250 g Quark 40%
200 ml Schlagsahne geschlagen
125 g weiche Butter
2 kleine Schalotten, sehr fein gewürfelt
½ TL Salz
1 TL gemahlener weißer Pfeffer
3 gehäufte TL Paprikapulver edelsüß
1 TL gemahlener Kümmel oder Senf - je nach Geschmack



Zubereitung:

Butter, Frischkäse und Quark mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, den gewürfelten Schalotten würzen und mit etwas Senf oder reichlich Kümmel abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Mehrere Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Masse die richtige Konsistenz bekommt.

Vor dem Servieren ggf. nachwürzen und mit Laugenstangen oder Brezeln servieren.



LANGENLONSHEIM
schmeckt

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Kartoffelsalat gibt es in über hundert verschiedenen Zubereitungsarten. Das Besondere an diesem Kartoffelsalat war die Mayonnaise, die Martha Gutenberger täglich mit frischen Eiern zubereitete. Schon damals nicht ganz unproblematisch! Doch dieser Kartoffelsalat bestand jede Kontrolle durch das Gesundheitsamt. Er war der beste im Ort und schmeckte besonders gut auf dem Winterteller der Straußwirtschaft mit Schinken, Ei und Käse.

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg festkochende Kartoffeln – vom Vortag gekocht und gepellt
1 große Zwiebel, sehr fein gewürfelt

Für die Mayonnaise:

1 Ei in Bioqualität
1 geh. Teelöffel Senf mittelscharf
½ TL Salz
gemahlener weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
¼ l Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 TL Weißweinessig
1 TL Zitronensaft

Evtl. 2 EL Schnittlauchröllchen



Zubereitung:

Ob klassisch handgerührt oder schnell, wichtig für die Zubereitung von Mayonnaise ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Bei der schnellen Variante kommen Eigelb und Eiweiß sowie alle Zutaten - bis auf Essig und Zitrone - wie angegeben nacheinander in ein schlankes hohes Gefäß. Das Ganze mit einem Stabmixer aufschlagen, dabei bleibt der Mixer aber am Boden des Gefäßes. Beginnt die Masse zu emulgieren, wird der Mixer leicht nach oben und wieder nach unten bewegt. Zuletzt mit Essig und Zitronensaft würzen.

Die Mayonnaise - bis auf 3-4 Esslöffel für die Beilagen - zusammen mit der Zwiebel in eine große Salatschüssel geben. Die Kartoffeln in ganz feine Scheiben in die Mayonnaise schneiden. Kartoffeln vorsichtig unterheben und durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.



LANGENLONSHEIM
schmeckt

Himmel und Erd´

Himmel und Erd´ ist ein Klassiker der deutschen Küche und daher nicht das typische Gericht, das ausschließlich in Langenlonsheimer Küchen zubereitet wurde. Nichts desto trotz war es auch hier eine sehr beliebte Speise. Das traditionelle Gericht aus Kartoffelpüree und Apfelmus stammte ursprünglich aus dem Rheinland und ist hierzulande seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Der Name Himmel und Erde bezeichnet die Hauptbestandteile des Gerichts: Die Äpfel standen für „Himmel“ und die Kartoffeln, häufig noch heute „Erdäpfel“ genannt, standen für „Erde“. Begleitet wird Himmel und Erde meist von gerösteten Zwiebeln, angebratener Blutwurst oder gebratener Bratwurst und – wer es mag – von knackig gerösteten Speckstreifen.

Für Sie haben wir dieses Gericht für 4 Personen „modern“ zubereitet.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend, geschält
etwas Milch und Butter
3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
Butterschmalz
3 EL Mehl
500 gr. geräucherte Blutwurst
3 Äpfel
Etwas Puderzucker
Salz
Weißer Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben
Honig



Zubereitung:

Kartoffeln im Salzwasser kochen, anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Milch, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss dazugeben und zu Püree stampfen. Abschließend noch einmal abschmecken und warmhalten.

Zwiebelringe leicht salzen und mit Mehl überstäuben. Portionsweise in Butterschmalz knusprig braten und warmhalten.

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker überstäuben, in einer Grillpfanne mit etwas Butter von beiden Seiten karamellisieren und warmhalten.

Blutwurst häuten, in nicht zu dünne Scheiben – am schönsten diagonal – schneiden, in Mehl wälzen und von beiden Seiten kurz braten.

Kartoffelstampf mit gebratener Blutwurst und Apfelingeln auf Teller anrichten und die Äpfel mit etwas Honig beträufeln.



Dibbelabbes

In Langenlonsheim kennt man diesen deftigen Kartoffelkuchen, der früher im Herbst und Winter auf den Tisch kam, unter den Namen Dibbelabbes, Schaalet oder Schaales. Gemeint ist der hierzulande verbreitete Riesenkartoffel-Pfannkuchen, für den die Masse (Labbes) in einem schweren Topf (Dibbe) entweder mit Deckel im Ofen gegart oder in einer großen gusseisernen Pfanne auf dem Herd gebraten und dabei ständig auseinandergezupft wird. Das einstige Arme-Leute-Essen wurde von Gourmetköchen neu entdeckt und wird heute leicht abgewandelt als Gaumenschmaus im Restaurant serviert. Für Sie haben wir ein überliefertes Rezept für 4 Personen nachgekocht.

Zutaten

1,5 kg Kartoffeln, geschält
 150 gr. Katenschinken gewürfelt

3 kleine Zwiebeln, ganz fein geschnitten
 3 Stangen Frühlingszwiebeln in feinen Ringen

2 Eier
 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
 Salz, Pfeffer, Muskat
 Petersilie fein gehackt



Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln reiben, in einem Tuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Schinkenwürfel, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Eier, Öl unter die Kartoffeln heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kartoffelmasse in einen gusseisernen Topf oder Bräter geben und abgedeckt (mit Deckel oder Alufolie) bei 180°C Umluft gut 1 Stunde im Ofen garen. Anschließend ohne Deckel für weitere 30 bis 45 Minuten wieder in den Ofen schieben.

Das Gericht ist fertig, wenn die Kartoffelmasse eine knusprige Oberfläche hat und schmeckt am besten heiß aus dem Topf, mit Petersilie bestreut, zu Salat oder traditionell mit Apfelkompott.