

Kochrezepte vum Rhing
zesammejestallt vun de

KULTUR &
HEIMATFREUNDE STADT ZONS e.V.

Liebe Hobbyköchinnen und -köche,



"Watt kochsde hück?", der Titel des vorliegenden Kochbuches zeigt, dass die Autoren die Zusammenstellung der Rezepte in Zonser Mundart viel Freude bereitet hat. Die Idee, ein Kochbuch in unserer herrlichen Mundart zu erstellen, ist hervorragend.

Mitglieder und Freunde unseres Vereins haben ihre Rezeptlisten geöffnet und für Sie erprobte Rezepte ausgewählt, die problemlos auch für eine größere Gästeschar geeignet sind.

Manche in Vergessenheit geratene Hausrezepte sind dabei wiederentdeckt und verfeinert worden. Rezepte, die Sie zum Nachkochen einladen. Allen, die diese Rezepte ausprobieren, wünsche ich Vergnügen beim Lesen, Freude bei der Zubereitung und beim Nachkochen.

Dem Projektleiter Josef Tieke und seinem Team Wolfram Domski und Dieter Czerlitza gilt mein Dank. Hedi Schütt, die sehr viel Zeit für den Satz und die Illustration aufgewandt hat, danke ich für das Gesamtarrangement sowie Hans-Gerd Schmiedel für die ebenfalls sehr zeitaufwendige Übersetzung der Rezepte in unsere schöne Mundart.

Jetzt aber ran, viel Spaß und guten Appetit!

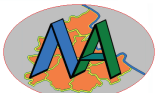
Karl Kress
(Vorsitzender)

Impressum

Herausgeber: Kultur- und Heimatfreunde Stadt Zons e.V.
Geschäftsstelle: Stürzelbergerstr. 13, 41541 Dormagen
www.khf-zons.de

Projektleitung: Josef Tieke
Rezepte: Wolfram Domski, Dieter Czerlitza, Vereinsmitglieder
Layout: Hedi Schütt
Übersetzung: Hans-Gerd Schmiedel
Titelbild: Hans Kress
Druck: SIS media GmbH, Dormagen

Für die freundliche Unterstützung danken wir:



Verein zur Pflege und Förderung
der Mundart im Kreis Neuss e.V.



energieversorgung dormagen



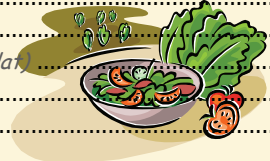
Ihr Partner vor Ort



Inhalt

Schloot

Schärpe Wooschschloot (<i>Scharfer Wurstsalat</i>)	8
Stockfärv-Schloot (<i>Leberwurst-Salat</i>)	10
Äschermeddwochs-Schloot (<i>Aschermittwochs-Salat</i>)	12
Rheinische Fasteloovendschloot (<i>Rheinischer Fastnachtssalat</i>)	14
Steckröveschloot (<i>Steckrüben - Salat</i>)	16
Zellerieschloot (<i>Selleriesalat</i>)	18
Wärme Äpelschloot (<i>Warmer Kartoffelsalat</i>)	20
Jemischde Bladdschloot met Linse un Speck (<i>Gemischte Blattsalate mit Linsen und Speck</i>)	22
Ruude Herringschloot (<i>Roter Heringssalat</i>)	24
Blotwoosch- Rettich- Schloot (<i>Blutwurst - Rettich - Salat</i>)	26
Herringschloot (<i>Heringssalat</i>)	28



Zupp – deck un dönn

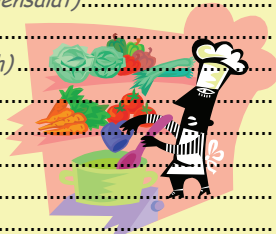
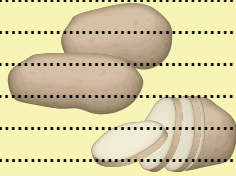
Äpelszupp (<i>Kartoffelsuppe</i>)	32
Decke Bunne met Speck (<i>Dicke Bohnen mit Speck</i>)	34
Öllichzupp Rheinische Aat (<i>Zwiebelsuppe</i>)	36
Ääzezupp (<i>ErbSENSuppe</i>)	38
Äpel-Pilz-Zupp (<i>Kartoffel-Pilz-Suppe</i>)	40
Spetzkohlpott met Rengfleesch (<i>Spitzkohltopf mit Rindfleisch</i>)	42
Chavoue dorchereen (<i>Wirsing durcheinander</i>)	44
Beerzupp (<i>Biersuppe</i>)	46
Bottermilchsbunnezupp (<i>ButtermilchbohnenSuppe</i>)	48
Bottermilchszupp met Prumme (<i>Buttermilchsuppe mit Pflaumen</i>)	50
Fitschbunnezupp (<i>SchnippelbohnenSuppe</i>)	52
Morrejemöös ungerrehn jekoch (<i>Möhreneintopf</i>)	54
Rheinische Bruutzupp met Miesmuschele (<i>Rheinische Brotsuppe mit Miesmuscheln</i>)	56
Wooschzupp udder Schlachfässzupp (<i>Wurstsuppe oder Schlachtfestsuppe</i>)	58
Blotwooschzupp (<i>Blutwurstsuppe</i>)	60
Bruutzupp (<i>Brotsuppe</i>)	62
Jääsch met Prumme (<i>Graupen mit Backpflaumen</i>)	64
Morreintopf zor Faas (<i>Möhreneintopf als Fastenspeise</i>)	66
Körbiszupp (<i>Kürbissuppe</i>)	68
Kerbelzupp (<i>Kerbelsuppe</i>)	70
Rengfleesch met Jemöös (<i>Rindfleisch mit Gemüse</i>)	72
Suurampferzupp (<i>Sauerampfersuppe</i>)	74
Rheinische Bunnezupp (<i>Rheinische Bohnensuppe</i>)	76
Jemösezupp Rheinische Aat met Körbis (<i>Gemüsesuppe rheinische Art mit Kürbis</i>)	78
Jeröstete Jreeßzupp met Speck (<i>Geröstete Grießsuppe mit Speck</i>)	80



Inhalt

Äpel un Jemöös

Ädäppelplätzjer (<i>Kartoffelplätzchen</i>).....	84
Morrebroodlinge (<i>Möhrenbratlinge</i>).....	86
Rheinische wieße Kappes (<i>Rheinischer Kappes</i>).....	88
Üverbackene Bloomekuhl met Pelläpel (<i>Überbackener Blumenkohl mit Pellkartoffeln</i>)....	90
Himmel un Äd (<i>Himmel und Erde</i>).....	94
Pitter un Jupp (<i>Pitter und Jupp</i>).....	96
Rheinische Buurepott (<i>Rheinischer Bauerntopf</i>).....	98
Rheinischer Döppekooche (<i>Rheinischer Topfkuchen</i>).....	100
Schlabberkappes (<i>Weißkohleintopf</i>).....	102
Rievkooche (<i>Reibekuchen</i>).....	104
Sprütücher (<i>Rosenkohl</i>).....	106
Stampäpel met Endiveschloot (<i>Stampfkartoffeln mit Endiviensalat</i>).....	108
Steckrööve – Kööjelcher (<i>Steckrüben - Puffer</i>).....	110
Ääzepürree met Buchfleisch (<i>Erbsepüree mit Bauchfleisch</i>).....	112
Äpelsknödel (<i>Kartoffelknödel</i>).....	114
Schwatzwoozele (<i>Schwarzwurzeln</i>).....	116
Wieße Sahnebunne (<i>Weiße Sahnebohnen</i>).....	118
Stillmus (<i>Stielmus</i>).....	120
Zwetscheknödel (<i>Zwetschgenknödel</i>).....	122
Jebackene Schwatzwozele met Feldschloot (<i>Gebackene Schwarzwurzeln an Rapunzel</i>)....	124
Rheinische Kuhl (<i>Rheinischer Grünkohl</i>).....	126
Rheinische Kümmeläpel (<i>Rheinische Kümmelkartoffeln</i>).....	128
Jedämpde Äpel met Schloot (<i>Gedämpfte Kartoffel mit Salat</i>).....	130
Chavoue-Berre-Jemöös (<i>Wirsing - Birnen - Gemüse</i>).....	132



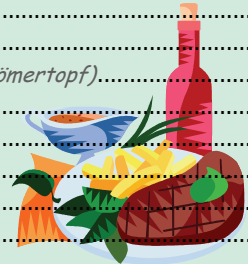
Fesch un Flesch

Jebroodene Duuve (<i>Gebratene Tauben</i>).....	136
Herschbroode (<i>Pikante Hirschkeule</i>).....	138
Hammelrajuh (<i>Hammelragout</i>).....	140
Rhingsalm (<i>Rheinsalm</i>).....	142
Döppehas (<i>Hase im Topf</i>).....	144
Muschele op rheinische Aat (<i>Muscheln, rheinische Art</i>).....	146
Rheinische Suurbroode met Altbeer (<i>Rheinischer Sauerbraten mit Altbier</i>).....	148
Blaue Karpfe (<i>Blauer Karpfen</i>).....	150
Böcklingskooche (<i>Bücklingskuchen</i>).....	152
Ennjelaade Herring (<i>Eingelegte Heringe</i>).....	154
Pannhas (<i>Pannhas</i>).....	156
Suure Neere (<i>Saure Nieren</i>).....	158



Inhalt

Tafelspitz met Meerrettichsaus (<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</i>).....	160
Mätēsjans (<i>Martinsgans</i>).....	162
Jeflöjellever met Pilze (<i>Geflügellever mit Pilzen</i>).....	164
Krustebroode ussem Römerpott (<i>Krustenbraten aus dem Römertopf</i>).....	166
Kräuterrollbroode (<i>Kräuter - Rollbraten</i>).....	168
Kölsche Ferkesbroode (<i>Kölscher Schweinebraten</i>).....	170
Schmoorbroode met Altbeer (<i>Schmorbraten mit Altbeer</i>).....	172
Jeföllde Kalevsbross (<i>Gefüllte Kalbsbrust</i>).....	174
Hackbroode met Kies (<i>Hackbraten mit Käse</i>).....	178
Hähnche em Römerpott (<i>Hähnchen im Römertopf</i>).....	180
Kassler met suure Kappes em Römerpott (<i>Kassler mit Sauerkraut im Römertopf</i>).....	182
Jerollde Ferkesbuch uss dr Röhr (<i>Gerollter Schweinebauch aus dem Rohr</i>).....	184
Kiesfrikadelle (<i>Käsefrikadellen</i>).....	186
Lachs met Kräuterkruste (<i>Lachs mit Kräuterkruste</i>).....	188
Matjestatar (<i>Delikates Tatar vom Matjes</i>).....	190



Jett Söößes

Muuze (<i>Muzen</i>).....	194
Rhabarber – Erdbeer – Jrütz (<i>Muzen Rhabarber - Erdbeer - Grütze</i>).....	196
Appelkrapfe (<i>Apfelkrapfen</i>).....	198
Äppelzupp (<i>Apfelsuppe</i>).....	200
Heff- Püfferscher (<i>Hefe - Püfferchen</i>).....	202
Riesflade (<i>Reiskuchen</i>).....	204
Blaubeerzupp (<i>Blaubeersuppe</i>).....	206
Jreesmählflade (<i>Griesmehlfladen</i>).....	208
Muuzemandele (<i>Mutzemandeln</i>).....	212
Kruckkooche (<i>Kuchen mit Rübenkraut</i>).....	214
Schwatze Berreflaade (<i>Schwarzer Birnenfladen</i>).....	216
Ärme Ritter (<i>Arme Ritter</i>).....	220
Prummejrötz (<i>Pflaumengrütze</i>).....	222
Muuze uss Klätschkiesdeesch (<i>Quarkmuzen</i>).....	224
Wing-Krem (<i>Wein - Creme</i>).....	226
Zwetschekooche (<i>Zwetschgenkuchen</i>).....	228
Appel-Berre-Kompott (<i>Apfel - Birnen - Kompott</i>).....	230
Appelkompott (<i>Apfelkompott</i>).....	232
Boochweeze-Waffele (<i>Buchweizenwaffeln</i>).....	234
Jeföllde Brootäppel (<i>Gefüllte Bratäpfel</i>).....	236
Rheinische Chress-Stolle (<i>Rheinischer Christstollen</i>).....	238
Schokoladepudding jebacke (<i>Schokoladenpudding gebacken</i>).....	242



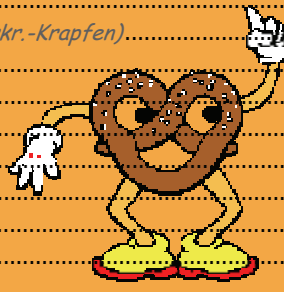
Inhalt

Rhabarberkooche vum Blech (<i>Rhabarberkuchen auf dem Blech</i>).....	244
Rheinische Bottermilch-Waaffle (<i>Rheinische Buttermilchwaaffeln</i>).....	246
Rheinische Rieskooche (<i>Rheinischer Reiskuchen</i>).....	248
Jreeßpudding met Rosinge (<i>Grießpudding mit Rosinen</i>).....	250
Künningskooche (<i>Königskuchen</i>).....	252
Printe (<i>Printen</i>).....	254



un watt et sonst noch jivt

Klätschkies met Öllich (<i>Schichtkäse mit Zwiebeln</i>).....	258
Nöjjohrs – Bretzel (<i>Neujahrs - Brezel</i>).....	260
Speck-Öllich-Suure Kappes-Krapfe (<i>Speck-Zwiebel-Sauerkr.-Krapfen</i>).....	262
Suurekappestaat (<i>Sauerkrauttorte vom Niederrhein</i>).....	264
Oppjesatzde (<i>Aufgesetzter</i>).....	266
Jrööne Kooche (<i>Grüne Kuchen</i>).....	268
Ooßeoore (<i>Ochsenaugen</i>).....	270
Halve Hahn (<i>Halber Hahn</i>).....	272
Äpelskies op Buure-Brut (<i>Kartoffelkäse auf Bauernbrot</i>).....	274
Kölsche stramme Junge (<i>Kölsche stramme Jungs</i>).....	276
Schwatzbruut met Nöss (<i>Schwarzbrot mit Nüssen</i>).....	278



*Vill Spaß
bejm Koche
un Joode Appetit,
met joodem Esse
blievsde fit!*