

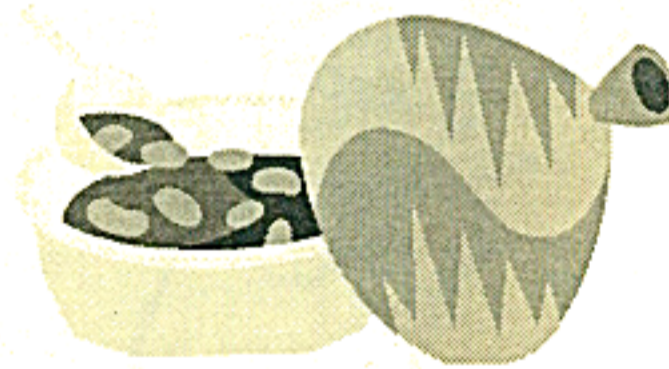
Rheinischer Bauerntopf

Zutaten:

250 g weiße getrocknete Bohnen
500 g Rinderbrust
2 l Wasser
Salz
2 Lorbeerblätter
4 Pimentkörner
4 schwarze Pfefferkörner
4 große Möhren
250 g entsteinte Backpflaumen
4 große Kartoffeln
1-2 TL getrocknetes Bohnenkraut
weißer Pfeffer
Weinessig
1 Bd Petersilie

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in $\frac{1}{2}$ l Wasser quellen lassen. Das Fleisch in dem kalten Wasser mit Salz und den Gewürzen aufsetzen und bei mittlerer Hitze bei halb geöffnetem Topf kochen lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Die Bohnen ohne das Einweichwasser zugeben und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen. Die Möhren schaben, waschen und würfeln. Die Backpflaumen mit heißem Wasser abspülen. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Bohnenkraut in den Eintopf geben und alles 30 Minuten weich kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen, in Stücke schneiden und auf vorgewärmte Suppenteller verteilen. Den Eintopf mit Pfeffer und Essig würzig abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und in den Eintopf mischen. Das Gericht über das Fleisch in die Teller füllen und servieren.



Rheinische Buurepott

Zotate:

250 g weiße jedrüsche Bunne
500 g vom Rengk de Bross
2 l Wasser
Salz
2 Lorbeerblätter
4 Pimentkööner
4 schwatze Pefferkööner
4 große Morre
250 g entsteente Backprumme
4 große Äpel
1-2 TL jedrüsche Bunnekruck
weiße Peffer
Wingessig
1 Bd Pitterzillje

Un su wöod et jemaat:



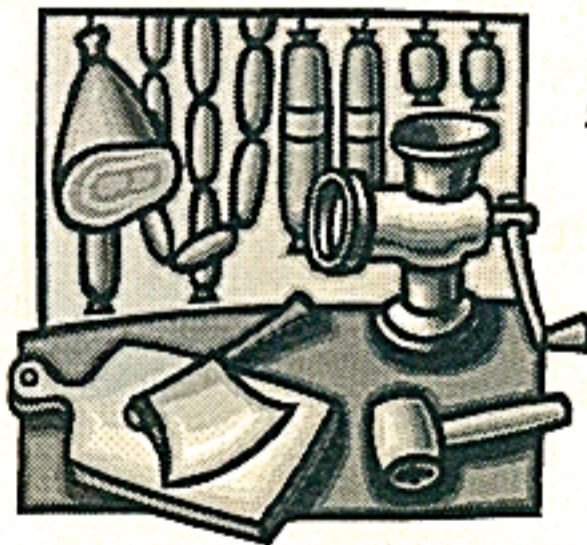
Die Bunne üvver Naat en $\frac{1}{2}$ Litter Wasser quelle looße. Dat Fleesch en däm kahle Wasser met Salz un de Jewürze oppsetze un bej middlerer Hetz bej halv offenem Pott koche looße. Zweschedorch dä Schuum mem Schuumlöffel avvscheppe. Die Bunne ohne dat Enweeschwasser zojevve un alles noch ens 30 Minutte köchele looße. Die Morreschrabbe avvschave, wäsche un wörfele. Die Backprumme met heeßem Wasser avvspöole. Die Äpel schelle, wäsche un klejn schnigge. Die vörjeärbejde Zotate met däm Bunnekruck en dä Eintopf jevve un alles 30 Minutte weesch koche looße. Dat Fleesch erussnemme, en Stöcke schnigge un opp vörjewärmdde Zuppsteller verdeele. Dä Eintopf met Peffer un Essisch wörzisch avvschmecke. Die Pitterzillje wäsche, drüsche tuppe, fing hacke un en dä Eintopf röhre. Dat Jerisch üvver dat Fleesch en die Tellere donn un serveere.

Scharfer Wurstsalat

Zutaten:

200 g geräucherte Blutwurst
100 g Fleischwurst
1 Bd Frühlingszwiebeln
1 Paprikaschote, rot
1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, grün
1 Chilischote, rot
3 El. Weinessig
Salz, Pfeffer
1 Tl. scharfer Senf
5 El. neutrales Öl (evtl. mehr)
1 Bd. Petersilie

Zubereitung:



Die Würste häuten und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und schräg in 1 cm lange Stücke teilen. Paprikaschoten putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Schote in sehr kleine Würfel schneiden.



Alles mit den Wurstscheiben mischen. Essig mit Salz, Senf und Pfeffer verrühren, das Öl langsam zufügen und alles glatt verrühren. Marinade über den Salat gießen. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Den Salat vor dem Servieren mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Schärpe Wooschschloot

Zotate:

200 g jeröösche Blootwoosch
100 g Fleeschwoosch
1 Bd Frühlingsöllich
1 Paprikaschote, ruut
1 Paprikaschote, jääl
1 Paprikaschote, jröön
1 Chilischote, ruut
3 El. Wingessich
Salz, Pfeffer
1 Tl. schärpe Mostert
5 El. neutral Öl (evtl. jett mie)
1 Bd. Pitterzillje

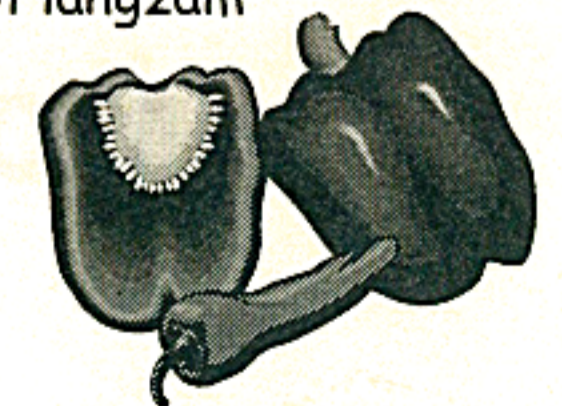
Un su wöod et jemaat:



Wöösche pälle un en dönne Schieve schnigge. Öllich schelle un schräch en 1 cm lange Stöcke dehle. Paprikaschote putze, wäsche un en finge Striefe schnigge. Chilischote längs halbeere, die Kääne russenemme un die Schote en ärsch klejne Wörfel schnigge.

Alles met de Wooschschieve mische.

Essig met Salz, Senf un Pfeffer verröhre, datt Öl langsam zojevve un alles jlatt verröhre. Marinad üvver dä Schloot jeeße. Pitterzillje wäsche, drüjje un fing hacke. Dä Schloot vör däm Serveere windstens 15 Minutte dorchtrecke looße.



Schmorbraten mit Altbier

Zutaten:

1 kg Rindfleisch zum Schmoren	$\frac{1}{2}$ l Altbier
5 Sch geräucherter Speck	$\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe
2 Zwiebeln	2 El Essig
1 Möhre	1 El Rübenkraut
1 Lorbeerblatt	20 g Mehl
2 TL Pfefferkörner	20 g Butter
3 Gewürznelken	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rindfleisch waschen und trocken tupfen. Den Braten ringsherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Schmortopf mit den Speckscheiben auslegen und den Braten darauf geben.

Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. Möhre schälen und würfeln. Beides mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Gewürznelken in den Schmortopf geben. Bier und Fleischbrühe angießen. Essig mit Rübenkraut vermengen und in die Biermischung rühren.

Den Topf zudecken und den Braten 2 Stunden schmoren. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Den Schmorfond durch ein Sieb streichen. Mehl in Butter bräunen und mit dem Fond ablöschen. Das Ganze etwa 8 Minuten durchkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



Fleisch in Scheiben schneiden und mit Soße anrichten.

Dazu passen beliebige Salate oder Gemüse und Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel.

Schmoorbroude met Altbier

Zotate:

1 kg Rengfleesch zom Broode	$\frac{1}{2}$ l Altbier
5 Sch jeröösche Speck	$\frac{1}{4}$ l Fleeschbröh
2 Öllich	2 El Essich
1 Mohr	1 El Röövekruck
1 Lorbeerbladd	20 g Mähl
2 TL Pefferkööner	20 g Botter
3 Jewörznelke	Salz, Peffer

Un su wöod et jemaat:

Rengfleesch wäsche un drüsch uppe. Dä Broode rengserömm met Salz un Peffer ennrieve. Dä Broodpott met de Speckschieve ussläaje un dä Broode dodroppjevve.



Öllich schelle un jroov klejnmaache. Mohr schelle un wörfele. Bejdes met Lorbeerbladd, Pefferkööner un Jewörznelke en dä Pott jevve. Beer un Fleeschbröh aanjeeße. Essich met däm Kruck vermenege un en die Beermischung röhre.

Dä Pott zodecke un dä Broode 2 Stund schmore. Da Fleesch uss däm Pott nemme un wärm stelle.

Dä Broodesatz dorch e' Seij striche. Mähl en Botter brung maache un met

däm Broodesatz avvlösche. Dat Janze unjevähr 8 Minutte dorchkoche looße un met Salz, Peffer un Essich avvschmecke.

Fleesch en Schieve schnigge un met Zaus aanrichte.

Dozo pass allerlei Schloot udder Jemöös un Salzäpel udder Äpelsklöös.