

# 2002 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

**Bouillabaisse à la Mer du Nord**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bouillabaissevis	3	kg
sinaasappel, de schil van	1	st
olijfolie		
uien	250	gr.
prei	150	gr.
witte wijn	5	dl
visbouillon	3	l
tomatenblokjes	1	blik
knoflook	2	tenen
peterselie	1	bosje
saffraan	12	dr'jes
venkel	0.5	bosje
laurierblad	2	st
gedroogde tijm	1	tl
pernod	0.25	dl
bloem	500	gr.
zakjes gist	2	st
lauwwarm water	3	dl
zout	1	tl
suiker	1	tl
boterballetjes of -krullen		

18.00 uur Pel en snipper de ui. Was de prei en snij in ringen. Hak 50 gr peterselie, pel het knoflookteentje en hak fijn. Hak de venkel. Week de saffraan in een scheutje witte wijn gedurende 15 minuten. Boen de sinaasappel schoon onder de kraan en schil met een dunschiller. Maak van bloem, gist, lauwwarm water, zout en suiker m.b.v. de mixer met deeghaken of in de KitchenAid met deeghaak een deeg. Werk het deeg nog even met de handen door en laat afgedekt met huishoudfolie een uur rijzen. Werk het deeg na de eerste rijstijd nog eens door en vorm er 2 stokbroden van. Leg deze op een beboterd en met bloem bestoven bakblik. Maak met een scherp mesje boven op het brood enkele diagonale insnijdingen. Dek de broden af met een schone theedoek en laat nog circa 3 kwartier rijzen. Bak de broden in ongeveer 25 minuten af. Bestrijk ze na 2 minuten met een kwastje met koud water en herhaal dit om de 2 minuten nog 2 keer. 20.30 uur Fruit ui en prei aan in een scheut olijfolie. Doe de overige ingrediënten, behalve de vis erbij. Breng aan de kook en laat 20 minuten op een laag vuur trekken. Voeg de vis toe en laat circa 7 minuten meekoken. Breng de soep op smaak met peper, zout en de Pernod. 21.00 uur Uitserveren: Schep de soep in de warme borden en geef er stokbrood met boter bij.

## Sankt Galler Sauerkraut mit Bratwürtl

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	2	kg
uien	4	st
boter	100	gr.
paprikapoeder (mild)	2	el
karwijzaad	2	el
laurierblad	4	st
jeneverbessen	12	st
grof gemalen of geplette peperkorrels	20	st
krachtige runderbouillon	5	dl
witte wijn	3	dl
grote goudrenetten	2	st
crème fraîche	5	dl
bildstar	2.5	kg
melk	3	dl
room	2	dl
eigeel	100	gr.
zout, witte peper		
nootmuskaat		

18.00 uur Laat de zuurkool uitlekken. Pel en snipper de uien. Verhit de boter in de grote rode braadpan. Fruit hierin de uien zachtjes in enkele minuten glazig. Schep paprikapoeder, 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 anderhalf uur sudderen. Controleer regelmatig of de zuurkool nog vochtig genoeg is. Zo niet, voeg dan nog een scheut witte wijn toe. Roer de laatste 20 minuten van de suddertijd de crème fraîche door de zuurkool. 21.00 uur 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. 21.30 uur **UITSERVEREN**. Schep de zuurkool op een metalen serveerschaal. Garneer met de worsten (houd soort bij soort). Spuit een dikke rand aardappelpuree rond de zuurkool. Snij het brood en zet in mandjes samen met de boterballetjes -krullen op tafel.

## Tiroler Krustenbacker

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

Zeef beide bloemsoorten door elkaar. Voeg gist, suiker, zout, broodkruiden en zoveel 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. 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 opnieuw 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.

## 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	gr.
crème fraîche	1	dl

Snij het vlees in kleine stukjes en draai het twee maal door de fijne schijf van de gehaktmolen. 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 varkensdarm met de farce en maak er 15 worsten van. 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. 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.

## Chorizo Mexicana

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslappen	750	gr.
speklapjes zonder zwoerd	300	gr.
uien	2	st
knoflook	6	tenen
ciderazijn	0.75	dl
tequila	0.5	dl
paprikapoeder (mild)	2	el
kaneel	1	tl
gemalen komijn (djinten)	2	tl
oregano	1	tl
zout	1	el
cayennepeper	0.5	tl

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en snipper de uien, pel en pers de knoflooktenen. Voeg alle ingrediënten bij het grove gehakt en werk alles goed door elkaar. Vul de darmen en maak er 15 worsten van. 10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

## Màygar kolbàsz

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslappen	750	gr.
zuurkoolspek	250	gr.
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 rookpan.

### Salsiccia Napolitana

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsvlees voor gehakt	750	gr.
speklappen zonder zwoerd	300	gr.
zout	2	tl
zwarte peper	1	tl
oregano	1	el
gehakte bieslook	2	el
gemalen venkelzaad	1	el

Maal het vlees met het fijne 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. 10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

### Nürnberger Rostbratwürste

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslappen	750	gr.
kalfslappen	300	gr.
nootmuskaat	0.5	tl
marjolein	1	tl
zout	2	tl

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. 10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

**Luikse witte pensen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslappen	750	gr.
vers vet spek	200	gr.
verse bacon	200	gr.
uien	1	st
worteltjes	2	st
bleekselderij	1	steel
peterselie	4	takjes
sjalotjes	7	st
knoflook	1	teen
laurierblad	1	st
zout	2	tl
kruidnagels	2	st
gedroogde tijm	0.5	tl
boter	1	el
heelei	120	gr.
bloem	4	el
rode port	0.5	dl
fijn gehakte rozijnen	2	el
melk	2	dl

Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snij en brunoise. Pel en snipper 4 sjalotjes en 1 teen knoflook. Verkrumel laurierblad. Breng alles met de melk aan de kook, voeg kruidnagels en tijm toe. Laat enkele minuten trekken. Laat afkoelen in koudwaterbad en vervolgens in de koeling. Pel en snipper de 3 overgebleven sjalotjes en fruit in 25 gr boter. Dek de pan af en laat de sjalotjes garen onder af en toe roeren. Maal het vlees, onder toevoeging van de gare sjalotjes tweemaal met het fijne blad in de gehaktmolen. Doe alles over in de Magimix met het stalen mes. Giet de afgekoelde groenten af door een zeef en vang de melk op. Pers zoveel mogelijk vocht uit de groenten. Voeg melk ei, bloem, Port en het geperste teentje knoflook toe en draai alles tot een gladde puree. Doe de puree over in een grote schaal. Roer de fijngehakte rozijnen door de farce. Vul de darmen en maak 15 worsten. Breng een pan water aan de kook. Draai het vuur laag (kleine pit!), doe de worsten in de pan en laat 20 minuten wellen (niet koken!). Giet het water af en koel de worsten direct af in koud water. Smelt de boter in een zware braadpan bij matige hitte. Bak de worstjes aan alle zijden in ongeveer 8 minuten lichtbruin. Je kunt de worstjes ook grillen. **10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:** Bak de worsten in de hete boter.

## Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	st
poedersuiker	100	gr.
melk	6	dl
bloem	400	gr.
zout	1	tl
boter		
rozijnen	200	gr.
pruneaux zonder pit	1	kg
suiker	200	gr.
water	1.25	dl
kaneel	1	pijpje
citroen, sap en schil van	1	st
kruidnagelen	2	st

18.00 uur 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 januari geen haalbare zaak). Ca. 21.30 uur 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 snij 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. 22.30 uur **UITSERVEREN:** Verdeel de Kaiserschmarren over warme borden. Bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Leg er met de kaasschaaf een plakje boter op. Geef er een of twee lepels compote bij.