

AUS LIEBE ZUM LANDLEBEN

Die gute Landküche

Mit den besten Rezepten durch das Jahr

Barbara Rias-Bucher

Dort-Hagenhausen-Verlag



Rhabarber mit Streuseln

Den Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Den Rhabarber waschen, putzen und dabei die Fäden abziehen. Die Stangen in knapp fingerbreite Stücke schneiden. Die Bananen schälen und zerdrücken. Die Kekse zerbröckeln.

Alle diese Zutaten mit der halben Menge Zucker, Rum-Rosinen und Orangenlikör vermischen. In einer großen Gratinform verteilen. Für die Streusel die Butter zerlassen. Mehl mit dem restlichen Zucker und dem Zimt mischen. Die flüssige Butter zugießen und alles mit einer Gabel zu Streuseln vermischen. Auf dem Rhabarber verteilen.

Die Form in den heißen Ofen (Mitte) stellen und den Rhabarber etwa 40 Minuten backen, bis er gerade eben weich ist und die Streusel leicht gebräunt sind. Mit Vanillesauce oder Eiscreme heiß oder lauwarm servieren.

Für 4 Portionen

400 g Rhabarber

2 reife Bananen

50 g Nusskekse

250 g Zucker

3 EL Rum-Rosinen

3 EL Orangenlikör

100 g Butter

150 g Mehl

1/2 TL Zimtpulver

Deftiges Landfrauen-Essen mit Speck und Käse, Milch und Butterschmalz.

Herbstküche zum Sattwerden

Früher, als Kolonialwaren wie Zitronen, Muskat und Pfeffer für viele Hausfrauen unerschwinglich waren, nahmen sie Zwiebeln als einzige Würze.

Im September und Oktober sind die Zwiebeln reif, und die finden Sie in fast allen herzhaften Gerichten vom Land. Kein Wunder, denn sie wachsen in jedem Garten, brauchen keine Pflege und das Zwiebelgrün kann man ernten, wenn der Schnittlauch bereits blüht und zu scharf schmeckt. Richtig gelagert, halten sie den ganzen Winter über.

Herzhafte Sache

Wenn Sie heute im Gasthaus einen Schmarren bestellen, bekommen Sie fast immer Kaiserschmarren – lockere, goldgelbe Stückchen mit reichlich Puderzucker. Doch das ist keine alte Bauernküche, sondern eine feine Nachspeise.

Der „Urschmarren“ vom Land ist herzhaft wie unser Semmelschmarren. Denn Zucker und Honig konnte sich nicht jedermann leisten. Und Leute, die den ganzen Tag schwer schufteten mussten, brauchten was Kräftiges auf dem Teller, am besten noch mit richtig viel Fett – erst heute so verpönt, weil wir in

einem Überfluss leben, den es bis vor 50 Jahren nur für ganz wenige Menschen gab.

Entstanden ist der Schmarren aus Getreidebrei oder eingeweichtem Brot, das die Bauern aßen. Hausfrauen, die nicht sparen mussten, brachten dann Abwechslung ins tägliche Essen. Sie machten den dicken Brei mit Eiern nahrhafter und buken ihn in reichlich Schmalz oder Butter. Sparen Sie also nicht mit Schmalz beim Schmarren – Kalorien zählen passt nicht zur Landhausküche.



Zwiebelsuppe

Für 6 Portionen

400 g Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

1/2 EL Mehl

1 TL mildes Paprikapulver

1/4 l trockener Weißwein

1 l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

1 TL Zucker

etwas abgeriebene Bio-

Zitronenschale

1–2 EL Zitronensaft

4 fingerdicke Scheiben

Baguette

4 EL geriebener Bergkäse

1 EL gehackte Petersilie

Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe hobeln und im heißen Butterschmalz bei schwacher Hitze unter häufigem Wenden anschwitzen, bis sie glasig und leicht goldgelb sind.

Mehl und Paprika darüberstreuen. Den Wein zugießen und bei mittlerer bis starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Brühe zugießen, erneut aufkochen und die Zwiebeln zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten sehr weich garen.

Den Backofen auf 220 °C O/U vorheizen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken und in 4 große ofenfeste Suppenschalen füllen. Die getoasteten Baguette-scheiben auf die Suppenportionen legen, mit Käse und Petersilie bestreuen. Die Schalen auf den kalten Backrost stellen, in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Suppe etwa 10 Minuten gratinieren, bis der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist.





Kräftig, würzig, deftig – wenn die Temperaturen fallen, muss die Küche für Wärme sorgen.

Kalte Tage – heiße Küche



Essen, das warm macht

Wenn's draußen klamm ist, wird drinnen gekocht: mit getrockneten Hülsenfrüchten und Kartoffeln, Speck und deftigen Würsten. Das treibt die Kälte aus dem Körper.

Kartoffeln mit Pilzen

4 mittelgroße Kartoffeln schälen und würfeln. Mit 600 g gewaschenen kleinen Champignons, 2 EL gehackter Petersilie, 2 Eiern, 200 g Sahne und 200 g Reibekäse in einer gefetteten ofenfesten Form mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und bei 200 °C O/U etwa 40 Minuten backen.

Bohnensuppe mit Tomaten

3 Handvoll getrocknete Bohnenkerne mit Wasser bedeckt 12 Stunden einweichen. Abgießen und mit 1 gehackten Zwiebel in 3 EL Olivenöl kurz schmoren. 1 EL mildes Paprikapulver zugeben, mit 1/2 l Brühe aufgießen und zudeckt 1 Stunde garen. 3 Tomaten abziehen, 100 g Knoblauchwurst in Scheiben

schneiden. Beide Zutaten zu den Bohnen geben und noch etwa 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Landbrot servieren.

Linsensuppe mit Würstchen

250 g schwarze Linsen mit 1 l Wasser, 2 kleinen geschälten Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern und 3 Gewürznelken in etwa 20 Minuten bissfest garen. Inzwischen 6 bis 8 Schweinsbratwürste in 2 EL Öl rundherum braun braten. Mit dem Bratfett zu den Linsen geben und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Balsamessig abschmecken. Mit Spätzle oder Brot servieren.



Zwiebelkunde

Zwiebeln sind beste Würze in der Landküche, deshalb stecke ich eine ganze Menge davon: Zum Beispiel rund um die Saat von Gemüse und Salat, denn sie schützen vor Schädlingen. Wenn die anderen Gemüsepflanzen geerntet sind, wachsen die Zwiebeln weiter und halten das Unkraut in Zaum, bis sie im September ebenfalls reif zum Ernten sind.

Verwenden können Sie Zwiebeln in jedem Reifestadium. Jung schmort man sie wie Gemüse. Das Zwiebelgrün schmeckt wie Schnittlauch im Salat.

Vor dem Einlagern in lose gewebten Säcken oder Kartoffelkisten müssen Zwiebeln trocknen. Kleinere Mengen binden Sie zu Bündeln und hängen sie auf, bei größeren Mengen ist ein sonniges Gewächshaus idealer Trockenraum. Wenn die Röhren braun und verwelkt sind und die Schalen rascheln, können Sie die Knollen über den Winter in einem kühlen, trockenen Raum aufbewahren.

Pie mit jungen Zwiebeln

Etwa 500 g junge Zwiebeln mit Grün waschen, putzen und zerkleinern. In 2 EL Olivenöl gerade eben weich braten. Kräftig mit Salz, zerkleinerten Chilischoten und Zitronensaft würzen. Eine runde Backform mit Backpapier und 4 rechteckigen Blättern Filoteig so auslegen, dass man die Blätter über die Zwiebelfüllung legen kann, dabei die Teigblätter jeweils mit flüssiger Butter bestreichen. Zwiebeln auf dem Teig verteilen und mit 100 g Reibekäse bestreuen. Den Teig darüberlegen und mit Butter bestreichen. Die Pie im heißen Backofen (Mitte) bei 200 °C O/U etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.

Bauern-Zwiebelsuppe

500 g Zwiebelringe mit 200 g Scheiben von Mischpilzen in 1 EL Butterschmalz glasig braten. Mit 1 EL Mehl bestreuen und nochmal kurz rösten. 3/4 l Fleischbrühe zugießen, aufkochen und alles 10 Minuten garen. 4 dünne Mischbrotscheiben im Toaster rösten und in die Suppenteller legen. Jede Brotscheibe mit 1 EL geriebenem altem Gouda bestreuen. Die kochendheiße Suppe darübergießen und sofort servieren, damit das Brot nicht zu weich wird.

Griechischen Filoteig gibt es in vielen deutschen Supermärkten. Der Teig aus Mehl, Wasser und Öl eignet sich für schnelle Pies und Quiches: Die hauchdünnen Blätter nur aufeinander legen und füllen. Damit sie sich knusprig aufplustern, bestreicht man jede Schicht mit etwas Öl oder flüssiger Butter.

„Fällt das Laub zu bald, wird der Herbst nicht alt.“

Bauernregel

Brotbacken



Die Haustiere auf dem Bauernhof bekamen zu Weihnachten ein Stückchen Brot, denn lange Zeit galten Vieh und Brot als Grundlagen des Lebens.

Nicht vom Brot allein leben wir – das ist gewiss richtig. Doch früher war den Menschen ihr tägliches Brot so wertvoll, dass jeder, der den Laib zuerst anschnitt, mit dem Daumen der rechten Hand ein Kreuzzeichen darauf malte. Brot enthält übrigens so viele Nährstoffe, dass wir damit ohne weiteres überleben können. Die Brotgetreidesorten Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste enthalten über 10 Prozent Pflanzeneiweiß. Zu einem Stück Käse oder einem Glas Milch gegessen, liefert uns die einfache Scheibe Brot soviel Eiweiß wie ein Stück Fleisch.

Backkünstler

Die Bäckerei als Gewerbe – nicht als Arbeit, die zu Haus und Hof gehört – gibt es etwa seit 4000 Jahren, und sie ist älter als die Mülerei; im alten Ägypten erledigten die Bäcker auch das Mahlen des Getreides. Im antiken Rom galten die Bäcker als Künstler, die ihr Warenangebot ganz auf die Bedürfnisse ihrer reichen und anspruchsvollen Kunden abstimmten. Heute werden die meisten Brötchen in Brotfabriken gebacken, und den Bäcker zu finden, der wirklich knusprige, wohl-

schmeckende Brezeln backen kann, gilt uns inzwischen als Kunst.

Brot für den Vorrat

Ringbrote ließen sich auf Stangen „fädeln“ und für Mäuse unerreichbar an die Decke hängen. Sternförmige Kerben erleichterten das Brechen des Brotes – früher musste Brot lange reifen und wurde hart. Nicht jeder aber besaß ein scharfes Messer.

Brot selber backen

Kräftiges Bauernbrot mit Roggen und Sauerteig ist etwas für die kalte Jahreszeit. Erstens, weil Brotbacken dann mehr Spaß macht, als in der Sommerhitze. Und zweitens wird das Brot besonders locker und aromatisch, wenn Sie den Teig „kalt“ gehen lassen – in der Speisekammer oder im Keller. Selbstverständlich funktioniert diese sogenannte kalte Führung auch im Kühlschrank, doch die große Schüssel für den zweieinhalb Kilo-Wecken nimmt eine Menge Platz weg, den man im Sommer gut brauchen kann.



Der Vorrat für den Winter

Die Ernte ist ein- gebracht, jetzt geht es darum, wie man Obst und Gemüse am besten möglichst lange haltbar macht.

Einfrieren

Erdbeeren
Kirschen und Sauerkirschen (entsteint)
Mirabellen, Renekloden, Zwetschgen (entsteint)
Zucchini (roh oder im Ofen mit Olivenöl gebacken)
Bohnen
Tomaten (ungeschält, die Schale löst sich beim Auftauen)
Dicke Bohnen (enthülst)
Erbsen (enthülst)
Zuckerschoten
Dill
Petersilie
gemischtes Gemüse (gekocht als Brei)
Paksoi (in Brühe gekocht)

Frühlingszwiebeln und junge Zwiebeln mit Grün (in Brühe gekocht)
Mangold (in Brühe gekocht)

Einkochen

Tomaten
Früchte für Kompott
Früchte für Marmelade
Früchte für Saft und Gelee
Apfel, Birnen, Quitten und Zwetschgen für Mus
Holunder für Saft und Gelee

Einlegen

Früchte in Alkohol oder Essig
Gurken
Paprikaschoten
Möhren
Sellerie
Rote Bete
Zucchini
Bohnen
Weißkohl, Rotkohl,

Wirsing
Kräuter in Salz oder Öl

Trocknen

Bohnenkerne
Kräuter
Äpfel
Birnen
Zwetschgen
Aprikosen
Tomaten
Chilischoten

Einlagern

Äpfel
Birnen (je nach Sorte)
Möhren
Rote Bete
Pastinaken
Zwiebeln
Kartoffeln
Meerrettich

Auf dem Beet stehen lassen

Lauch
Grünkohl
Rosenkohl
Schwarzwurzeln

Endiviensalat (bis zum Frost)
Zuckerhut (bis zum Frost)

Register

- Almudeln 112
Anislikör von 1910 187
Apfelküchlein aus Sachsen 43
Bäuerliche Apfelmarmelade 172
Apfelmarmelade mit Rum-Rosinen 178
Apfel-Rosinen-Schmarren 94
Apfeltörtchen mit Beeren-salat 95
Aprikosen mit Marsala 179
Balsamico-Hähnchen 33
Scharfes Basilikumöl 197
Bauernbrot mit Kräuter-käse 18
Bauernknödel 42
Bauern-Terrine 108
Bauern-Zwiebelsuppe 78
Biergulasch mit Pilzen 48
Birnen & Brombeeren 177
Birnentörtchen 84
Blaues Kartoffelgulasch 39
Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln 62
Bohnensuppe mit Tomaten 50
Bratäpfel mit Marzipan 157
Brathähnchen mit Dillblü-ten 31
Bratwurstklößchen mit Sellerie und Kartoffel-gratin 38
Brot 116
Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Gemü-see 64
Buchweizentorte mit Prei-selbeeren 140
Bunter Salat 143
Butter 92
Cassis 187
Dampfnudeln mit Kräu-tern 26
Dicke Suppe mit Roter Bete 30
Dicke-Bohnen-Salat mit Kräutern und Couscous 77
Dreifucht-Gelee mit Erd-beerstückchen 182
Eiercreme mit Schnittlauch 141
Eierlikör 186
Eierröster mit Kräutern und Pilzen 98
Eingesalzenes Suppengrün 193
Luftige Erdbeertörtchen 68
Falsche Kapern 61
Bäuerliche Fladenbrote 119
Fleischpflanzerl 24
Frankfurter Bethmännchen 154
Früher Salat von der Wiese mit Kartoffeldressing 59
Gänsekeulen mit Rüben-kraut 107
Gefüllte Zwiebeln aus Baden 40
Gelee-Rezept 181
Gemüsepfanne 34
Gemüsesuppe 102
Gepfefferte Mehrfruchtmar-melade mit Grappa 179
Gewürzgurken 190
Griebenschmalz 148
Grießpudding mit Erdbeer-sauce 68
Hagebuttenmarmelade 173
Hasenragout 51
Hausmacher-Leberwurst 122
Hausmacher-Senf 196
Hefeklöße auf Sauerkraut 106
Herbstsalat mit Käsespä-nen 35
Heringe mit Stampfkartof-feln 112
Himbeerlikör 186
Himbeerrolle 29
Himbeersirup 185
Holunderkompott 171
Holundersirup 185
Holundersuppe mit Schneeklößchen 99
Joghurt 92
Johannisbeer-Balsamico 197
Gebackene Kalbshaxe 22
Karpfen zu Weihnachten 161
Kartoffelcreme mit Sellerie 133
Kartoffel-Käse-Semmeln 118
Kartoffeln backen 142
Kartoffeln mit Bratwurst 83
Gebackene Kartoffeln mit Gemüse 74
Kartoffeln mit Pilzen 50
Kartoffelpfanne mit Pfiffer-lingen 37
Kartoffelpüree 48
Kartoffelsalat mit Speck und Rucola 74
Kartoffelsuppe 148
Käse 144
Käsekartoffeln aus dem Ofen 85
Käsepfannkuchen mit Apfelkompott 102
Kirschkuchen 145
Kirsch-Pfirsichlikör 187
Kletzenbrot 156
Knoblauch-Kräutersalz 193
Knöchelsulz 125
Kräuter aus dem Salztopf 193
Kräuterpuffer 61
Kräuterspätzle mit Berg-käse 16
Krautsalat 86
Krautwickel 27
Kressebutter 141
Kürbis 82
Gebratener Kürbis mit Schinken 83
Limonade 143
Linsensuppe mit Würst-chen 50
Maultaschen mit Roter Bete 100
Metzelsuppe 122
Mischmasch-Pflänzchen 32
Milchkringel mit Mohn 119
Milchsauer eingelegtes Gemüse 194
Milchsaures Sommerge-müse 199
Motten und Klöße aus Hessen 42
Nudeln mit grünen Boh-nen 77
Nudeln mit Spargel und Estragon 18
Obatzda 24
Obst-Pickles 189
Ofen-Spargel mit Kräuter-sahne 14
Orangen-Rotweinpunsch 157
Pfannfisch 113
Pflaumenmus 173
Pie mit jungen Zwiebeln 78
Pilz-Salz 193
Plinsen mit Erdbeermar-melade 99
Preiselbeermarmelade 174
Quark 92
Quarknocken mit Mohn-butter 93
Quittengratin 86
Quittentorte 160
Radieschensuppe 17
Räucherkäse 142
Räuchern 124
Süßer Reisauflauf 93
Gebackener Reis mit Pilzen 113
Rhabarber mit Streuseln 23
Rhabarbermarmelade 177
Roquefortsauce 74
Rosenkohl mit Dinkel-Schupfnudeln 111
Rote Grütze 28
Rübengratin 104
Rübengröstel mit Linsen-salat 104
Saft 181
Salzbraten mit Apfelsalat 134
Sardellenpaste 74
Sauerkrautstrudel 52
Sauerteig 117
Schokoladenplätzchen 154
Schürzkuchen 135
Schwammerlsuppe 36
Schwarze Nüsse 184
Schweinebauch 51
Schweinefilet Rosmarin 34
Schweinerollbraten mit Knoblauch 148
Sellerie mit Salami 47
Semmelschmarren mit Speck und Käse 46
Senffrüchte 191
Sommerbowle 68
Sommersalat mit Obst und Käse 73
Sommersuppe mit Schwei-nefilet 32
Spargelquiche 14
Spätzle mit Löwenzahn-knospen 58
Spinatfrikadellen 63
Suppeneinlage 193
Thorner Katharinen 155
Thymianessig 197
Gebratene Tomaten mit Spiegelei 76
Tomaten-Ingwer-Konfitüre 188
Tomatenketchup 190
Gebratene Vanille-Äpfel 150
Vanillesauce 28
Vogelbeergelee mit Apriko-senlikör 182
Weinsauerkraut mit Apfel 199
Weißkraut 103
Weißkraut mit Tomaten und Meerrettich 198
Wildschweinkoteletts mit Weinbrandpflaumen 46
Wintermarmelade mit Gewürzen 176
Wurzelgemüse 47
Zucchini mit gefüllten Blüten 72
Zucchinisauce 74
Zuckersirup 172
Zwetschentörtchen 38
Zwiebelkonfitüre 188
Zwiebelsuppe 45

Bildnachweis

Achmann: S. 129 links oben

Fotolia: S. 13 alle, 21 links unten, 42, 45 klein oben, 47 unten, 50 alle, 57 alle, 58, 60, 67 rechts oben, 77, 97, 101 rechts unten, 106, 120 oben, 121 unten, 131 links unten, 136, 137 alle, 144, 151 links unten, 151 rechts oben, 160, 168, 169 rechts oben, 169 links unten, 175 links unten, 179 mitte, 179 unten, 181, 197, 198, 201, 202 alle, 203 alle

Bildagentur Look: S. 5 unten, 7 mitte, 15 alle außer links oben, 54, 70, 72, 85, 101 links unten, 102, 112, 123 links oben, 123 links unten, 126, 131 links oben, 131 rechts unten, 145, 147 alle, 149 rechts oben, 149 rechts unten, 164, 200

Mauritius: S. 103, 128 alle, 129 rechts oben, 129 rechts unten, 169 links oben, 169 rechts unten

Newedel: S. 26, 38 oben

Paxmann: S. 96 oben, 120 unten, 140, 193 oben, 199 alle, 207

Rias-Bucher: S. 38 unten, 67 rechts unten, 73, 78, 82, 83, 96 unten, 134 links

Shotshop: S. 142

Stockfood: U1, S. 4 alle, 5 oben, 6 alle, 7 unten, 7 oben, 8 alle, 9 alle, 10, 15 links oben, 16, 17, 19, 21 alle außer links unten, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 37, 38 mitte, 39, 41, 43, 45 klein unten, 45 groß, 47 oben, 47 mitte, 49, 51, 53, 59, 61, 62, 63, 65, 67 links oben, 67 links unten, 69, 75, 76, 79, 81, 84, 87, 88, 91 alle, 92, 93, 94, 95, 98, 99, 101 rechts oben, 101 links oben, 105, 107, 109, 110, 111, 113 alle, 114, 115, 117, 118, 119, 121 oben, 123 rechts unten, 123 rechts oben, 124, 125, 129 links unten, 131 rechts oben, 132, 133, 134 rechts, 135, 139, 141, 143, 149 links oben, 149 links unten, 151 links oben, 151 rechts unten, 153, 154 alle, 155 rechts, 157, 159, 161, 162, 165, 166, 167, 170 alle, 171, 172, 173, 174, 175 alle außer links unten, 176, 179 oben, 180, 183, 185, 186, 189, 191, 193 mitte, 193 unten, 195, 196, 205

ISBN 978-3-86362-041-7

Gestaltung und Satz: Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rezepte dieses Buches wurden mit Sorgfalt zusammengestellt und überprüft.
Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikoverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Sonderausgabe des Titels „Kochen und Essen“

Copyright © 2010 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- GmbH & Co. KG, München

Printed in Italy 2015

Verlagswebsite: www.d-hverlag.de

Themenwebsite: www.aus-liebe-zum-landleben.de

Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.d-hverlag.de.