

Kochen mit Martina und Moritz vom 13. Mai 2017

Redaktion: Klaus Brock

Spezialitäten aus dem Bergischen Land

Kottenbutter	2
Pillekuchen oder Pillekoken	3
Rötsch	5
Kappes med Jehacktes	6
Burger-Brezel-Aufläufchen	8
Linsensalat	10
Haferwaffeln	11
Die Bergische Kaffeetafel	12

Spezialitäten aus dem Bergischen Land Süßes und Herzhaftes halten sich die Waage

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Heute führt uns unsere Tour durch die Kochtöpfe Deutschlands ins Bergische Land. Das ist die Region östlich von der Kölner Bucht, südlich des Ruhrgebiets und nördlich vom Westerwald. Im Osten mündet sie ins Sauerland. Die Flüsse, Bäche und eine ganze Reihe von Talsperren ermöglichen Badefreuden und Wassersport. Hinzu kommt eine malerische, lebendige und abwechslungsreiche Landschaft.



Die Küchentradition ist herkömmlich einfach, eher bäuerlich und sparsam. Man musste mit dem auskommen, was die Landwirtschaft im nicht unbedingt lieblichen Mittelgebirgsklima liefert: Kartoffeln, Kraut und Rüben. Statt Weizen gedieh auch hier nur der anspruchslose Buchweizen oder Hafer. Fisch aus den Flüssen und Bächen war den Herren vorbehalten, ebenso das Wild aus den Wäldern. Manchmal konnte man ein Schwein schlachten, das hinter dem Haus gehalten wurde, öfter blieb es jedoch bei Kaninchen, für die man schon eher einen kleinen Stall im Garten hatte.

Kottenbutter Herzhafte Vesper

Das war die Brotzeit, die Vesper, die man früher mit in die Kotten, in die Werkstatt, eben zur Arbeit mitnahm. Ein herzhafter Genuss, den man heute noch als schnellen Imbiss schätzt.



Zutaten für zwei Personen:

- 4 Scheiben (bergisches) Schwarzbrot
- Butter
- Mettwurst
- Senf
- 1 Zwiebel
- Pfeffer
- Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

- Die Brotscheiben auf einer Seite großzügig buttern. Die Mettwurst in dicke Scheiben schneiden und zwei der Brotscheiben damit belegen. Senf darauf verteilen, ebenso die in Ringe gehobelte Zwiebel.
- Aus der Pfeffermühle großzügig Pfeffer darüber mahlen. Petersilie oder Schnittlauchröllchen verteilen. Mit der zweiten Brotscheibe abdecken. Als Stulle verspeisen oder in „Reiterchen“ geschnitten aus der Hand essen.

Getränk: Früher gehörte ein Korn dazu. Heute geht man, wenigstens tagsüber, mit derart hochprozentigen Getränken zurückhaltender um und trinkt lieber ein Glas Buttermilch oder ein Bier.

Pillekuchen oder Pillekoken Bergischer Kartoffelkuchen

Dicke Pfannkuchen, in die geraspelte Kartoffeln eingebacken sind. Diese Kartoffelraspel heißen Piller – exakt abgemessen sollen sie drei Millimeter dick und drei Zentimeter lang sein. Früher gab es im Bergischen Land in den dortigen Haushaltsgeschäften dafür eine spezielle Reibe, die Schnibbel- oder Pillekokenreibe. Im Unterschied zu normalen Reibekuchen kann man auch Speck hineingeben.



Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 große oder 3 kleinere Eier
- 2 gehäufte EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Backen

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, auf einer entsprechenden Reibe wie beschrieben zerkleinern, ebenso die Zwiebeln.
- Sofort in einer Schüssel mit den Eiern mischen, denn wenn geriebene Zwiebeln Luftkontakt bekommen, werden sie schnell bitter und muffig. Gleich auch das Mehl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Vom Teig entweder pfannengroße Fladen oder handtellerkleine Küchlein backen. Für die großen Pillekoken in einer entweder gusseisernen oder beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Vom Teig etwa zwei Kellen einfüllen, er sollte ganz flach in der Pfanne stehen.
- Zugedeckt langsam – auf eher sanfter Hitze – zuerst auf der einen Seite braun backen, dann stürzen. Dafür einen flachen Deckel oder Teller auflegen, alles zusammen drehen und wieder zurück in die Pfanne schubsen. Nunmehr auch auf der anderen Seite appetitlich bräunen.
- Kleine Küchlein werden esstöffelweise nebeneinander in die Pfanne gesetzt, schön rund geformt und dann gewendet, wenn sie knusprig sind.

Tipp 1: Sehr lecker ist auch die Variante mit Speck. Zunächst dünne Streifen in der Pfanne auslassen und dann in die Kartoffelmasse einrühren.

Beilage: Rübenkraut (Zuckerrübensirup), bergisches Schwarzbrot (nicht Pumpnickel) und Butter. Auf alle Fälle passt ein grüner Salat.

Getränk: Wasser oder Apfelsaft.

Tipp 2: Man kann die „Piller“ auch in Fett schwimmend knusprig backen, wie Pommes frites, und als Leckerbissen aus der Hand zum Glas Wein oder Bier anbieten. Dafür müssen die Kartoffelstifte aber gut abgetrocknet, nochmal mit Mehl bestäubt und in einem Sieb gründlich ausgeschüttelt werden, bevor man sie in heißem Öl oder Schmalz ausbäckt. Wie Pommes sollte man auch diese Piller zweimal backen, damit sie knusprig werden. Auf Küchenpapier abtropfen, erst dann salzen und sofort servieren.

Rötsch Buchweizenpfannkuchen

Dies sind Pfannkuchen, deren Teig jedoch mit Buchweizenmehl angerührt wird, und mit Kaffee!



Zutaten für vier Personen:

- 250 g Buchweizenmehl
- 1 gestrichener TL Salz
- $\frac{1}{4}$ l heißer Kaffee
- 2 Eier
- $\frac{1}{4}$ l Wasser
- 100 g Speck in dünnen Scheiben
- 2 Zwiebeln
- circa 2 EL Butter- oder Schweineschmalz

Zubereitung:

- Das Buchweizenmehl mit Salz und heißem Kaffee glatt rühren und erst mal eine halbe Stunde quellen und abkühlen lassen. Dann die Eier mit dem Kochlöffel einarbeiten und am Ende das Wasser.
- Dann daraus Rötsch backen: Dafür jeweils zwei Speckscheiben in der Pfanne nebeneinander anrösten, ein kleines Stück Butter schmelzen lassen und eine kleine Kelle Teig darüber gießen.
- Zunächst auf der einen Seite schön braun backen, währenddessen reichlich Zwiebelringe auf der Oberseite verteilen. Dann den Rötsch wenden und auch auf der anderen Seite bräunen. Wenn nötig, etwas Butter oder Schmalz von der Seite her zerschleichen lassen, damit der Pfannkuchen schön kross wird.

Beilage: Dazu passt ebenfalls Rüben- oder Apfelkraut und/oder Schwarzbrot, aber auch Apfelmus. Oder man bestreut den Rötsch einfach mit Zucker. Wir bevorzugen jedoch dazu einen Salat.

Getränk: Wasser, Apfelsaft oder natürlich Kaffee aus der Dröppel-Mina – zur Erklärung siehe „Die bergische Kaffeetafel“.

Kappes med Jehacktes Ein echtes Lieblingsgericht

Auch wieder so ein Lieblingsgericht, das vielleicht nicht so schön aussieht, dafür aber so gut schmeckt, dass man immer zu viel davon isst.



Zutaten für vier Personen:

- 1 Wirsingkopf (circa 1 kg)
- 2 große Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten (nach Gusto, gibt der Sache mehr Pfiff)
- 75 g Speck in Würfeln
- Kümmel
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 kg Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter

Zubereitung:

- Den Wirsing halbieren, unschöne äußere Blätter entfernen, den dicken Strunk herausschneiden. Die Hälften nochmals durchtrennen und dann quer in fingerbreite Streifen schneiden. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch zerdrücken und Chili (ohne Kerne) winzig klein schneiden.
- In einem flachen, breiten Topf oder einer großen, tiefen Pfanne den Speck ausbraten. Die Zwiebeln hinzufügen, ebenso Knoblauch, Chili und Kümmel, alles andünsten. Dann das Hackfleisch hinzugeben. Die Hitze verstärken und jetzt so lange braten, bis das Hackfleisch krümelig geworden ist. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
- Erst jetzt den Wirsing untermischen. Eine halbe Tasse Wasser angießen, nachsalzen und nun zugedeckt auf kleinem Feuer 10 bis 15 Minuten schmurgeln, bis der Wirsing weich ist.
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in wenig Salzwasser zugedeckt 20 Minuten gar kochen. Abgießen, anstelle des Kochwassers die Hälfte der Milch angießen, heiß werden lassen und dann die Kartoffeln darin zum Püree stampfen.
- So viel Milch zufügen, dass ein festes Püree entsteht. Nochmals abschmecken, mit Pfeffer und Muskat würzen. Und schließlich am Ende mit Hackfleisch und Wirsing mischen.

Beilage: eine große Schüssel grüner Salat.

Getränk: entweder ein Bier, aber natürlich passt auch ein Glas Wein. Moritz hat einen weiß gekelterten, nur leicht rosa gefärbten Merlot aus Rheinhessen serviert.

Burger-Brezel-Aufläufchen Imbiss oder Vorspeise

Auf die Burger Brezeln aus dem Ort Burg an der Wupper ist man im ganzen Bergischen Land stolz. Die mehrfach geschlungenen Dauerbrezeln sind eine Art Zwieback aus leicht gesüßtem Hefeteig. Ein französischer Soldat soll das Rezept Ende des 18. Jahrhunderts seinem Gastgeber verraten haben, der ihn nach einer Verwundung wieder aufgepäpelt hatte. Nur noch wenige Bäckereien stellen dieses aufwendige Gebäck her – deshalb hat sich auch die Slow Food-Bewegung ihrer angenommen und propagiert ihren Erhalt mit ihrem üblichen Slogan: Erhalten durch Aufessen. Die Burger Brezel ist ein beliebter Reiseproviant, weil sie nicht altbacken wird. Sie gehört zur Kaffeetafel und man kann mit ihr auch kochen. Wir haben uns dafür dieses kleine Aufläufchen ausgedacht:



Zutaten für vier Personen als Imbiss, für sechs eine hübsche Vorspeise:

- 4 Burger Brezeln (circa 80 g)
- 200 ml Milch
- 2 Scheiben Speck
- 1 rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 Tasse fein gehackte Kräuter: Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel
- 3 Eigelbe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- eventuell 50 g gewürfelter Schnittkäse (Gouda)
- 3 Eiweiße
- Butter für die Förmchen

Zubereitung:

- Die Brezeln grob würfeln, dabei darauf achten, dass nicht alles zerbröselt oder „geschrebbelt“ wird, wie man im Bergischen sagt, sondern auch Würfel bleiben. Mit der lauwarmen Milch benetzen und einweichen.
- Speck, Zwiebel und Frühlingszwiebeln fein würfeln, mit Butter in einer Pfanne ausbraten und zu den Brezeln geben.
- Die fein gehackten Kräuter sowie die Eigelbe unterrühren. Alles würzen. Eventuell auch gewürfelten Käse unterheben und am Ende auch das steif geschlagene Eiweiß.
- In gebutterte Soufflé- oder Muffinförmchen füllen. Im 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen (Umluft, Ober- und Unterhitze 200 Grad Celsius) circa 18 bis

20 Minuten backen, bis die Aufläufchen über den Rand gestiegen und knusprig gebräunt sind.

- Mit einem kleinen Salat anrichten, zum Beispiel mit einem Linsensalat (siehe separates Rezept).

Linsensalat **Gute Beilage zu den Burger-Brezel-Aufläufchen**

Mit seiner leichten Säure ist der Linsensalat ein wunderbarer Begleiter für unsere Brezel-Aufläufchen.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 200 g kleine Berglinsen
- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Spitzpaprika
- Rucola
- Petersilie
- 1 EL Senf
- 3 EL milder Essig
- 3 EL gutes Salatöl (wir lieben auch hierfür Olivenöl)
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Linsen in Salzwasser mit den Lorbeerblättern weich kochen, dabei nicht sprudelnd kochen, sondern nur ganz sanft ziehen lassen. Wenn sie gar sind, zwei Löffel von den Linsen abnehmen und in einen kleinen Mixbecher füllen.
- Den Rest abtropfen lassen, mit den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln (natürlich mitsamt dem Grün), der linsenfein gewürfelten Paprika (zur besseren Bekömmlichkeit mit dem Sparschäler schälen), Rucolablättern sowie fein geschnittener Petersilie mischen.
- In den Mixbecher zu den Linsen Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer geben und glatt mixen. Den Salat damit anmachen und kurz durchziehen lassen.

Haferwaffeln Süßes zum Kaffee

Früher hat man im Bergischen Land den Teig für Waffeln mit Hafermehl angerührt, weil Weizen zu teuer war. Wir haben es probiert, fanden aber, dass man aus gutem Grund das Rezept geändert hat. Es schmeckt doch etwas gewöhnungsbedürftig. Wir nehmen deshalb normales Weizenmehl, rühren aber ein paar Haferflocken unter, sozusagen als Reminiszenz.



Zutaten für vier Personen:

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 große Eigelbe
- 2 EL Honig
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g weiche Haferflocken
- 125 ml Milch
- 1 Vanillestange
- Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 Eiweiße
- eine Speckschwarte oder Butter zum Einfetten des Waffeleisens

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Handrührer zur dicken, hellen Creme schlagen. Dabei esslöffelweise den Zucker sowie nacheinander die Eigelbe und schließlich auch den Honig einarbeiten. Am Ende das durchgeseibte Mehl mit dem Backpulver und die Haferflocken unterrühren und so viel Milch, bis ein schöner, weicher Teig entstanden ist.
- Die Teigmasse mit Vanille (Mark aus der aufgeschlitzten Schote kratzen), abgeriebener Zitronenschale und Salz würzen. Am Ende das steif geschlagene Eiweiß in zwei Portionen unterziehen.
- Das Waffeleisen erhitzen, mit der Speckschwarte ausreiben, löffelweise den Teig einfüllen und backen. Immer wieder ein Butterflöckchen auf den Waffeleisenzähnen zerlaufen lassen.

Wichtig: Nie zu viel Teig auf einmal einfüllen, aber auch nicht zu wenig, damit die Waffelherzen ausgefüllt sind. Fertige Waffeln werden mit Puderzucker bestäubt und einfach so, direkt aus dem Waffeleisen gegessen. Oder auf einem Gitter ausgebreitet, damit sie knusprig bleiben, dann mit Schlagsahne und Sauerkirschkompott angerichtet.

Die Bergische Kaffeetafel Die bekannteste Spezialität des Bergischen Landes

Dazu gehören eigentlich all die guten Sachen, die wir bisher zubereitet haben, und noch viel mehr. Wir decken den Tisch mit Waffeln und Kottenbutter. Aber auch Butter, Quark, Honig, Marmelade und Apfelkraut gehören auf die Tafel. Dazu dunkles Brot, Weißbrot, Käse (Gouda), Wurst und Schinken.



Die Bergische Kaffeetafel ist geradezu sprichwörtlich legendär, wenn sie auch heute fast nur noch in der Gastronomie zu haben ist. Man hat mit dem Angebot einer besonders üppigen Kaffeetafel – „med allem dröm un dran“, also mit allem Drum und Dran – die Bevölkerung sonntags in die Landgasthäuser gelockt. Und dann durfte da natürlich nichts von all den typischen Lieblingsgerichten der regionalen Küche fehlen. Im Privathaushalt kann man natürlich nur selten eine derart ausufernde Auswahl bieten – vielleicht noch zu großen Familienfesten.

Zu trinken gab's dann natürlich Kaffee aus der Dröppel-Mina: eine bauchige Kanne aus Zinn mit zwei Henkeln an der Seite und einem kleinen Hahn, aus dem man den Kaffee zapfen kann.

Weil der Kaffee darin gebrüht wurde – man kannte noch nicht den praktischen Kaffeefilter – verstopfte dieser Hahn recht schnell und der Kaffee lief nur noch tröpfelnd heraus, daher der Name. Mina schreibt man hier nur mit einem „n“ – denn der gute Geist im Haushalt hieß hier nicht Minna, sondern leitete sich von Wilhelmine ab.