

2007 maart

CCN Bunnik · Lente

SOEP Sorbische Biersoep

Sorbische Biersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
licht bier	2	flesjes
donker bier	2	flesjes
melk	1,5	l
bloem	6	el
slagroom	3	dl
suiker naar behoefte		
zout naar behoefte		
eieren	3	
blauwe rozijnen	300	g

Meng de bieren en verwarm ze. Breng in een andere pan de melk aan de kook en voeg het bier toe. Roer de bloem door de room en bind hiermee de soep. Breng de soep nogmaals aan de kook en breng op smaak met suiker en zout. Haal de pan van het vuur en roer de geklutste eieren erdoor. Serveer de soep in diepe borden, bestrooid met rozijnen.

TUSSENGERECHT Handkäs mit Musik

Handkäs mit Musik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
münster goed rijp	750	g
witte wijnazijn	15	el
zonnebloemolie	8	el
appelwijn	8	el
uien	6	
peper en zout		
kummel		
donkerbruin brood	15	sneetjes
boter	200	g

De kaas in 15 plakjes verdelen. De wijnazijn, zonnebloemolie en appelwijn tot een marinade roeren en met zout en versgemalen peper op smaak brengen. De uien zeer fijn snijden en aan de marinade toevoegen. De marinade over de kaasjes verdelen en 1-2 uur op kamertemperatuur laten marinieren. Vlak voor gebruik de kaas bestrooien met kummel. De kaas op een klein bordje leggen en serveren met brood en boter.

Zuurkool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	2	kg
uien	4	
ganzenvet	100	g
karwijzaad	2	el
laurierblad	4	st
jeneverbessen	12	st
grof gemalen of geplette peperkorrels	20	st
krachtige runderbouillon	5	dl
rieslingwijn	3	dl
grote goudreinetten	2	st

Laat de zuurkool uitlekken. Pel en snipper de uien. Verhit het ganzenvet in de grote rode braadpan. Fruit hierin de uien zachtjes in enkele minuten glazig. Schep karwijzaad en grof gemalen of gekneusde peperkorrels erdoor. Blus af met de witte wijn. Schil en rasp de appels. Maak de bouillon heet. Doe de appelrasp bij de zuurkool in de pan, giet de hete bouillon erbij en meng alles goed door elkaar. Doe als laatste de jeneverbessen en de laurierblaadjes bij de zuurkool. Sluit de pan, breng aan de kook en laat op een laag vuur een uur sudderen. Controleer regelmatig of de zuurkool nog vochtig genoeg is. Zo niet, voeg dan nog een scheut witte wijn toe.

Aardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bildstar	2,5	kg
melk	3	dl
koksroom	2	dl
eigeel	100	g
boter	50	g
witte peper		
nootmuskaat		

Schil de aardappelen en kook ze met een bodempje water in een gesloten pan gaar. Pureer de aardappelen met de pureeknijper. Verwarm melk, room en boter in een steelpan en roer dit bij gedeelten met een garde door de puree. Roer er als laatste de eidooier door. Zorg dat de puree vol en romig, niet te nat of te droog is. Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.

Erwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele spliterwten	750	g
ui	1	
prei	1	
gehakte majoraan	1	el
runderbouillon	1	l
peper en zout		

Hak ui en prei in kleine stukken. Doe alle ingrediënten in een pan en kook gaar gedurende ongeveer 45 minuten. Giet af, maar houd wat vocht achter. Pureer de massa, voeg eventueel wat vocht toe, breng op smaak met peper en zout en houd warm.

OVERIG Tiroler Krustenbacker

Tiroler Krustenbacker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
licht roggemeel	500	gr.
patentbloem	500	gr.
lauwwarm water	6	dl
zout	20	gr.
suiker	1	el
brotkrauter (gemalen kummel-, venkel- en korianderzaad)	1	el
gist	4	zakjes
eigeel	1	

Zeef beide bloemsoorten door elkaar. Voeg gist, suiker, zout, broodkruiden en lauwwarm water tot een soepele deegbal is ontstaan. Kneed krachtig door. Laat het brood op een warme plaats met een vochtige doek toegedekt rijzen tot ongeveer het dubbele volume. Gebruik hiervoor de warmhoudkast en zet deze op 30C. Werk het deeg opnieuw even door en bol het op tot een ronde bol. Geef aan de bovenzijde met een scherp mesje een kruisvormige messnede in het deeg. Laat ruim een half uur rijzen. Bestrijk het brood met eigeel en bak het in ca. 30 minuten af in een op 225°C voorverwarmde oven.

Casseler Rippe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casseler rippe (rauw en gepekeld)	1500	g
uien	2	st
laurierblad	2	st
kruidnagels	2	st
soepgroenten	300	g
peperkorrels	10	st

Spoel het vlees af met koud water. Doe water in een pan. Steek in elke ui een laurierblad en een kruidnagel. Voeg soepgroenten en peperkorrels toe. Doe het vlees in de pan en kook op laag vuur gaar in ongeveer 30 minuten.

Thüringer Bratwurst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mager varkensvlees van de buik	750	g
varkensschouder	750	g
eieren	2	
zout	30	g
witte peperkorrels	6	g
nootmuskaat	0,5	tl
gemalen komijn	0,5	tl
gehakte majoraan	2	el
geraspte schil van citroen	0,5	

Was het vlees, dep het droog en snijd het in grove stukken. Haal het vlees door de gehaktmolen en kneed alles met het ei, zout en specerijen tot een samenhangende massa. Vul de darmen met het vleesmengsel en draai daar 15 cm lange worsten van. 15 minuten voor het uitserveren: Grill de worsten op de ijzeren plaat of onder de salamander. Besproei ze daarbij regelmatig met wat donker bier.

Magyar Kolbasz

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslappen	750	g
zuurkoolspek	250	g
knoflook	4	tenen
zout	2	tl
zwarte peper	0,5	tl
paprikapoeder (mild)	2	el
paprikapoeder (scherp)	0,5	el
piment	0,25	tl
gemalen karwijzaad	1	el

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten. 30 minuten voor het uitserveren: Rook de worsten circa 30 minuten in de rookoven.

Münchner Weisswurst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschouder	1	kg
gehakte bieslook	2	el
zout	1	tl
gedroogde salie	1	tl
witte peper. fijn	0,5	tl
suiker	1	tl
gemalen foelie	0,5	tl
gemalen kruidnagel	1	msp
citroensap	0,5	el
heelei	75	g
crème fraîche	1	dl
dunne kaasdoek	5	stroken

Snijd het vlees in kleine stukjes en draai het twee maal door de fijne schijf van de gehaktmolen. Let op: verwijder vooraf alle eventueel aanwezige peesjes en vliezen. Doe het gehakt in een grote schaal en werk de kruiden en specerijen (bieslook, salie, peper, foelie, kruidnagel, zout, suiker) door het vlees. Werk vervolgens het citroensap, heelei en de crème fraîche door het mengsel. Sla het mengsel net zo lang op tot het los laat van de wand van de schaal. Vul stroken kaasdoek met de farce en maak er 15 worsten van. Draai de uiteinden goed dicht en bind ze af met touw. Breng een pan met flink gezouten water aan de kook. Draai het vuur laag en doe de worsten in het hete water. Laat 5 minuten wellen. Giet het water af en laat de worsten uitlekken en afkoelen. Verwijder het kaasdoek. 20 minuten voor het uitserveren: Breng een pan water aan de kook. Draai het vuur laag, doe de worsten in het hete water en laat 15 minuten wellen. Giet het vocht af, laat de worsten uitlekken.

Pruimencompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prunaux zonder pit	1	kg
suiker	200	g
water	1,25	dl
kaneel	1	pijpje
citroen, sap en schil van	1	st
kruidnagel	2	st

Breng water met suiker, kaneel, kruidnagelen en citroen aan de kook. Voeg de pruneaux toe en breng opnieuw aan de kook. Laat onder af en toe omroeren circa een half uur op een laag vuur koken. Controleer regelmatig het vocht. Vul indien nodig aan (eigenlijk heb je hier verse kwetsen voor nodig, maar dat is in maart geen haalbare zaak).

Kaiserschmarren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	st
poedersuiker	100	g
melk	6	dl
bloem	400	g
zout	1	tl
boter		
rozijnen	200	g

Splits de eieren en vang dooier en wit in twee verschillende schone schalen op. Dek het eiwit af met huishoud- of alufolie, zodat er niets in kan vallen. Roer bloem, melk, eidooier, zout en 75 gr poedersuiker tot een glad pannenkoekenbeslag. Laat een half uur rusten. Sla het eiwit met een snufje zout stijf en sla er op het laatst als het pieken gaat vormen de resterende 25 gr poedersuiker door. Vouw het geslagen eiwit met een spatel door het beslag. Verhit in een aantal tefalpannen een klont boter en verdeel er het beslag over. Bak het beslag op een matig vuur aan. Bestrooi met rozijnen en laat nog even doorbakken tot de bovenkant droog begint te worden, zonder dat de onderkant verbrand. Keer de pannenkoeken om en bak de andere zijde. Stort de pannenkoeken op een schone (!) snijplank en snijd ze met mes en vork of trek met twee vorken in stukjes. Doe de stukjes in een schone braadslee en zet een half minuutje in de oven. Verdeel de Kaiserschmarren over warme borden en bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Leg er met de kaasschaaf een plakje boter op. Geef er een of twee lepels compote bij.