

Original

Simonswolder

Koch-
Rezeptbuch



Traditionelle Rezepte

Bier Juwel



für die Küche

Zusammengestellt

von

Gesine Gastmann,

Adele Hoofdmann,

Dora Kruse, alle Simonswolde

1 9 8 7
=====

Herausgegeben von

Onno Köllmann

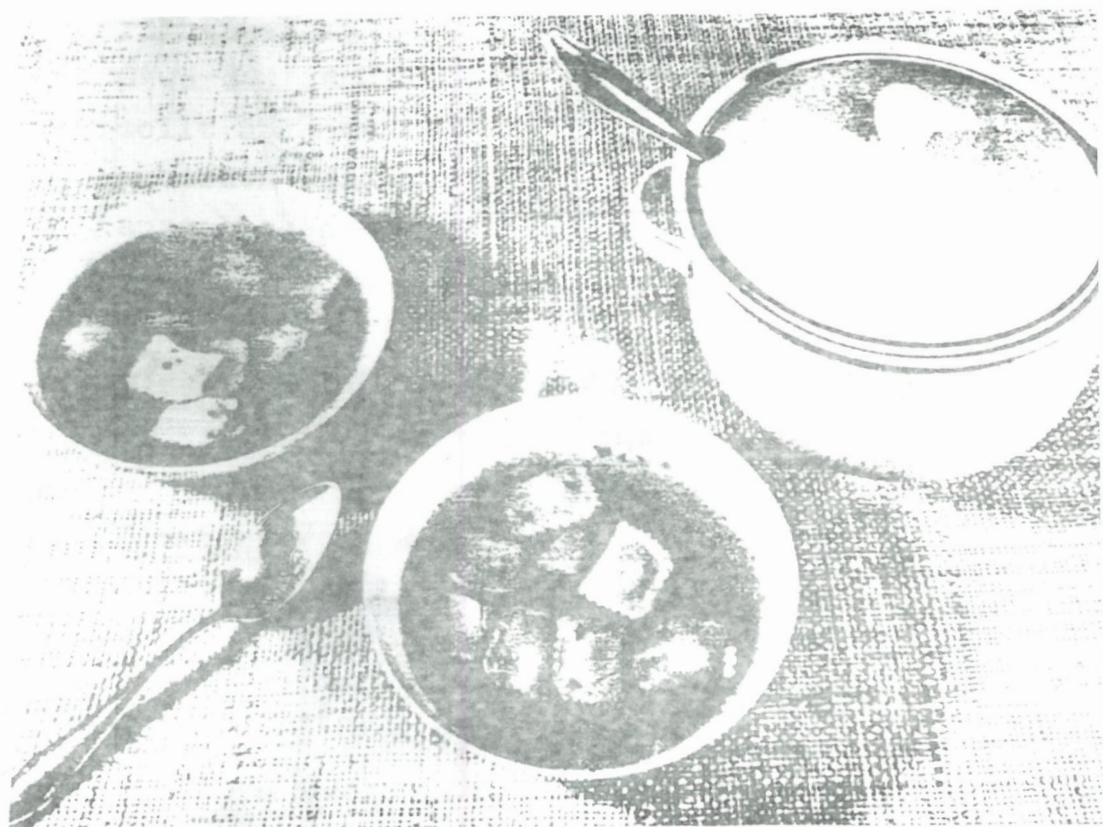
- Ortsbürgermeister -

Oldersumer Straße 37

Simonswolde

2965 Ihlow

Tel. 04929/219



Dat is leve Frauen
up poor Sieden,
dat goude Eten
ut olle Tieden,
dat is en Freud
vör Lief un Seel,
dat hebm Omas
un Opas eten,
tis lang her
man nich vergeten.
Wenn jie dat
proberen, binnt
wie blied.

NU
BLI EFT
GESUND
UN
GODEN
APPETIT



„Neujahrskoken“

Zutaten: 700 gr. Mehl, 500 gr. Kandiszucker,
1/4 ltr. Wasser, 250 gr. Butter, 2 Eier
1 Paket Kardamon, 1/2 Paket Anis.

Der Kandiszucker wird in heißen Wasser aufgelöst und zum abkühlen abgestellt. Die Butter wird ebenfalls flüssig gemacht. Ist die Butter abgekühlt, rührt man sie sahnig und gibt nach und nach Ei, Gewürze, Zuckerlösung und Mehl dazu. Dieser Teig sollt nach Möglichkeit auch erst am nächst~~en~~en Tag gebacken werden. Sie werden in Neujahrseisen dünn ausgebacken und schnell zu einer Tüte gerollt. In Blechdosen aufbewahren!"Neujahrskoken"werden in jedem Haushalt zum Jahreswechsel gebacken und dann den Besuch angeboten, wenn er ein neues Jahr wünscht, daher auch der Name Neujahrskuchen.

Beersopp (Biersuppe)

Zutaten: (f. 4 Personen)

1/2 Ltr. Milch, 60 gr. Sago, 1 EBl. Zucker, 2 EBl. Sirup, 1/2 Ltr. Braunbier, 2 Eier(trennen) Zimt und Salz.

Die Milch wird zum kochen gebracht. Dann gibt man den Sago hinzu und schaltet die Hitze herunter. Den Sago quellen lassen. Zucker, Sirup und Bier zugeben und kurz aufkochen. Die Suppe mit 2 Eigelb legieren und dann mit Zimt betreuen. Den Topf zudecken, die noch einmal 5 Min. auf kleiner Flamme ziehen lassen. In dieser Zeit das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, kleine Klößchen abstechen und etwa 10 Min. vor dem servieren in die Suppe geben, dann gehen sie besonders schön auf. 2

„Rode Grützt“ I - Rote Grütze

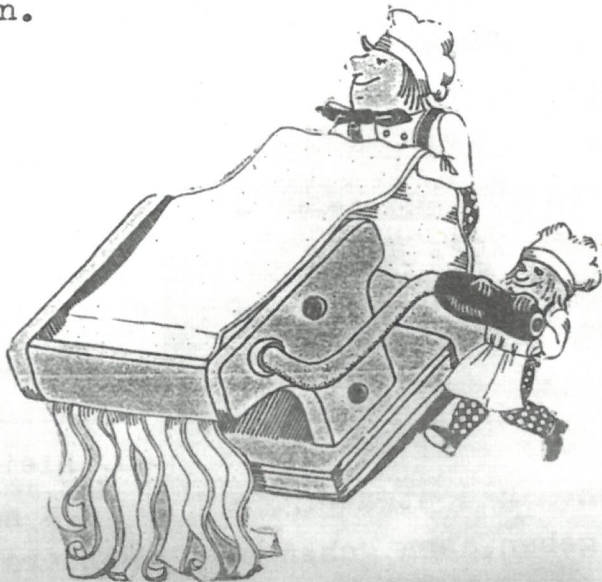
Zutaten: 1/2 Ltr. Himbeersaft, 1/2 ltr. Rotwein
70 gr. Gries, 2 Eiweiß.

Himbeersaft und Rotwein werden aufgekocht und der Grieß langsam eingerührt. Ist er genügend gequollen so zieht man unter die heiße Masse den steifgeschlagenen Eischnee und füllt die Rote Grützt in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform. Dazu Vanillesoße oder flüssige süße Sahne.

„Rode Grützt“ II - Rote Grütze

Zutaten: 1Ltr. Himbeer - oder Johannisbeersaft,
Saft von einen Zitrone, 125 gr. Mehl
oder Sago.

Den Saft mit dem Gries oder Sago tüchtig durchkochen lassen. Zitronensaft zugeben und in eine ausgespülte Form geben. dazu flüssige Sahne. Verwendet man Sago, so muß er 30 Min. in der Flüssigkeit quellen.



Mehl- und Milchspeisen

"Rebbedi" (mit nicks doorbi)

Zutaten: 1 1/2 Ltr. Milch
1/2 Pfd. Weizenmehl
1 Pr. Salz

Milch mit Salz zum kochen bringen und das Mehl einstreuen. Dann 5 Minuten bei kräftigen Umrühren kochen lassen. Man reicht dazu Sirup oder zerlassene Butter.

Buttermilchbrei (Karmelkbree)

Buttermilch unter häufigen rühren zum kochen bringen, dicke, gewaschene Graupen zugeben und langsam garkochen. Auch jetzt noch in Abständen immer wieder rühren, damit es nicht anbrennt. (Abendessen mit Schwarzbrot)

Riesbree - Milchreis mit Rosinen

Zutaten: 2 Ltr. Milch
250 gr. Milchreis
250 gr. Rosinen

In die kochende ^{Milch} gibt man den gewaschenen Reis und die Rosinen und läßt alles langsam 30 Min. kochen. Dazu reicht man Zucker, Zimt und zerlassene Butter.

Milchbrei mit Kakao (Puderbree)

Milch mit Sago kochen, Kakao und Zucker hineintrühren, mit geschlagenem Eischnee ganieren.

Schneemilch

Milch zum kochen bringen, Vanillepudding mit Zucker anrühren und dazugeben. Kurz aufkochen und mit Eischnee ganieren.

Milchbree mit Mehlklütjes

Zutaten: 1 Ltr. Milch, 2 EBl. Mehl, Van. - Zucker
etwas Salz für die Klütjes: 3 Eier
2 EBl. Milch, 125 gr. Mehl

Die Milch mit etwas Salz und Vanillezucker zum kochen bringen. Das Mehl mit etwas kalter Milch anrühren und unter rühren zu der kochenden Milch geben. Etwa 2 Min. gut durchkochen lassen, aber richtig rühren, damit es nicht anbrennt. Nun die Mehlklütjes in den heißen Brei geben und darin 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Mehlklütjes: Aus den Eiern, Milch und Mehl bereitet man einen Teig, der schwer vom Löffel fällt. Man sticht mit einem Teelöffel kleine Klöße ab und gibt sie in den Brei (siehe oben)



„Reesen Kookjes“ „Dree in de Parr“

Zutaten: 500 gr. Mehl, 20 gr. Hefe, 1 Pr. Salz,
2 Eier, 1 Pr. Zucker, 3Ltr. Milch, Schmalz
zum Ausbacken (heute auch Öl)

Die Hefe wird mit etwas Zucker und 3 EBl. lauwarmen Milch verrührt. Nun vermengt man das Mehl mit der Hefe, den verquirlten Eiern, der lauwarmen Milch und etwas Salz. Der geschmeidige Teig wird in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel gelegt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Wenn er die doppelte Höhe erreicht hat, sticht man mit einem Löffel Teig ab und backt in der Pfanne in heißen Fett kleine, flache "Kookjes". Wenn man "Reesen Kookjes" als Hauptmahlzeit nimmt, so ißt man dazu Apfelmus. Hat man noch ein Rest Eintopf, so serviert man die Kookjes als Nachtisch mit Zucker und Sirup.

„Prüllkers“ auch „Schwemmerijs“ genannt.

Zutaten: 500 gr. Mehl, 1/4 Ltr. Milch, 3 Eier,
40 gr. Hefe, 3EBl. Zucker, 75 gr. Butter,
250 gr. Korinthen, Schmalz oder Öl zum
ausbacken.

Der Hefeteig wird wie bei "Reesen Kookjes" zubereitet. Der Teig wird zu kleinen Kugeln geformt und dann in schwimmendem Fett ausgebacken. Man ißt sie nach einem Restessen warm mit Zucker und Sirup.

Bookweitenschubbers - Buchweizenpfannchen.

Zutaten: 500 gr. Buchweizenmehl $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch
durchwachsener Speck, Schmalz und 4 Eier
Aus Buchweizenmehl, Eiern, Salz und Milch wird ein dickflüssiger Teig bereitet und zirka 5 Stunden beiseite gestellt. zum Quellen. Der Speck wird in dünne Scheiben geschnitten und mit dem Schmalz in der Pfanne ausgebraten. Darauf gibt man eine kleine Kelle Teig in die Pfanne und brät die Pfannkuchen braun aus. Feinschmecker essen zum Buchweizenpfannchen Sirup oder Bickbeeren (Blaubeeren)

Bookweiten - Janhinnerk

Zutaten: (f. 4 Pers.) 500 gr. Buchweizenmehl
200 gr. fetter Speck 1 Teel. Salz
2 Eier Heidehonig

Das Buchweizenmehl mit Salz, Eiern und so viel Wasser verrühren, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Den Speck in kleine Würfel schneiden und portionsweise in der Pfanne goldgelb auslassen. Buchweizenbrei löffelweise in das Bratfett geben und kleine Pfannkuchen backen. Die einzelnen Buchweizenpfannkuchen stapeln und warm stellen, bis genügend fertig sind. Beim Essen dick mit Heidehonig bestreichen.

Roggenmehlflupp

Zutaten: 1 Ltr. Wasser 100 gr. Roggenmehl 1 Pr. Salz
Wasser zum kochen bringen und das feine Roggenmehl hineinrühren und vorsichtig kochen lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken und auf die Teller verteilen. Darüber gießt man Milch und streut Zucker darüber.

„Insett Bohnen“ (Schnippelbohnen)

Zutaten: 1 Kg. gesalzene Insett Bohnen, 750 gr. Kartoffeln, 500 gr. getrockneten Speck, 1/2 Ltr. Wasser, 2 Mettwürstchen, etwas Pfeffer. Die gesalzene Insett Bohnen werden gründlich gewaschen, falls nötig auch gewässert, und dann in kochendes Wasser abgekocht. (ca. 10 Min.) Den Wangenspeck läßt man mit dem Wasser 1 Std. langsam vorkochen und gibt dann die abgekochten und abgegossenen Insett Bohnen und die Mettwurst dazu. Darauf läßt man es nochmals eine Stunde langsam kochen. In den letzten 20 Minuten gibt man die gewürfelten Kartoffeln und etwas Pfeffer dazu. Salz benötigt man nicht, da die Bohnen und der Speck bereits gesalzen sind. Wenn alles gar ist, wird auch dieser Eintopf durchgestampft. Je nach Geschmack nimmt man etwas Milch oder Sahne dazu, dadurch wird der strenge Geschmack der Bohnen etwas gemildert. " Insett Bohnen" nimmt man aus dem Püllpott oder kauft sie als Salzschnippelbohnen in Vacuumpackungen im Geschäft.



„Updrögt Bohnen“ Eintopf

Ein ostfriesisches Nationalgericht, reihen Kenner der friesischen Küche auch heute noch in die Kette der schönsten Delikatessen ein.

Zutaten: 500 gr. Bohnen, 750 gr. getrockneter durchwachsener Speck, 2 Mettwurstchen, 1/2 - 3/4 l. Wasser, 500gr. Kartoffeln, Salz, etwas Pfeffer. Reife, weichschalige Bohnen werden von den Fäden befreit und auf ein sogenanntes "Bohntjeband" einen dünnen Faden gereiht. Zum Trocknen hängt man sie dann auf den Boden oder in die Küche. Wenn die Bohnen nach mehreren Wochen trocken sind, gibt man sie zur Aufbewahrung in einen Leinenbeutel.

Die Bohnen werden sehr gründlich gewaschen und mit einer Haushaltsschere in 2cm. Stücke geschnitten. Dann weicht man sie eine Nacht lang ein. Am folgenden Tag werden die Bohnen in frischem Wasser etwa 20 Min. gekocht. Nun gibt man sie auf Durchschlag und spült sie nochmals ab. Der Speck wird mit dem Wasser und den Bohnen aufgesetzt und muß 2 Std. langsam kochen. In der letzten halben Stunde werden die Kartoffeln und die Mettwurst mitgekocht. Wenn alles gar ist, wird auch dieses Gericht durchgestampft und mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Plumengört Graupen mit Pflaumen

Zutaten: 500 gr. Schinken, 300 gr. Graupen,
1/2 - 1 Ltr. Wasser, 300 gr. getrocknete und ein-
geweichte Pflaumen, etwas Sirup, etwas Salz.

Der Schinken und die Graupen werden zusammen gekocht

Nach einer Stunde gibt man die Pflaumen und etwas
Sirup dazu. die Garzeit beträgt etwa 2,5 Stunden.

Vor dem Auftragen noch mit Salz abschmecken.

Der Schinken wird kalt zu ostfriesischen Schwarz=
brot gegessen.

Steckrübereintopf

Zutaten: 1 Kg. Steckrüben, 3/4 Ltr. Wasser, 500 gr.
Schweinerippchen, 750 gr. Kartoffeln, Salz und
etwas Muskat, 5 Eßl. Sahne oder Milch.

Die Rippchen werden mit kochenden Wasser aufgesetzt
und eine Stunde langsam gekocht. Danach werden die
Gewürze und die würflich geschnittenen Steckrüben
dazu gegeben, und man läßt es noch eine Stunde
weiterkochen. Zur gleichen Zeit werden die Kartof=
feln getrennt dazu gekocht. Wenn sie gar sind,
gießt man sie ab und gibt sie zum Gemüse, stampft
alles gut durch und gibt die Sahne darüber.

Das Fleisch wird im Eintopf serviert.



Grünkohl mit Schweinebacke und Wurst

Zutaten: 200 gr. Schweinebacke, geräuchert
1 Kg. Grünkohl
2 Kochmettwürste, geräuchert, Salz

Die Schweinebacke mit 1/2 Ltr. kalten Wasser bedeckt aufsetzen und zum ~~k~~ochen bringen. Dann auf schwacher Hitze zugedeckt 2 1/2 Stunden leise sieden lassen. Grünkohl von den Rispen streifen, dann grünglich waschen und gut abtropfen lassen. In der letzten Stunde Garzeit zur Schweinebacke geben und mitgaren. Die Kochwürste 15 Min. vor Garende mit in den Topf legen. Vor dem Servieren die Schweinebacke herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit den Kochwürsten auf einer Platte anrichten. Den Grünkohl mit Salz abschmecken, abgießen und dann zum Fleisch auf die Platte legen. Dazu unbedingt Bratkartoffeln und reichlich Senf auf den Tisch stellen.

Gott schuf den Winter - und den Grünkohl als
Mittel dagegen.

(Inscription an einem alten Dithmarschen Bauernhaus)



Eintopf - Gemüsegerichte

Ostfriesische Kartoffelsuppe

Zutaten: (für 4 Personen) 1kr. Kartoffeln,
2 Bd. Suppengrün, Salz, 4 Zwiebeln ,
1 Eßl. Butter, 375 gr. Schinkenspeck
grob gewürfelt, 1 Bd. Petersilie.

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.
Das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden
mit den Kartoffeln in 1 Ltr. Salzwasser garen.
Das Gemüse und die Kartoffeln aus dem Wasser
heben und durch den Fleischwolf drehen. Das
Gemüsewasser aufheben. Die Zwiebeln schälen,
würfeln und ~~in der~~ Butter dünsten. Die Schinken=
würfel darin anbraten, einen halben Liter Wasser
zugießen. Alles etwa 15 Min. zugedeckt leise
kochen lassen. Die Schinkenwürfel aus dem Topf
nehmen, das passierte Gemüse und das Gemüsewasser
hineingeben, eventuell noch einmal mit Salz
abschmecken. Jede Portion mit gehackter Petersilie
bestreuen.

Feldbohnen - Pferdebohnen

Die Feldbohnen werden in reichlich viel Wasser
mit einer guten Prise Salz einige Stunden gekocht.
Am nächsten werden sie in der Pfanne mit etwas
Fett oder Speck angeschmort.

Früher sagte man: "Jede Bohne gibt einen Tropfen
Blut."

Schlunzsopp

Zutaten: Updrögt Bohnen, Kartoffeln,
luftgetrockneter Speck, 2 Mettenden,
Salz und etwas Pfeffer.

Die getrockneten Bohnen werden in kleine Stücke geschnitten, tüchtig abgewaschen. Den getrockneten Speck im Wasser zum kochen bringen, Bohnen, Mettenden und gewürfelte Kartoffeln hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kochzeit ca. 2 Stunden. Als Suppe servieren.

"Buskohl" - Eintopf

Zutaten: 1 Kg. Weißkohl oder Wirsing
750 gr. Schweinerippchen oder Bauchspeck
1/4 Ltr. Wasser, Salz, Pfeffer
750 gr. Kartoffeln

Die Rippchen oder Bauchspeck werden mit Wasser langsam zum kochen gebracht. In der Zwischenzeit wird der Weißkohl oder Wirsig gereinigt und geschnitten. Nach einer halben Stunde gibt man den Kohl und die Kartoffeln dazu und läßt es noch langsam ca. 1 Stunde kochen. Der Eintopf wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und durchgestampft. Das Fleisch wird in Portionsstücken im Eintopf serviert.

Graupensuppe - Görtssopp

Zutaten: (für 4 Pers.)

750 gr. Hammelknochen(z.B. untere Haxe)
1 Bd. Suppengrün, 2 Zwiebeln,
1 Lorbeerblatt, 1 EBl. schwarze Pfeffer=
körner, 100 gr. Perlgraupen (kleine)
1 Teelöffel Butter, 1 Tasse feingehackter
Kräuter, (Schnittlauch, Petersilie,
Selleriegrün und Porree) Salz und
geriebene Muskatnus.

Hammelknochen waschen, mit 1 1/2 Ltr. kalten
Wasser zum kochen bringen, abschäumen. Inzwischen
das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden.
Zwiebeln, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in die
Hammelbrühe geben. Auf schwacher Hitze 2 Stunden
leise kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb
gießen wieder in gesäuberten Suppentopf geben
Perlgraupen hinzufügen, sazen. Die Suppe etwa
noch eine Stunde kochen lassen, dann mit Butter
und Muskat abrunden. Inzwischen das Fleisch von
den Knochen lösen und die Häute abschneiden. Zum
Schluß mit den Kräutern in die Suppe geben.

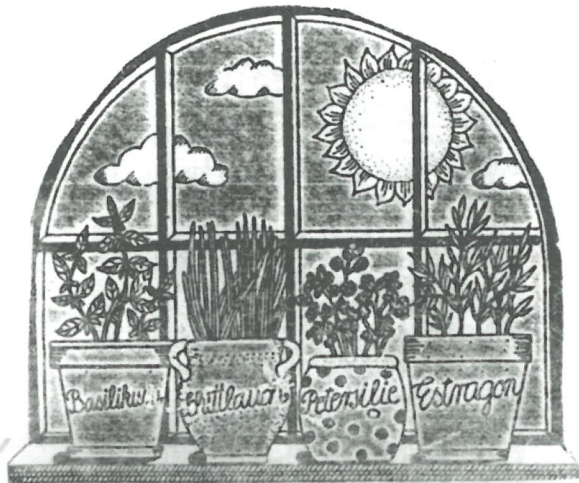


"Groß Bohnen - Große Bohnen mit Speck"

Zutaten: 1 Kr. Große Bohnen
2 Zwiebeln
3 Möhren
250 gr. durchwachsener Speck
250 gr. Mettwurst 1/4 Ltr. Wasser
Salz, etwas Pfeffer, etwas Mehl, Petersilie

Der Speck wird mit dem Wasser zum kochen gebracht. In der Zwischenzeit werden die ausgehülsten Bohnen in kochenden Wasser abgekocht.

Man gießt sie ab und giebt sie zu den Speck in den Topf, ebenfalls die in Stücke geschnittenen Möhren und Zwiebeln. Die Kochzeit beträgt ungefähr 1 1/2 Stunden. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie ab. Falls nötig, stäubt man noch etwas Mehl darüber und läßt die Bohnen nochmals durchkochen. Dazu ist man Salzkartoffeln und Zwiebelstipp.



"Kool" - Grünkohl auf ostfriesischer Art

"Grünkohl" ist zur Winterzeit, wenn die ersten Nachfröste über das Land gezogen sind, eines der beliebtesten Essen in Ostfriesland.

Der "Kool" wird von den Stielen und Strünker befreit und mehrmals gründlich gewaschen. Entweder wird er roh fein gehackt oder man läßt ihn 5 Min. in kochendem Wasser überwallen und schneidet ihn dann auf einem Brett klein.

Zutaten: 2,5 kg. Grünkohl

6 EBl. Hafergrütze

100 gr. Schmalz

1 Teel. Zucker, Salz, 3 Zwiebeln

1/2 - 3/4 Ltr. Wasser, 500 gr. Rippchen
oder Bauchspeck.

500 gr. Pinkelwurst

Das Schmalz wird im Topf zerlassen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin gedünstet. Man gibt den Kohl hinzu und dünstet ihn kurz mit. Mit Wasser auffüllen Salz, Speck, Kassler und Hafergrütze hinzufügen und ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen. In der letzten halben Stunde die Mettwurst dazugeben und zum Schluß noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu reicht man Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln.

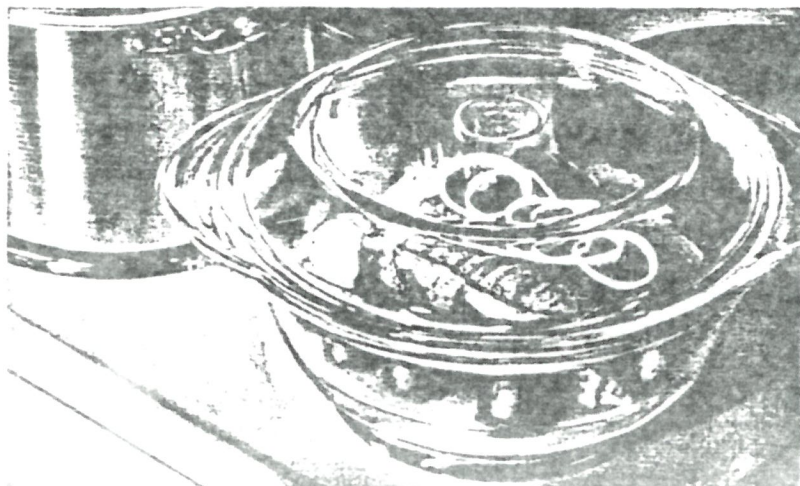
Ostfriesischer Sniertjebraa

Zutaten: 1 Pfd. fetter Nackenbraten
1 Pfd. Schulterbraten
1/2 Pfd. Zwiebeln
Salz und Pfeffer nach Geschmack
etwas Schweinefett oder Butter

Das Fleisch wird von allen Seiten eingerieben mit Salz und Pfeffer und scharf angebraten. Mit etwas Wasser auffüllen und 30 Min. schmoren lassen. Dann die Zwiebeln dazugeben und weitere 30 Min. Schmoren lassen.

Das Fleisch in Portionsstücke schneiden, die Soße mit etwas Mehl und Sahne binden und über das Fleisch gießen.

Dazu reicht man Salzkartoffeln.



Speckfetten-Grau-Afen

Graue Erbsen mit Speck

" Speckfetten - Grau - Afen " ist ein schweres, jedoch sehr leckeres Gericht. Aus diesem Grund wird es fast nur zur Winterzeit gegessen. Graue Erbsen kann man in Ostfriesland kaufen, deshalb lassen sich viele Feinschmecker diese Erbsen mitbringen oder schicken.

Zutaten: 250 gr. graue Erbsen, 2 Möhren, 1/2 Ltr. Wasser, Salz , 250 gr. durchwachsener Speck, 250 gr. Zwiebeln, 40 gr. Butter.

Die Erbsen müssen eine Nacht eingeweicht werden, bevor man sie mit den Möhren und dem Salz zum kochen gebracht werden. Die Erbsen müssen ganz langsam kochen, damit sie nicht platzen, jedoch muß das Wasser verkocht sein.

Inzwischen werden die anderen Zutaten zubereitet. Der getrocknete Speck wird in Würfeln geschnitten und in der Pfanne ausgebraten. Dann stellt man ihn warm. Die Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in der Butter knusprig braun gebraten. Sie geben alles getrennt in vorgewärmte Schüsseln. Die Erbsen werden mit Salz abgeschmeckt. Auf dem Tisch stehen jetzt Grauarfen, Speck mit Fett, Zwiebeln und Senf. Dieses Gericht wird allen Zutaten auf einen Teller gegessen.

Guten Appetit !!

Bunte ostfriesische Bohnensuppe

Zutaten: 250 gr. getrocknete ostfriesische Bohnen
2 Ltr. Wasser, 2 Möhren, 2 Stangen Porree,
2 Zwiebeln, 500 gr. Suppenknochen, 200 gr. getrock-
neter fetter Speck, 500 gr. Mettwurst, 750 gr. Kar-
toffeln, Salz, Petersilie (heute auch Suppenwürze)
Die Bohnen werden eine Nacht eingeweicht und am
anderen Tag mit dem Einweichwasser, den Knochen,
dem Speck, den Möhren, den Porree und Salz langsam
gar gekocht. Die Garzeit beträgt 2 - 2,5 Std.
In der letzten halben Stunde gibt man die Mettwurst
und die in Würfeln geschnittenen Kartoffeln dazu
und ebenfalls die in Fett gedünsteten Zwiebeln.
Man schmeckt die Suppe mit Salz und Suppenwürze ab.
Die Mettwurst wird in Stücke geschnitten und in
die Suppe zurückgegeben. Die gehackte Petersilie
streut man darüber. Den mitgekochten Speck schneidet
man in Scheiben und ißt ihn mit ostfriesischen
Schwarzbrot und Senf.

Buddels doerstampt - Möhreineintopf

Möhreineintopf wird wie Steckrübeneintopf zubereitet.
Man kann statt Schweinerippchen auch Rindfleisch
(evtl. Hohe Rippe mit Marckknochen nehmen.



Tuffelriefpannkauk-- Kartoffelreibekuchen

Zutaten: 500 gr. Kartoffeln, 3 Eier 3-4 EBl. Mehl
Pr. Salz, Messerspitze Backpulver, Zimt, Fett.

Kartoffeln waschen schälen. Die rohen Kartoffeln auf einer feinen Reibe reiben mit den Zutaten vermengen. Die Masse muß dickflüssig sein. Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen und jetzt mit einem Löffel 3 - 4 Teigklößchen ins heiße Fett legen und goldgelb braten. Zu den Kartoffelreibekuchen ist man Zucker und Apfelmus.

Beestmelkpütt" oder "Pirl mit Pütt"

Wenn die Kühe gekalbt haben und viel sogenannte Bestmelk, die erste Milch der Kuh anfällt, kann man einen sehr schmackhaften Beestmelkmehlpütt bereiten. Dieses Gericht wird in Ostfriesland auch heute noch viel gegessen und ist für viele eine Delikatesse.

Zutaten: 2 Ltr. Beestmelk, 1 Ltr. Wasser, 1Kg. Mehl,
2 Teel. Natron.

Beestmelkpütt wird auf die gleiche Weise zubereitet wie Mehlpütt. Dazu reicht man Birnen, zerlassene Butter und Zucker mit Sirup.

Dicke Milch

Frischgemolkene Kuhmilch in Teller gefüllt an warmen Sommerabenden stehen lassen. Am anderen Mit tag kann man die gesäuerte und eingedickte Milch, mit Zucker, Zimt und Korienthen bestreut, als willkommene Erfrischung anbieten.

Spekendicken

Zutaten: 1500 gr. Roggenmehl, 500 gr. Weizenschrotmehl, 6 Eier, 200 gr. Schmalz, 375 gr. Sirup, 250 gr. Rosinen, 1 Ltr. Wasser, 1 Päckchen Anis gemahlen, getrocknete Speckscheiben und getrocknete Mettwurstscheiben. Schmalz, Sirup, Rosinen und Wasser erhitzen und abkühlen lassen. Dann die anderen Zutaten dazu einrühren, daß Ganze eine Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag mit dem Waffeleisen backen. Einen Löffel dickflüssiger Teig dazu 3 Scheiben Mettwurst oder Speck in das Waffeleisen und dann goldgelb backen.

"Klütje"

mit Zuckererbsen u. Schinken

Zutaten: 1 Kg. Zuckererbsen, 1/2 Ltr. Wasser, etwas Salz, Pfeffer und Zucker.

Klütjes: 275 gr. Mehl, 2 Eier, etwas Salz, 20 gr. Hefe, 1/4 ltr. Milch, etwas Zucker, 1 EBl. Schmalz.

Die Zuckererbsen werden im Wasser mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker gekocht. Die Garzeit beträgt etwa eine Stunde. In der Zwischenzeit bereitet man den Hefeteig vor und läßt ihn vorsichtig auf die abgekochten und etwas abgekühlten Erbsen in den Topf gleiten. Nun langsam mit den Zuckererbsen weiterkochen lassen. Die Garzeit beträgt etwa 30 Min. Man reicht dazu gewürfelten Speck (ungeräucherten Schinken und Buttersoße.

Half und Half

Zutaten: 1 Ltr. Buttermilch, 1 Ltr. Milch
1/4 Pfd. Rosinen, 1 Stg. Zimt
2 Eier, etwas Mehl zum Abbinden

Die Milch zum kochen bringen und leicht mit Mehl abbinden. Das gleiche in einem Extra-Topf mit der Buttermilch unter zugabe der gewaschenen Rosinen und des Stangenzimtes. Da die Buttermilch leicht gerinnt, muß beim Aufkochen ständig gerührt werden. Ebenfalls mit Mehl abbinden (nicht zu dick)
Nun vermischt man beides noch heiß miteinander unter kräftigem Rühren. Mit 2 Eigelb legieren und aus dem Eiweiß Schnee schlagen und ebenfalls unterrühren.

Görtmelkbree - Grützmilchbree

Zutaten: 100 gr. Graupen (Gört) 1 Ltr. Wasser
2 Ltr. Milch etwas Salz, Sirup

Die Graupen werden eingeweicht, gewaschen und dann mit dem Wasser etwa 1 Stn. gekocht. Evtl. muß zwischendurch etwas Wasser nachgegossen werden. Dann gibt man die Milch und etwas Salz dazu und läßt den Bree noch eine Stunde langsam sämig kochen. Das Ganze öfters umrühren, damit es nicht anbrennt. Gewürzt wird mit Sirup und Zucker.



Brotsuppe Karmelklee

Zutaten: 4 Ltr. Buttermilch, 2 Eier, 1 Pr. Salz,
Fliederblüten, etwas Anis 1/2 Pfd. Trok-
kenpflaumen, 1/2 Pfd. Mehl Sirup

Die Buttermilch wird unter kräftigem umrühren zum Kochen gebracht. Dan kommen die Zutaten hinein. Das Mehl wird mit den Eiern erst dick angerührt, damit einige Klöße obenauf schwimmen. Dann rührt man den Rest etwas dünner an und das ganze muß gut durchkochen. das Schwarzbrot wird in Stücke gebröckelt und hineingegeben. Man süßt es mit Zucker oder Sirup.

"Mehlpütt"

Zutaten: 30 gr. Hefe, 1 Teel. Zucker, 4 EBl. Milch
3 Eier, 1/2 Ltr, Milch, 1 EBl. Schmalz,
1 Pr. Salz 800 gr. Mehl

Die Hefe wird mit Zucker und 4 EBl. lauwarmer Milch verrührt. Man gibt das Mehl in eine Schüssel und vermengt die lauwarme Milch, Eier, Schmalz, Salz und Hefe miteinander. Der Teig muß tüchtig geknetet werden, und zum Aufgehen auf ein bemehltes Tuch oder eine Schüssel gelegt werden. Wenn der Teig genügend aufgegangen ist, wird er lose mit dem Tuch unter einen Topfdeckel gebunden. In einem Topf wird Wasser zum kochen gebracht, und darüber wird der Teig mit dem Deckel gegeben, er darf aber nicht im Wasser hängen. Langsam muß er darin eine 3/4 Stunde kochen. Man muß acht geben, daß das Wasser nicht verkocht. Den Mehlpütt ißt man warm mit Birnen und Vanillensoße.

Zuckergurken

Zutaten: 15 große gelbe Gurken, 3/4 Ltr. Wasser
1/2 Ltr. Weinessig, 1 EBl. Salz,
250 gr Zucker, 1 Stg. Zimt,
2 Ingwerwurzeln. 6 Nelken.

Die Gurken gründlich waschen und bürsten und einen Tag in Wasser legen. danach abtrocknen, schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Essig und Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen, die Die Gurkenstücke hineingeben und fünf Minuten darin ziehen lassen. Nun werden die Gurken in die gut gespülten Gläser gefüllt. Den Sud noch etwas einkochen lassen und erkaltet übr die Gurken geben. Die Gläser gut mit Einmachehaut verschließen und an einem luftigen. kühlen Ort aufbewahren.

Branwien mit Rosinen (Ostfriesische Bohnensuppe)

Zutaten: 250 gr. Rosinen., 100 gr. Zucker,
1 Flasche Branntwein.

Die Rosinen werden mit warmen Wasser gewaschen, gut absieben. In ein Gefäß mit Zucker und Branntwein gut verschlossen fünf Tage durchziehen lassen. Dann servieren in Brannwienkopp oder kleine Gläser mit kleine Löffel dazu. (Kinnertön)



„Insekt Buskool - Sauerkraut“

Zutaten: 10 kg. Weißkohl, 150 gr. Salz

Man entferne vom Kohl die äußeren Blätter, die groben Blattrippen und den Strunk. Der Kohl wird nun ganz fein geschabt und zum Schluß mit den Salz vermengt. =Der Püllpott“ muß gründlich gereinigt sein, bevor man den Buskohl einstampft. auf den Boden des Steintopfes legt man einige Weißkohlblätter, gibt etwas Salz darüber und beginnt nun mit dem kräftigen Einstampfen. Auf keinen Fall darf mehr Salz verwendet werden, da es die notwendige Gärung verhindert. Als oberste Lage gibt man auch Kohlblätter, dann ein Leinentuch, ein Brett und zuletzt wieder ein Stein. Jede Woche muß Brett Tuch und Stein gereinigt werden.

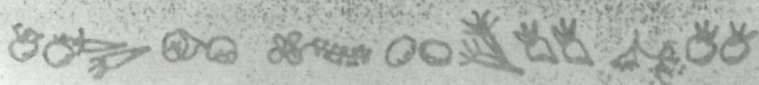
„Parrstipp“ - Zwiebelsoße

Zutaten: 750 gr. Zwiebeln, 250 gr. getrockneten durchwachsenen Speck, 2 EBl. Butter
1 Ltr. Milch, 2 EBl. Mehl, etwas Salz
und Pfeffer

Der in Würfel geschnittene Speck wird mit der Butter in der Pfanne ausgebraten. Man läßt die feingeschnittenen Zwiebeln darin dünsten, gibt das Mehl dazu, füllt die Mehlschwitze mit der Milch auf, und schmeckt mit etwas Salz und Pfeffer ab.



Suppentopf und Soßenschüssel
sind in jedem Fall der Schlüssel
zu der Kochkunst Meisterschaft.
Wieviel Würze, Saft und Kraft
wird in sie hineingesteckt,
daß die Mahlzeit köstlich schmeckt.
denn die kleinen Raffinessen
geben Appetit zum Essen:
Suppen, die vorzüglich munden,
und die Soßen, fein-gebunden,
machen jedes Hauptgericht
zum Gedicht.
Und so wird ganz ungeniert
Appetit gleich mitserviert.



Eierstrich

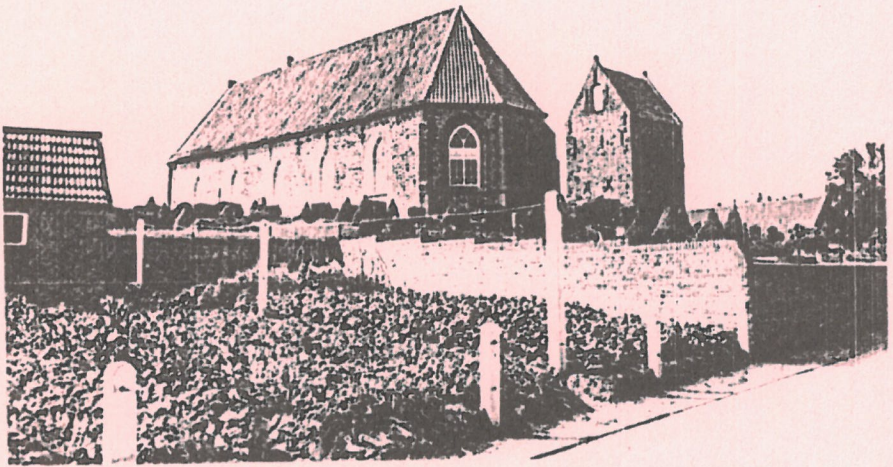
3 Eier

9 Eßlöffel Milch

Salz / Pfeffer / Petersilie

4 Min. Micro





Kirche Simonswolde



Am Sandwater / Mühle Simonswolde