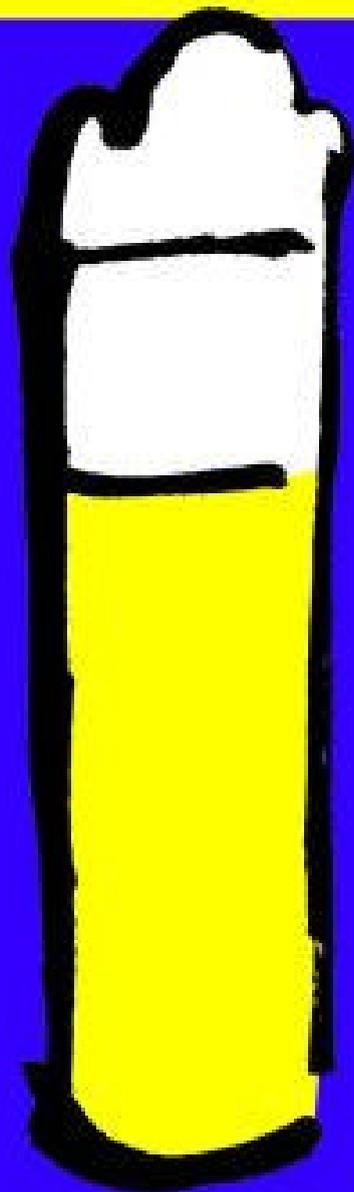


KÖL ner

Lecke- REIEN



Hayit Medien



Vun
Hämmche un
Decke Bunne.
Super Rezepte

KÖLNER LECKEREIEN

Nicolai Blechinger

Kölner Leckereien

herausgegeben von
Ertay Hayit

Autor: Nicolai Blechinger
Herausgeber: Ertay Hayit, M.A.
Cartoons: Detlef Schlich

3. Auflage 2012

© Hayit Medien, Köln 2012

Einband: Michaela Müller, Bergisch Gladbach

Satz, Layout: Mundo Marketing GmbH, Köln

Printed in Germany

ISBN Print 978-3-87322-158-1

ISBN eBook pdf 978-3-87322-159-8

ISBN eBook epub 978-3-87322-160-4

ISBN eBook mobi 978-3-87322-161-6

www.hayit.de

Inhalt

Kurz vorweg	7
Kölsche Kleinigkeiten	8
Mainzer Käse mit Zwiebeln	8
Soleier	9
Halve Hahn	10
Blutwurst mit Zwiebeln (Kölsche Kaviar)	11
Gebackener Camembert	12
Schichtkäse mit Zwiebeln	14
Suppen	15
Weißer Bohnensuppe	15
Bandnudelsuppe	16
Erbsensuppe	17
Gerstensuppe	18
Gemüsesuppe	20
Blutwurstsuppe	21
Graupensuppe	22
Rund um die Kartoffel	23
Pottkuchen	23
Reibekuchen	24
Schnippelkuchen	26
Himmel und Erde	27
Kartoffelsalat	29
Gemüse-Gerichte	31
Sauerbohnen	31
Grünkohl mit Bratwurst und Speck	32

Wirsing	33
Speckbohnen	34
Möhreneintopf	35
Sauerkraut	37
Dicke Bohnen	38
Fleisch-Gerichte	41
Hämmchen (Eisbein)	41
Sauerbraten	43
Schlachtplatte	46
Saure Nierchen mit Herz	46
Fisch	49
Heringssalat	49
Kochfisch	50
Muscheln rheinische Art	51
Muscheln in Weinsoße	53
Forelle blau	54
Süßes	57
Muzemandeln	57
Nudelpudding	58
Muzen	60
Karnevalskrapfen	61

Kurz vorweg

Um eine originale Rezeptesammlung zusammenstellen zu können, braucht man Tipps von Menschen, die gerne kochen oder essen (meist wohl beides). Besonders wenn es um eine regionale Küche geht, ist es wichtig, auf überlieferte Rezepte aus Mutters oder Großmutters Küche zurückgreifen zu können.

Die Kölner Küche ist von jeher eine Küche des Volkes gewesen, bodenständig und deftig. Und so habe ich nicht prominenten Kölnern in die Kochtöpfe geschaut, sondern hatte das Glück, da ich aus einer alteingesessenen Kölner Familie stamme, das ein oder andere Rezept dem noch handgeschriebenen Kochbuch „vun dr Tant“ entnehmen zu können. Und als „echte kölsche Jung“ muss ich gestehen, dass ich auch nicht gerade ein Kostverächter bin und mit den Kölner Leckereien bestens vertraut.

So bleibt mir nur, Ihnen zu wünschen:

Joten Hunger,

Ihr Nicolai Blechinger

Kölsche Kleinigkeiten / Kölsche Häppcher

Mainzer Käse mit Zwiebeln

200-300 g Mainzer Käse
1 EL Öl
1 TL Essig
1 große Zwiebel
1/2 Roggenbrötchen
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Den Mainzer Käse in einem tiefen Teller unter Zugabe von Essig und Öl kräftig durchkneten, salzen und pfeffern. Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Mainzer Käse damit bedecken. Bedeckt über Nacht ziehen lassen. Mit einem halben Roggenbrötchen servieren.

Mainzer met Öllich (Kies met Musik)

200-300 g Mainzer Kies
1 EL Öl
1 TL Essich
1 jroß Öllich
1/2 Röggele
1 Pris Pfeffer
1 Pris Salz

Dä Mainzer Kies en enem deefe Teller met Essich un Öl öntlich durchknedde, salze un peffere. Dat Öllich en Rin-

ge schnigge un dä Mainzer Kies domet zodecke. Unger enem Deckel üvver Naach trecke loße. Met enem halve Röggelche serveere.

Soleier

Der große Glasbehälter mit Soleiern gehört auf die Theke einer kölschen Kneipe wie das Salz in die Suppe. Recht einfach ist das Rezept für die Soleier, die schon so manch einen Unermüdlichen am Tresen über das achte Glas Kölsch gerettet haben.

Pro Ei:

Salz, Wasser

1 EL Öl

ein Schuss Essig

Pfeffer

Die hart gekochten Eier abschrecken, die Schale leicht anknicken und die Eier in eine Salzlake legen. Je länger die Eier in der Flüssigkeit liegen, desto besser schmecken sie, also mindestens 1 bis 4 Tage.

Die gepellten Eier halbieren, das Eigelb herauslösen und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz verrühren. Mit der entstandenen Mischung die Eiweißhälften füllen.

Soleier

Op de Thek vun enem kölsche Bräues jehöt e Jlas met Soleier jrad esu drop wie et Salz en de Zupp. Dat Rezepp för die Soleier, die allt mänchem Thekefründ üvver et aachte Kölsch jeholfe han, es janz einfach:

*För jed Ei:
Salz, Pfeffer
Wasser
1 EL Öl
ne Schoss Essich*

Die hatt jekochte Eier wäden avjeschreck, de Schal jet anjetitsch un dann die Eier en die Salzbröh jelaht. Je länger die Eier dodren lijje, winnichstens ävver 1-4 Dach, öm esu besser schmecken se.

Die jepellte Eier deit mer halv durchschnigge, et Jäle eruuspöttele un met Öl, Essich, Pfeffer un Salz durcheinröhre. Met däm Brei wäden die ressljje Eierhälvte wider jeföllt.

Halve Hahn

Wie der Kölsche Kaviar ist der Halve Hahn ein Hauptbestandteil der (augenzwinkernden) Kölner „Fremdenfoppelei“, denn statt des erwarteten Flattermanns werden serviert:

1 dicke Scheibe Käse (mittelalter Gouda)
1/2 Roggenbrötchen
Butter, scharfer Senf

Halve Hahn

Jrad wie der kölsche Kaviar es der Halve Hahn en ahl kölsche Jrielächerei, met der mer singe frembde Jaß jän ens fopp, denn anplaatz däm Jeflöjel ohne Knoche weed opjedrage: