

*Renate Kampffmeyer*  
*Kucki kocht!*  
*Ihre besten Rezepte*



*Herausgegeben von*  
*Jörg-Hinrich Behrend von Grass*



Konzeption, Redaktion & Layout	Jörg-H. B. v. Grass
Idee	Jörg-H. B. v. Grass, Kiki Müller
Rezepte	Renate Kampfmeyer, Jörg-H. B. v. Grass
Fotos	Renate Kampfmeyer, lebensmittelfotos.com, Jörg-H. B. v. Grass, Heinrich B. v. Grass, Alexandra B. v. Grass, Kiki Müller, Jürgen Katgien, Friederike Hammer, Kurt Kampffmeyer, Rudolf Seidel, Anita Siebert, Christian Siebert, Marco Schneider - SP Helicopter Luftbild Service.
Herstellung	GCP - Grass Consulting Presseservice, <a href="http://www.vonGrass.de">www.vonGrass.de</a>
Druck & Bindung	DCM Druck Center Meckenheim

© 2011 mbvg - main-buch-verlag-grass - Jörg-H. B. v. Grass  
Frankfurt am Main  
I. Auflage Dezember 2011  
Alle Rechte vorbehalten.  
Nachdruck und sonstige Wiedergabe, auch auszugsweise,  
verboten. Printed in Germany.

ISBN 978-3-00-036813-4

**mbvg**  
**main-buch-verlag-grass**

# Inhalt

6	Vorwort
10	Einleitung
11	Grundlagen
12	Zubereitung
13	Küchen-ABC
15	Beilagen
27	Saucen
36	Teig
40	Was mache ich wenn...
41	Familienklassiker aus einer „versunkenen Zeit“
50	Suppen
58	Vorspeisen
65	Hauptgerichte
66	Geflügel
69	Fleisch
78	Wild
79	Fisch
85	Vegetarisch & Gemüse
91	Süße Hauptspeisen
94	Nachspeisen
107	Weihnachten „Zuhause“
111	Kuchen & Gebäck
129	Nachschlag
130	Stationen & Impressionen
132	Register Alphabetisch
134	Register nach Rubriken
136	Notizen



# Vorwort

Meine Tante Renate kam als viertes von fünf Kindern meiner Großeltern Gerhard und Felicitas Behrend von Grass im Jahre 1925 in Buchenrode/ Westpreußen, etwa 50 Kilometer von Danzig entfernt, zur Welt. Liebevoll wurde sie von den Eltern und den Geschwistern Kucki oder Kuckchen genannt.



Kucki & Hei

Die Familie lebte sozusagen auf „Abruf“ in einem kleinen, gemütlichen Gutshaus in Buchenrode, denn durch den verlorenen I. Weltkrieg hatte der Völkerbund beschlossen, dass Polen einen Zugang zum Meer erhält und dieser so genannte „polnische Korridor“ war genau dort, wo die Familie Grass ihre Güter bewirtschaftete.

Wie die deutsche Geschichte Westpreußens zu Ende ging, ist den meisten wohl bekannt und die Familie musste, wie so viele andere Deutsche auch, einen Neuanfang im Westen starten. Grassens landeten in Weißenhaus, 8 km von Oldenburg/Holstein, an der heimlich



Iki, Feta, Kucki & Gerhard



Gästehaus am Park, Weißenhaus

so vertrauten Ostseeküste.

Renate arbeitete seit Ende des Kriege als OP-Schwester und war unter anderem

in Heiligenhafen und Oberhausen tätig.

Ihre Erziehung und ihre ausgesprochen schnelle Auffassungsgabe halfen ihr dabei die Wirren und Nöte der damaligen Zeit besser zu verarbeiten und zu überwinden als andere und so wurde aus dem Mädchen Kucki die junge, schöne und selbstbewusste Renate.



Kucki & Prof. Kemper

Anfang der 50er Jahre des 20. Jahrhunderts lernte Renate dann den Kaufmann Kurt Kampffmeyer kennen, der durch den frühen Tod seines Vaters schon als sehr junger Mann für den Wiederaufbau der Firma verantwortlich war. Kurt verliebte sich sofort in diese junge, attraktive Frau, die, wie man es zu damaliger Zeit ausdrückte, „sehr patent“



Renate & Kurt

## Erklärung zu den alten Rezepten

Ich möchte Euch etwas zu den folgenden alten Rezepten aus meiner Heimat erzählen.

Als wir nach dem I. Weltkrieg zuerst in Buchenrode und später dann in Klanin wohnten, hatten meine Eltern auf Grund der vielen Enteignungen durch den polnischen Staat große finanzielle Probleme. Dadurch wurde immer überlegt, was man Schönes aus den Sachen machen konnte, die wir auf dem Gut hatten. Es konnte ja nie viel dazugekauft werden. Dazu gekauft wurde lediglich: Salz, Reis, Nudeln, Gelatine, Mandeln, Rosinen und ein Fass Heringe.

Mehl ließen wir aus unserem Korn beim Müller mahlen. Zucker bekamen wir von der Zuckerfabrik als Rücklieferung für unsere Zuckerrüben. Butter und Sahne machten wir aus der Milch, die unsere Kühe gaben. Wenn Reis oder Nudeln auf den Tisch kamen, dann gab es immer noch Kartoffeln dazu, die wir ja selber angebaut haben, genau wie Obst und Gemüse. Wir hatten selber ca. 50 Gänse, gaben Weideland für die Bewohner unseres Dorfes

für ihre Gänse. Die Gänse beaufsichtigte ein Hütejunge aus dem Dorf, damit sie nicht auf die Felder gingen. Dafür wurde jede achte oder zehnte Gans an uns geliefert. Wir machten aus den Gänsen: Gänsebrust, Keulen und Gänseklein als Pökelfleisch. Die Gänsebrüste und Keulen wurden bei uns gewürzt, genäht und geräuchert. Ein großer Teil von ihnen wurde an Delikateßgeschäfte in Danzig geliefert.

Geflügel, Wild und Fleisch kam ebenfalls aus unserer eigenen Produktion. Beim Schlachten wurde dann Wurst, Speck, Pökelfleisch und Schinken gemacht. Es war also beim „erfinden“ der Rezepte eine Menge Kreativität gefragt.

## Ergänzung von Jörg

Viele der Familienrezepte wurden nach dem Krieg aus der Erinnerung aufgeschrieben und sind für die, die damals noch nicht gelebt haben etwas schwer nachzukochen. Kucki hat mir zu Weihnachten 2009 das Kochbuch „Das ABC der Küche“ von Hedwig Heyl aus dem Jahr 1910 geschenkt. Das Buch gehörte meiner Großmutter, Kuckis Mutter Felicitas „Feta“ Behrend v. Grass, und war in der „versunkenen Zeit“ offensichtlich das Standardwerk der deutschen Kochkunst. Anhand dieses Buches konnte ich einige Gewichtsangaben und Garzeiten rekonstruieren.

# Grundlagen

Zubereitung

Küchen-ABC

Beilagen

Saucen

Teig

Was mache ich wenn...

Familienklassiker aus einer „versunkenen Zeit“



## Küchen-ABC

**Ablöschen** Bei der Herstellung einer Mehlschwitze, der angerösteten Fett-Mehl-Mischung unter Rühren Flüssigkeit zufügen, so daß eine Sauce entsteht. Die Flüssigkeit am Besten mit einem Schneebesen einrühren.

**Abseihen** Das Trennen von festen Stoffen und Flüssigkeiten durch ein Sieb (Seiher).

**Angiessen** Während des Bratens Wasser oder Brühe neben (nicht über) das Bratgut giessen und durch Rühren ablösen, was sich am Topf / Pfanne angelegt hat.

**Anschwitzen** Mehl in Fett (Butter / Butterschmalz) leicht angerösten. Durch Zugabe von Flüssigkeit (Wasser / Brühe) entsteht eine Sauce.

**Beizen** Nahrungsmittel werden in eine (Würz-) Flüssigkeit eingelegt um ihr Aroma aufzuwerten.

**Blanchieren** Gemüse wird 3 - 5 Minuten lang in kochendes Wasser gegeben und anschließend mit Eiswasser abgeschreckt. Dadurch erhält es eine kräftige und schöne Farbe.

**Dämpfen** Besonders nährstoffschonende Art der Zubereitung, bei der das Kochgut in einem geschlossenen Topf, in wenig Flüssigkeit im Wasserdampf gegart wird, so daß sich der Eigengeschmack der Speisen optimal entwickelt.

**Dünsten** Kochgut in wenig Fett bei kleiner Hitze erwärmen, ohne daß das Kochgut gebräunt wird.

**Fond** Die Flüssigkeit, die beim Garen/Zubereiten von Lebensmitteln entsteht und als Basis für die Sauce dient.

**Gerinnen** Fett flockt durch die Zugabe von Flüssigkeit aus, die Masse wird „grießig“. Um ein Gerinnen zu vermeiden, darf Flüssigkeit nur unter ständigem Rühren zugegeben werden.

**Glasieren** Gemüse in heißer mit Zucker vermischter Butter durchschwenken, bis der Zucker geschmolzen ist.

**Karamellisieren** Das Bräunen von Zucker, zum Überziehen von Speisen. Dazu den Zucker in einem Topf erhitzen und unter ständigem Rühren flüssig und braun werden lassen.

**Legieren** Suppen / Saucen werden mit Hilfe von Eigelb oder Sahne sämig gemacht.

**Marinieren** Lebensmittel „einlegen“, z.B. in Essig, Wein, Saft, Öl, Gewürze usw. Das Marinieren konserviert die Speisen und verfeinert den Geschmack.

**Passieren** Flüssigkeiten / Saucen durch ein Sieb streichen oder durch ein Tuch pressen.

# Beilagen

Bechamellkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelbrei

Knusprige Spargel-Kartoffeltarte

Rosmarinkartoffeln

Stampfkartoffeln

Rosenkohl

Rotkohl

Sauerkraut

Schmorkohl

Schichtsalat





# Kartoffelbrei

Für 4-6 Personen:

1 kg Mehlig Kartoffeln

150 ml Milch

200 g Butter

Salz

Geriebene Muskatnuss (nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen.



Wenn sie weich sind, abgießen und gut abdämpfen lassen.

Die Milch aufkochen.

Die Kartoffeln durchstampfen oder mit der Kartoffelpresse durchdrücken. Nicht mit dem Handmixer, da die Masse sonst zu kompakt und klebrig wird!

Die kochende Milch (nicht zu viel auf einmal!) mit der Butter in die Kartoffeln geben und mit einem Schneebesen gut durchschlagen bis ein cremiges Püree entsteht.

Nach Geschmack mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

# Rosmarinkartoffeln

Für 4-6 Personen:

1 kg Kartoffeln

1 Knoblauchknolle

4-6 Zweige Rosmarin

1 TL Fleur de Sel oder grobes Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

100 ml natives Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, halbieren, auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchknolle halbieren.

Die Rosmarinzweige und das Olivenöl auf die Kartoffeln geben, die halbierte Knoblauchknolle auf das Backblech legen und alles bei 160 Grad ca. 20 bis 30 Minuten garen.

Nach der angegebenen Zeit sollte man mit einer Gabel prüfen, ob die Kartoffeln innen schon weich sind. Sollte dies noch nicht der Fall sein, einfach ein paar Minuten zugeben.

Die Kartoffelhälften in eine Schüssel oder direkt auf die Teller geben.



# Rotkohl

Für 4-6 Personen:

1 großen Kopf Rotkohl oder 1 - 2 kleinere  
3 EL Enten-, Gänse- oder Schweineschmalz  
Essigessenz

Ca. 4-8 saure Äpfel (Boskop o. ä.)

Johannisbeergelee

ca. 1 TL Salz

1 EL Zucker

Zubereitung:

Den Rotkohlkopf schneide ich in der Mitte durch. Dann schneide ich ihn fein auf der Brotmaschine.

In einem großen Topf erhitze ich das Schmalz. Nach und nach gebe ich den feingeschnittenen Rotkohl hinein und lasse es unter Umrühren anschmoren.

Dann gebe ich die Essigessenz an den Kohl. (Bei einer kleinen Menge 3 - 4 Spritzer, bei einer großen Menge 6 - 8)

Ich gebe den Zucker, Salz und ein Glas Johannisbeergelee hinzu (nach Bedarf etwas



Wasser, damit er nicht anbrennt) und lasse alles gut durch kochen.

Bitte abschmecken ob genug Säure vom Essig ist und ob noch Zucker oder Salz fehlen.

Die sauren Äpfel schäle ich und schneide sie in kleine Stücke (ungefähr die gleiche Menge Äpfel wie Rotkohl - oder etwas weniger). Die Apfelstücke in den Rotkohl geben.

Dann alles länger kochen und bitte immer wieder durchrühren.

Dem Rotkohl bekommt es sehr gut, wenn er am nächsten Tag noch einmal gekocht wird.

Was nicht gleich gebraucht wird einfrieren. Das erneute Aufwärmen bekommt dem Geschmack sehr gut!

# Saucen

Graved-Lachs-Dillsauce

Chinasauce

Mango Chutney

Grüne Sauce

Mehlschwitze

Sauce Hollandaise

Gekörnte Brühe

Vanillesoße

Vanillesauce (Grundrezept)

Läuterzucker



## Graved-Lachs-Dillsauce

Für 8 Personen:

6 EL Öl

6 EL Senf

4 - 5 EL Zucker

1-2 EL Weinessig

3 Bund Dill

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Den Senf, Zucker und Essig miteinander verrühren. Das Öl mit dem Schneebesen unter schlagen, die Sauce mit feingehacktem Dill, Salz u. Pfeffer abschmecken.



### Mein erstes Mal Graved-Lachs

Ich war mit Kurt zusammen bei Freunden in Reinbek eingeladen. Die Hausfrau war Schwedin und der Hausherr betonte, dass sie den Graved Lachs selber gebeizt hatten. Auf meine Frage, wie man etwas so köstliches hin bekommt, sagte er mir: „Wir haben den Lachs am Fischereihafen geholt, die beiden Hälften eingesalzen und mit einem Brett abgedeckt. Dann haben wir alles Silber, was wir im Hause haben, zum Beschweren auf das Brett gelegt!“

Eine andere Schwedin, die auch zu Gast war, bemerkte zu unserem großen Vergnügen: „Man kann auch Staine nähmen...“

## Sauce Hollandaise (sehr einfach)

Für 4 Personen:

5 Eier

200 - 250 g Butter

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die sehr kalte Butter in mittelgroße Stücke schneiden.

Die ganzen Eier mit einem Handmixer in einem Saucenpfopf verquirlen. Den Topf auf die heiße Herdplatte stellen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Butterstücke mit einem Schneebesen unter die Eimasse schlagen. Sollte die Sauce anfangen zu gerinnen, dann einfach eiskalte Butterwürfel einarbeiten.

Aufpassen, dass die Masse langsam heiß wird und nicht anfängt zu kochen!!!!

Mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

### **Jörgs Tipp:**

Wer auf der sicheren Seite sein will, der bereitet die Sauce im Simmertopf oder im Wasserbad zu. Wer mag, kann auch ein bisschen Muskatnuss in die Sauce reiben.



# Gekörnte Brühe

Für 4 Personen:

4 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
8 Möhren  
2 Stangen Lauch  
1 Sellerie-Knolle  
1 Bund Petersilie  
4 EL Meersalz  
Pfeffer  
Muskat  
Zucker

Zubereitung:

Die Möhren und das Lauch putzen, die Zwiebeln schälen und vierteln, den Sellerie schälen und in Stücke schneiden, die Knoblauchzehen von der Schale befreien und die Petersilie zupfen. Alles zusammen durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen oder am Besten im Mixer ganz fein pürieren. Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat zugeben und noch einmal mixen.

Das zerkleinerte Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Nun gut



acht Stunden bei 75°C bei Umluft im Backofen trocknen.

Das trockene Pulver noch einmal im Mixer zerkleinern. In ein Einmachglas füllen und dunkel und trocken lagern, so ist die gekörnte Brühe mindestens zwei Monate haltbar.

Man kann das heiße Pulver aber auch direkt in ein trockenes Schraubglas geben und es noch warm direkt in das Eisfach oder den Tiefkühler stellen. Dann hält es ewig und bleibt, auch im tiefgefrorenem Zustand, immer streufähig.

Kann man beim Gemüse nach Lust und Laune variieren oder auch mal etwas weniger Salz dazu tun. Ist ausgesprochen gesund und garantiert 100% Glutamat-frei!

# Backteig

Brandteig

Hefeteig

Mürbeteig





# Hefeteig

Hefeteig wird aus Mehl, Wasser und Bäckerhefe hergestellt. Je nach Art des Gebäckes werden weitere Zutaten (z.B. Salz, Zucker, Milch, Fett, Eier oder Früchte) verwendet. Es gibt zwei Arten einen Hefeteig herzustellen - die „direkte“ und die „indirekte Führung“. Bei der direkten Führung werden die Zutaten alle zusammen zum Teig verarbeitet. In der indirekten Führung wird aus Mehl, Wasser und Hefe ein Vorteig angesetzt, der ruht, damit die Hefe sich gut entwickeln kann. Bei schweren Hefeteigen mit viel Fett und Zucker ist diese Führung erforderlich, um der Hefe eine angemessene Entwicklung zu gewähren.

## Hefeteig-Grundrezept (direkte Führung)

Für ein Backblech z.B. Streuselkuchen  
500 g Mehl (Type 405)  
250 g Margarine  
ca. 250 ml lauwarme Milch  
1 TL Zucker  
1 Packung frische Hefe (ca. 42-45 g)  
1 Prise Salz

Zubereitung:

Hefe mit Zucker verrühren und stehen lassen, bis sie sich aufgelöst hat.

Mehl mit lauwarmer Milch (wirklich nur lauwarm, da bei zu heißer Milch der Hefepilz abstirbt!), der aufgelösten Hefe und einer Prise Salz mit der Küchenmaschine verkneten.

Margarine auflösen (lauwarm) und unter die Masse kneten. Solange mit der Küchenmaschine kneten bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Milch oder Margarine zu tun.

Ein Tuch über die Schüssel decken und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Achtung: Aufpassen, dass am Anfang das Fett nie vor dem Mehl direkt in Verbindung mit der Hefe kommt!



## Was mache ich wenn...

...Pfannkuchen lockerer werden soll? Dann gebe ich einfach etwas Mineralwasser mit viel Kohlensäure dazu.

...die Suppe versalzen ist? Dann schäle ich eine rohe Kartoffel und koche sie in der Suppe mit. Wenn das nicht reicht, noch etwas Zucker und Sahne zu geben.

...ich zuviel Mürbeteig übrig habe? Einfach in Frischhaltefolie einwickeln und ab in den Kühlschrank! Dort hält sich der Teig mehrere Wochen.

...nach dem Backen oder Braten die ganze Küche oder sogar Wohnung stinkt? Einen großen Topf halbvoll mit heißem Wasser füllen und entweder billigen Aldi-Kaffee oder den in den letzten Tagen gesammelten Kaffeesatz dazu tun. Dann bei starker Hitze aufkochen. Der Kaffeedampf nimmt der Luft die schlechten Gerüche.

...die Hände nach dem Ausnehmen von Geflügel oder Fisch, dem Zurechtmachen von Wild oder Ähnlichem stark riechen? Einfach mit

reichlich Wasser und Essigessenz waschen, das nimmt den Geruch! Und anschließend jede Hand mit einer halben Zitrone abreiben, dann ist der Geruch komplett weg!

...im Backofen starke Verkrustungen sind? Dann stelle ich, wenn der Backofen noch heiß ist eine Keramikschüssel mit heißem Wasser hinein und warte eine Stunde ab. Der Wasserdampf hat die Verkrustungen aufgeweicht und man kann sie ganz einfach mit einem feuchten Lappen weg wischen.

...ich nicht möchte, dass Fleisch im Backofen austrocknet? Dann stelle ich, genau wie oben eine kleine Schüssel mit heißem Wasser auf den Ofenboden. Das Fleisch bleibt herrlich saftig!

...ich besonders zarte Steaks möchte? Das Wichtigste ist natürlich eine sehr gute Qualität. Unbedingt darauf achten, dass das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank genommen wird. Niemals direkt aus dem Kühlschrank ins heiße Fett. Der Temperaturschock macht das Fleisch immer zäh!

## Familienklassiker aus einer „versunkenen Zeit“

Wildschweinkopf aus Buchenrode

Gekochte Hammelkeule (ersatzweise Lamm)

Gefüllte gekochte Ente aus Buchenrode

Fischpudding

Hechtklöße

Schokoladencreme



Familienklassiker aus einer „versunkenen Zeit“

# Gefüllte gekochte Ente

(Rezept aus Buchenrode)

Für 4 Personen:

1 Pekingente

*Für die Füllung:*

250 g Schweinefleisch

250 Kalbsfleisch

250 g Champignons

1 Scheibe Leber (Kalb oder Schwein)

1 Entenleber

2 große Zwiebeln

2 Eier

50 g rohen Speck

1 große Zwiebel (gedünstet)

2 altbackene Brötchen

Salz

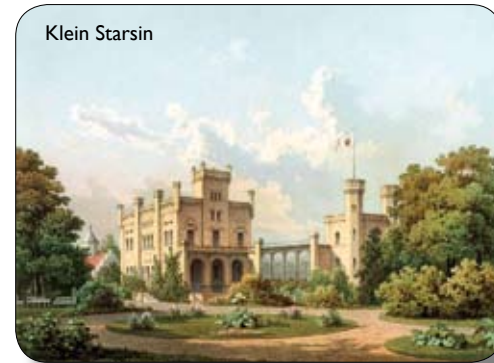
Pfeffer

Gemahlene weiße Gelatine

0,1 l trockenen Weißwein oder Sherry

Zubereitung:

Die Ente vom Rücken her entbeinen. Nur die 2 Flügelknochen und die Keulenknochen be-



lassen. Für die Farce: Die Zwiebeln schälen, würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.

Die Brötchen einweichen, ausdrücken und in einer Pfanne anbraten.

Das Schweine- und das Kalbsfleisch, die Scheibe Leber, der rohe Speck, die gedünsteten Zwiebeln und die Brötchen durch den Fleischwolf drehen und ein Hack herstellen. Die Entenleber in Stücke schneiden und anbraten. Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls anbraten.

*Suppen*

## Suppen

Gemüse Eintopf

Borschtsch

Legiertes Wildsüppchen

Mohrrübensuppe mit Ingwer

Sellerie Suppe mit Bröckchen

Tomatenbohne Eintopf

Tomatensuppe



# Legiertes Wildsüppchen

Für 4 Personen:

0,6 l Wildfond (selbst gemacht oder aus dem Glas)

0,3 l Sahne

30 g Butter

20 g Mehl

2 Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schnittlauch

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und durch vorsichtiges rösten eine dunkle Mehlschwitze herstellen. Mit dem Wildfond aufgießen. Unter Rühren gut durchköcheln lassen. Dann etwa  $\frac{1}{4}$  Becher der Schlagsahne hinzugeben und alles gemeinsam für ca. 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Die restliche Sahne ( $\frac{1}{4}$  Becher) mit dem Eigelb verrühren und die Suppe unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen legieren.

Hierbei darf die Suppe nicht mehr kochen, da das Ei sonst gerinnen würde.

Auf tiefen Tellern servieren und mit frisch geschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen.



## Vorspeisen

Baltische Speckkuchen (Piroggen)  
Gefüllte Champignonköpfe  
Lachs-Carpaccio  
Tatar von Matjes mit Apfel, Roter Bete und  
Kresse auf Schwarzbrot  
Vitello Tonnato



# Baltische Speckkuchen (Piroggen)

Für 4 Personen:

Hefeteig:

500 gr. Mehl

250 gr. Margarine

100 ml lauwarme Milch

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Packung Hefe (ca. 40 gr.)

Füllung:

2 große Zwiebeln

2 EL Butter

600 g gekochten Schinken

400 g mageren Schinkenspeck

Pfeffer, Salz

1 Ei zum bepinseln

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Hefe in warmer Milch auflösen, Salz, Zucker, ein bisschen Mehl hinzufügen und ca. 20 Minuten gehen lassen.



Margarine in Stücke schneiden. Mehl dazu geben und alles gut miteinander vermengen. Diese Masse zum Vorteig geben und gut durchmischen.

Nach Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Es sollte ein geschmeidiger Teig entstehen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz 90 Min. gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mit der Butter anschwitzen.



## Tatar von Matjes mit Apfel, Roter Bete und Kresse auf Schwarzbrot

Für 4 Personen:

2 Stück Matjesfilet, je ca. 125 g

2 Frühlingszwiebeln

½ Salatgurke

1 knackiger Apfel

1 Zitrone

60 g Crème fraîche

etwas Schnittlauch

etwa Dill

1 Rote Bete, gegart

2 Schalen Kresse

4 Scheiben Vollkornschwarzbrot

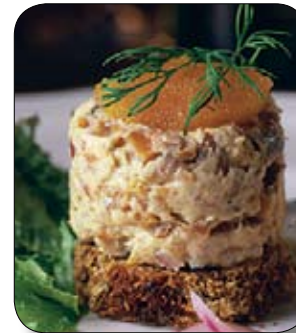
25 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Matjesfilets fein würfeln und die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Den Apfel würfeln und danach mit etwas Zitronensaft beträufeln.



Die Crème fraîche mit dem fein geschnittenem Schnittlauch und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten vorsichtig vermengen und gegebenenfalls noch einmal würzen.

Das Schwarzbrot dünn mit Butter bestreichen und mit sehr feinen Gurkenscheiben vollständig belegen. Nun die Kresse vom Beet schneiden und auf den Gurken verteilen.

Das Matjestatar darauf geben und mit in Streifen geschnittener Roter Beete belegen und garnieren.

Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

# Hauptgerichte

Geflügel

Fleisch

Wild

Fisch

Vegetarisch & Gemüse

Süße Hauptspeisen



# Kassler Braten

Für 4 Personen:

1-1,5 kg Kassler Nacken

2 Tassen Wasser

1 EL Mehl

oder 1 TL Speisestärke

50 g Schlagsahne

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Das vom Fleischer vorbereitete Bratenstück in einen Bratentopf geben und in den Backofen stellen. Zwei Tassen Wasser darüber gießen. Den Braten ca. 50 Min. schmoren.

Wenn der Braten gar ist (mit einer Stricknadel einstechen und an der Lippe prüfen, ob das Fleisch heiß ist), die Backofentür öffnen, damit die überschüssige Hitze entweichen kann. Die Backofentemperatur dann auf 80°C zurückdrehen. Ofentür wieder schließen, wenn die Lampe zum Heizen angeht.

Den Braten in Folie packen und auf der mittleren Schiene im Backofen beliebig lange ruhen lassen.



Die Soße aus dem Bräter in einem kleinen Topf mit eingestreutem Mehl andicken. Mit einem Schneebesen die Soße Klümpchen frei rühren. Eventuell noch etwas Wasser zugeben und ein wenig Sahne. Soße einmal unter Rühren aufkochen lassen. Sollten sich doch Klümpchen gebildet haben, die Soße durch ein Sieb gießen oder mit dem Zauberstab aufmixen. Ebenfalls warm stellen.

Den Braten in Scheiben aufschneiden und auf einer vorgewärmten (z.B. in der Mikrowelle oder dem Backofen) Platte servieren.

Dazu gibt es Sauerkraut und Kartoffelbrei. (Rezepte siehe „Beilagen“)

# Kohlrouladen

Für 4 Personen:

1 Kopf Weißkohl oder Wirsing  
500 g gemischtes Hack  
1 feingewürfelte Zwiebel  
2 altbackene Brötchen  
1 TL (gehäuft) gekörnte Brühe  
2 Eier (ganz)  
50 g durchwachsener Speck, in Streifen geschnitten  
1 EL Mehl  
oder 1 gehäufte TL Speisestärke  
Pfeffer und Salz



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen

Einen großen Topf mit Wasser und einem EL Salz zum Kochen bringen.

Die altbackenen Brötchen für etwa 20 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Kohlkopf von den ersten äußeren Blättern (wenn nicht ganz frisch) befreien. Die Blätter in das kochende Salzwasser legen und ca. 10 Min. kochen.

Den Kohlkopf herausnehmen und die einzelnen Blätter ablösen. Wenn man an die noch halbgaren Blätter kommt, den Kohlkopf wieder ins kochende Wasser legen und kurz weiter kochen.

Die Brötchen aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und mit dem Hack, der feingewürfelten Zwiebel und den zwei Eiern mischen, dann mit Pfeffer und Salz würzen. Zu einer glatten Masse gut verkneten.

# Apfeleierkuchen

Für 4 Personen:

2-3 Eier

ca. 150 g Mehl

etwas Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Tasse Milch

Zitronenschale (wenn da ist)

3 EL Butterschmalz zum braten

1 Prise Salz

Zimt

Zucker

Zubereitung:

Eier, Mehl, Milch, Salz und Zitronenabrieb gut verrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Dann etwas Mineralwasser zugeben, damit der Teig locker wird.

Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden und reichlich in den Eierkuchenteig unterrühren.

In der Bratpfanne in Butterschmalz als kleinere Eierkuchen von beiden Seiten ausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreuen.



## Nachspeisen

Apfelspeise

Bratäpfel mit Vanille-Soße

Crème Caramel

Himbeer-Creme

Moor im Hemd

Orangen-Zitronencreme

Pflaumenkompott mit Zimt

Marzipanmousse

Sahnereis

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Stachelbeer-Sahnecreme

Vanilleeis

Weißer Weinschaum-Crème

Zitronencreme



## Himbeer-Creme

Für 4 Personen:

1-1,2 kg tiefgefrorene Himbeeren pürieren mit

250 g Puderzucker (oder Läuterzucker)

6 Blatt Gelatine

2,5-3 Becher Schlagsahne (à 200 g) steif schlagen mit

2 Tüten Vanillezucker

Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung ca. 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Schlagsahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen.

Himbeeren mit dem Zauberstab pürieren.

Den Puderzucker nach und nach zugeben. Die Gelatine ausdrücken und nach und nach unterrühren. Abschmecken ob es süß genug ist. Die Schlagsahne unterheben. Kalt stellen.

Die Creme kann sehr gut am Tag vorher gemacht werden.



Jörgs Tipp:

- Dieser köstliche Nachtisch funktioniert natürlich auch mit allen anderen tiefgefrorenen oder frischen Früchten. Der Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt! Lediglich der Zuckeranteil kann bei den unterschiedlichen Früchten variieren.
- Wer die Kerne der Himbeeren nicht so schätzt, kann das pürierte Himbeermark vor der Zugabe des Puderzuckers (ich nehme für kalte Süßspeisen übrigens Läuterzucker - siehe Grundlagen - Saucen) durch ein feines Sieb streichen.
- Die Gelatine löst sich kalt schlecht in den Früchten auf. Deshalb kann man, wenn man sich schon die Mühe gemacht hat die Früchte durch ein Sieb zu streichen, die ausgedrückte Gelatine in einem Topf erwärmen, bis sie sich auflöst. Dann die Früchte hinzugeben und glatt rühren. Niemals umgekehrt!

# Moor im Hemd

Für 4 Personen:

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

50 g geriebene Mandeln

50 g Semmelbrösel

2 EL Milch

2 EL Rum

100 g Bitterschokolade (70%)

1 EL Butter

2 EL Semmelbrösel

400 ml Schlagsahne

2 Tüten Vanillezucker



Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Die Schokolade in einem Wasserbad auflösen und zu der Eiermasse dazu tun.

Das Eiweiß sehr steif schlagen.

Die Semmelbrösel, die Milch und den Rum mischen. Mit den geriebenen Mandeln zum Eischnee dazu tun und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Dann die Schoko-Eiermasse unterheben.

Die Masse in eine vorher mit Butter gefetteten und mit 2 EL Semmelbrösel bestreuten Auflaufform geben. In eine Wasserbadform mit verschließbarem Deckel 6 Lagen Küchenpapier auf den Boden legen, die Auflaufform mit der Masse hineinstellen und die Wasserbadform zur Hälfte mit heißem Wasser befüllen. Ca. 50-60 Minuten im Wasserbad dämpfen.

Abkühlen lassen und stürzen.

Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und dazu reichen.



## Weihnachten „Zuhause“ in Westpreußen

Von Renate Kampffmeyer

Unsere Kindheit verlebten wir fünf Geschwister in Buchentode in Westpreußen. Buchentode war wirklich ein Kindertraum! Drei Kilometer von der nächsten Chaussee entfernt, mitten im Wald gelegen. Ein nicht sehr großes gemütliches Haus, ohne elektrisches Licht und Zentralheizung. Dafür aber Kachelöfen, Petroleumlampen und Kerzen.

Die Vorbereitungen für Weihnachten begannen sehr früh. Schon im Oktober/November wurden unendliche Schürzen und Hemden für die Schulkinderbescherung von Agnes Hase, einer gehbehinderten jungen Frau aus dem Dorf genäht. Wir saßen denn abends am runden Wohnzimmertisch um die Petroleumlampe und vernähten Fäden, nähten Knöpfe an und Vater las vor. Auch unsere Kleider wurden von Agnes Hase genäht. Zur Anprobe wurden uns die Augen verbunden und meine Mutter sprach von den schrecklichsten Farben. Am nächsten Morgen, wenn das Näh-

zimmer ausgefegt wurde, sammelten wir die kleinen Stoffschnipsel, um uns ein wirkliches Bild von unserem „neuen Traum“ zu machen.

Den ganzen Dezember wurde in der Küche Unmengen von Pfefferkuchen, Mürbchen und Zimsternen gebacken. Ich habe später mal die Sorten zusammengezählt. Es waren 32 Sorten! Mutter hatte ein Gästezimmer als „Weihnachtsstube“ eingerichtet. Hier wurde alles aufgehoben, was sie für die vielen Menschen eingekauft hatte. Bettwäsche und Handtücher für die Hausmädchen, graue selbst gestrickte Strümpfe und warme Unterwäsche für den Nachtwächter und vieles mehr. Die besonderen Sachen mussten aus Deutschland geschmuggelt werden.

Eine Cousine von uns traf Vater auf dem Bahnhof in Berlin. Auf ihre Frage, „Onkel Gerhard warum bist Du so merkwürdig angezogen?“, konnte er nur antworten „ich kann doch nichts dafür, dass mein Förster kleiner ist als ich (er bekam einen Lodenmantel) und der Chauffeur so kleine Füße hat.“ Auch eine Nacht im Schlafwagen auf den Schienen der Eisenbahn für meinen Bruder war nicht das Gemütlichste.

## Kuchen & Gebäck

Altpommerscher Sandapfelkuchen  
Apfelkuchen ohne Fett  
Apfeltorte mit Deckel  
Baumkuchen  
Schokoladen-Tarte  
Warme Apfeltorte  
Philadelphia-Torte  
Englischer Kuchen  
Jägertorte Zeitlitz  
Kleine Pfefferkuchen  
Rhabarbertorte  
Schichttorte  
Streuselkuchen  
Zimtröllchen  
Zimtsterne  
Zitronenkuchen  
Zitronenkuchen in der Kastenform  
Zitronenkuchen mit Guss  
Zitronen-Tarte



## Baumkuchen

(klassisch)

Die klassischen Zutaten einer Baumkuchenteigmasse sind Butter, Eier, Zucker, Vanille, Salz und Mehl. Backpulver darf nicht verwendet werden. Das Verhältnis von Mehl, Butter und Eiern muss 1:1:2 sein, das heißt auf 100 g Mehl müssen mindestens 100 g Butter und 200 g Vollei kommen. Honig und Alkohol (z. B. Rum) können als Aromen hinzugegeben werden, ebenso Nüsse, Marzipan und Nougat. Die Grundrezeptur ist aber immer gleich: 1:1:2.



## Schokoladen-Tarte

(ohne Mehl)

Für 4 Personen:

60 ml Espresso, heiß

225 g Schokolade, 70 %

3 Eier

90 g Zucker

150 ml Sahne, sehr steif geschlagen

Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Espresso zum Kochen bringen und die Schokolade darin schmelzen.

Den Zucker mit dem Ei im Wasserbad warm schlagen. Danach die Masse in der Schüssel auf Eis stellen und sie dort kalt schlagen. Danach die Schokoladenmasse vorsichtig unter die luftige Eiermasse geben. Am Ende noch die geschlagene Sahne unterziehen und in eine 26 cm- Springform geben.

Den Kuchen dann bei 160°C für 20 Minuten im Ofen backen und noch 10–15 Minuten nachziehen lassen.

# Jägertorte „Zeitlitz“

DIE klassische Geburtstagstorte!

10 Eier  
250 gr. gemahlene Haselnüsse  
250 gr. gemahlene Mandeln  
500 gr. Puderzucker  
2 Tüten Vanillezucker  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
400 gr. Schokoladenkuvertüre (Zartbitter oder Vollmilch)

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen

Eier trennen. Das Eiweiß zu einem sehr festen Schnee schlagen.

Eigelb und Zucker in einer Küchenmaschine mindestens 10-15 Min. sehr schaumig rühren. Die geriebenen Haselnüsse und Mandeln sowie den Abrieb der Zitrone nach und nach zur Eigelbmasse einrieseln lassen.

Den Eischnee vorsichtig unter die kompakte Masse heben.

Den Boden einer Springform mit einem Bogen Backpapier belegen und das Papier mit



dem gefetteten Springformrand festklemmen. Das restliche Papier außen abschneiden. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen.

50 Min bei 190°C backen und 10 Min bei ausgeschaltetem Backofen stehen lassen.

Die Torte leicht abkühlen lassen. Den Springrand vorsichtig lösen und mit einem scharfen, nassem Messer den Kuchen vom Rand lösen.

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Mit einem Konditorspachtel, einem langen, breiten Küchenmesser oder einem Pinsel die Schokolade auf die gesamte Torte streichen.

Kuckis Tipp:

Sehr gut geht es auch, wenn man die Teigmasse auf einem Backblech backt, mit Schokolade überzieht und in viereckige Stücke schneidet.

## Zitronenkuchen

(Rezept von Mutter)

375 g Mehl  
375 g Zucker  
375 g Margarine  
5 ganze Eier  
2 Bio-Zitronen - Schale abgerieben und der Saft  
1 Päckchen Backpulver

Für den Zuckerguss:

250 g Puderzucker  
Saft von 1 - 2 Zitronen

Zubereitung: Backofen auf 180°C vorheizen.

Aus der Margarine, den Eiern, dem Zucker und dem Mehl einen Rührteig herstellen. Den Teig auf ein tiefes Back- oder Bratblech mit Backrand geben und glatt streichen. Das Blech in den kalten Backofen stellen. Bei 180°C 60 Min backen. Holzstäbchentest (bleibt beim einstechen mit einem Holzstäbchen in den Teig kein Teig kleben, ist der Kuchen fertig) Für den Zuckerguss Puderzucker und den Saft von 1 – 2 Zitronen gut verrühren und evtl. noch etwas Puderzucker nachgeben. Über den kalten Zitronenkuchen streichen. Hält sich lange frisch.



## Zitronenkuchen in der Kastenform

(Rezept von Addchen)

375 g weiche Butter oder Margarine  
375 g Zucker  
375 g Mehl  
5 Eier  
Abrieb und Saft von 1-2 Bio-Zitronen  
2 gestrichene TL Backpulver

Für den Kuchenguss:

250 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

Zubereitung: Backofen auf 180°C vorheizen.

In einer Küchenmaschine Butter und Zucker sehr schaumig rühren. Eier nach und nach dazu, ebenso Saft und der Abrieb der Zitronen. Mehl und Backpulver nach und nach dazu sieben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 180°C ca. 25–40 Min. backen, bis bei einem in den Teig gestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.

# Nachschlag

Stationen & Impressionen  
Register Alphabetisch  
Register nach Rubriken



## Rezeptregister

(Alphabetisch)

Altpommerscher Sandapfelkuchen 112  
Apfeleierkuchen 91  
Apfelkuchen ohne Fett 113  
Apfelspeise 95  
Apfeltorte mit Deckel 114  
Auflauf mit Putenschnitzel 66  
Baltische Speckkuchen (Piroggen) 59  
Baumkuchen (Buchenrode) 48  
Baumkuchen (klassisch) 115  
Bechamellkartoffeln 16  
Borschtsch 52  
Brandteig 37  
Bratäpfel mit Vanille-Soße 96  
Bratkartoffeln 17  
Chinasauce 29  
Crème Caramel 97  
Englischer Kuchen 118  
Entenbraten mit Apfelsinenäpfeln 67  
Fisch auf Gemüsebett 79  
Fischauflauf mit Tomaten 80  
Fischpudding 46  
Gefüllte Champignonköpfe 61  
Gefüllte gekochte Ente 44  
Gefüllte Gurken 85  
Gefüllte Schweinerippen mit Backpflaumen  
und Äpfeln 72  
Gefüllte Tomaten 86

Gekochte Hammelkeule  
(ersatzweise Lamm) 43  
Gekörnte Brühe 33  
Gemüseintopf 51  
Graved-Lachs-Dillsauce 28  
Grüne Sauce 30  
Hechtklöße 47  
Hechtklöße gratiniert auf Blattspinat 81  
Hefeteig 38  
Himbeer-Creme 98  
Jägertorte Zeitlitz 119  
Karottensuppe mit Ingwer 54  
Kartoffelbrei 18  
Kassler Braten 69  
Kleine Pfefferkuchen 120  
Knusprige Spargel-Kartoffeltarte 19  
Kohlrouladen 87  
Königsberger Klopse 70  
Krabbenklößchen auf Spinat 82  
Lachs mit Sauerampfer-Sauce 83  
Lachs-Carpaccio 62  
Lauchkuchen 89  
Läuterzucker 35  
Leber mit Äpfeln und Zwiebeln 71  
Legiertes Wildsüppchen 53  
Mango Chutney 29  
Marillenknödel 92  
Marzipanmousse 101  
Matjes mit saurer Sahnesauce 84  
Mehlschwitze 31

Mohrrübensuppe mit Ingwer 54  
Moor im Hemd 99  
Mürbeteig 37  
Orangen-Zitronencreme 100  
Pflaumenkompott mit Zimt 101  
Philadelphia-Torte 117  
Reh- oder Damkalbrücken 78  
Rhabarbertorte 121  
Rosenkohl 23  
Rosmarinkartoffeln 20  
Rotkohl 22  
Sabayon 105  
Sahnereis 102  
Sauce Hollandaise 32  
Sauerkraut 24  
Schaumomelette 93  
Schichtsalat 26  
Schichttorte 122  
Schmorkohl 25  
Schokokuchen mit flüssigem Kern 103  
Schokoladencreme 48  
Schokoladen-Tarte 115  
Schweinebraten mit Kruste 73  
Schweizer Blätterteig-Fleischtäschli 74  
Selleriesuppe mit Bröckchen 55  
Senfeier 90  
Stachelbeer-Sahnecreme 102  
Stampfkartoffeln 21



Streuselkuchen 123  
Tafelspitz auf Gemüsebett mit  
Apfelmeerrettich 75  
Tafelspitz mit Gemüse und Grüner Soße 76  
Tarte Tatin 116  
Tatar von Matjes mit Apfel, Roter Bete  
und Kresse auf Schwarzbrot 63  
Tomaten-Bohnen-Eintopf 56  
Tomatensuppe 57  
Vanilleeis 104  
Vanillesauce (Grundrezept) 34  
Vanillesoße 34  
Vitello Tonnato 64  
Warme Apfeltorte 116  
Weiße Weinschaum-Crème 105  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartof-  
feln 77  
Wildschweinkopf 42  
Zimtröllchen 124  
Zimtröllchen 124  
Zimtsterne 124  
Zitronencreme 106  
Zitronenkuchen 125  
Zitronenkuchen in der Kastenform 125  
Zitronenkuchen mit Guss 126  
Zitronen-Tarte 127  
Zupfkuchen 128  
Zwetschgenkompott mit Zimt 101



## Rezeptregister

(nach Rubriken)

### Grundrezepte

Brandteig **37**  
Hefeteig **38**  
Mürbeteig **37**  
Läuterzucker **35**  
Gekörnte Brühe **33**

### Vorspeisen

Baltische Speckkuchen  
(Piroggen) **59**  
Borschtsch **52**  
Gefüllte Champignonköpfe **61**  
Karottensuppe mit Ingwer **54**  
Lachs-Carpaccio **62**  
Mohrrübensuppe mit Ingwer **54**  
Selleriesuppe mit Bröckchen **55**  
Tatar von Matjes mit Apfel, Roter  
Bete und Kresse auf Schwarzbrot **63**  
Tomatensuppe **57**  
Vitello Tonnato **64**  
Wildschweinkopf **42**  
Legiertes Wildsüppchen **53**

### Suppen & Eintöpfe

Borschtsch **52**  
Gemüseintopf **51**  
Karottensuppe mit Ingwer **54**  
Mohrrübensuppe mit Ingwer **54**  
Selleriesuppe mit Bröckchen **55**  
Tomaten-Bohnen-Eintopf **56**  
Tomatensuppe **57**  
Legiertes Wildsüppchen **53**

### Hauptspeisen

Apfeleierkuchen **91**  
Auflauf mit Putenschnitzel **66**

Schweizer Blätterteig-  
Fleischtäschli **74**  
Gefüllte gekochte Ente **44**  
Entenbraten mit  
Apfelsinenäpfeln **67**  
Fisch auf Gemüsebett **79**  
Fischauflauf mit Tomaten **80**  
Gefüllte Gurken **85**  
Gekochte Hammelkeule  
(ersatzweise Lamm) **43**  
Fischpudding **46**  
Hechtklöße **47**  
Hechtklöße gratiniert  
auf Blattspinat **81**  
Kassler Braten **69**  
Kohlrouladen **87**  
Königsberger Klopse **70**  
Krabbenklößchen auf Spinat **82**  
Lachs mit Sauerampfer-Sauce **83**  
Lauchkuchen **89**  
Leber mit Äpfeln  
und Zwiebeln **71**  
Marillenknödel **92**  
Matjes mit saurer  
Sahnesauce **84**  
Reh- oder Damkalbrücken **78**  
Schaumomelette **93**  
Wiener Schnitzel  
vom Kalb mit Bratkartoffeln **77**  
Schweinebraten mit Kruste **73**  
Gefüllte Schweinerippen  
mit Backpflaumen und Äpfeln **72**  
Senfeier **90**  
Tafelspitz auf Gemüsebett  
mit Apfelmeerrettich **75**  
Tafelspitz mit Gemüse  
und Grüner Soße **76**  
Gefüllte Tomaten **86**

### Desserts & Dessert-Saucen

Apfeleierkuchen **91**  
Apfelspeise **95**  
Warme Apfeltorte **116**  
Bratäpfel mit Vanille-Soße **96**  
Crème Caramel **97**  
Englischer Kuchen **118**  
Himbeer-Creme **98**  
Marillenknödel **92**  
Marzipanmousse **101**  
Moor im Hemd **99**  
Orangen-Zitronencreme **100**  
Pflaumenkompott mit Zimt **101**  
Sabayon **105**  
Sahnereis **102**  
Schaumomelette **93**  
Schokokuchen mit flüssigem Kern **103**  
Schokoladencreme **48**  
Schokoladen-Tarte **115**  
Stachelbeer-Sahnecreme **102**  
Tarte Tatin **116**  
Vanilleeis **104**  
Weiße Weinschaum-Crème **105**  
Zitronencreme **106**  
Zwetschgenkompott mit Zimt **101**  
Zitronen-Tarte **127**  
Zimtröllchen **124**

### Saucen & Fonds

Graved-Lachs-Dillsauce **28**  
Chinasauce **29**  
Mango Chutney **29**  
Grüne Sauce **30**  
Mehlschwitze **31**  
Sauce Hollandaise **32**  
Vanillesoße **34**  
Vanillesauce (Grundrezept) **34**

## Beilagen

Bechamellkartoffeln **16**  
Bratkartoffeln **17**  
Kartoffelbrei **18**  
Knusprige Spargel-Kartoffeltarte **19**  
Rosmarinkartoffeln **20**  
Stampfkartoffeln **21**  
Rosenkohl **23**  
Rotkohl **22**  
Sauerkraut **24**  
Schmorkohl **25**  
Schichtsalat **26**

## Fisch

Fisch auf Gemüsebett **79**  
Fischauflauf mit Tomaten **80**  
Hechtklöße gratiniert  
auf Blattspinat **81**  
Krabbenklößchen auf Spinat **82**  
Lachs mit Sauerampfer-Sauce **83**  
Matjes mit saurer Sahnesauce **84**

## Fleisch

Schweizer Blätterteig-  
Fleischtäschlis **74**  
Gefüllte Gurken **85**  
Kassler Braten **69**  
Kohlrouladen **87**  
Königsberger Klopse **70**  
Lauchkuchen **89**  
Leber mit Äpfeln und Zwiebeln **71**  
Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln **77**  
Schweinebraten mit Kruste **73**  
Gefüllte Schweinerippen  
mit Backpflaumen und Äpfeln **72**  
Tafelspitz auf Gemüsebett  
mit Apfelmeerrettich **75**

Tafelspitz mit Gemüse  
und Grüner Soße **76**  
Gefüllte Tomaten **86**

## Wild

Reh- oder Damkalbrücken **78**  
Legiertes Wildsüppchen **53**

## Geflügel

Auflauf mit Putenschnitzel **66**  
Entenbraten mit Apfelsinenäpfeln **67**

## Eierspeisen

Apfeleiерkuchen **91**  
Schaumomelette **93**  
Senfeier **90**

## Gemüse & Pilze

Gefüllte Champignonköpfe **61**  
Gemüseeeintopf **51**  
Gefüllte Gurken **85**  
Karottensuppe mit Ingwer **54**  
Kohlrouladen **87**  
Lauchkuchen **89**  
Mohrrübensuppe mit Ingwer **54**  
Rosenkohl **23**  
Rotkohl **22**  
Sauerkraut **24**  
Schmorkohl **25**  
Schichtsalat **26**  
Selleriesuppe mit Bröckchen **55**  
Knusprige Spargel-Kartoffeltarte **19**  
Tomaten-Bohnen-Eintopf **56**  
Gefüllte Tomaten **86**  
Tomatensuppe **57**

## Kartoffeln

Bechamellkartoffeln **16**  
Bratkartoffeln **17**  
Kartoffelbrei **18**  
Rosmarinkartoffeln **20**  
Knusprige Spargel-Kartoffeltarte **19**  
Stampfkartoffeln **21**

## Kuchen & Gebäck

Altpommerscher  
Sandapfelkuchen **112**  
Apfeleiерkuchen **91**  
Apfelkuchen ohne Fett **113**  
Apfeltorte mit Deckel **114**  
Warme Apfeltorte **116**  
Baumkuchen (Buchenrode) **48**  
Baumkuchen (klassisch) **115**  
Englischer Kuchen **118**  
Jägertorte Zeitlitz **119**  
Lauchkuchen **89**  
Rhabarbertorte **121**  
Kleine Pfefferkuchen **120**  
Philadelphia-Torte **117**  
Schichttorte **122**  
Schokoladen-Tarte **115**  
Baltische Speckkuchen (Piroggen) **59**  
Streuselkuchen **123**  
Tarte Tatin **116**  
Zimtröllchen **124**  
Zimtsterne **124**  
Zitronenkuchen **125**  
Zitronenkuchen  
in der Kastenform **125**  
Zitronenkuchen mit Guss **126**  
Zitronen-Tarte **127**  
Zupfkuchen **128**



*Nachschlag - Notizen & eigene Rezepte*



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Für Renate Melitta Eleonore Kampffmeyer, geborene Behrend von Grass. Auf das Ihre Rezepte noch viele Generationen an sie und ihren guten Geschmack erinnern. Viel Spaß beim nachkochen!

