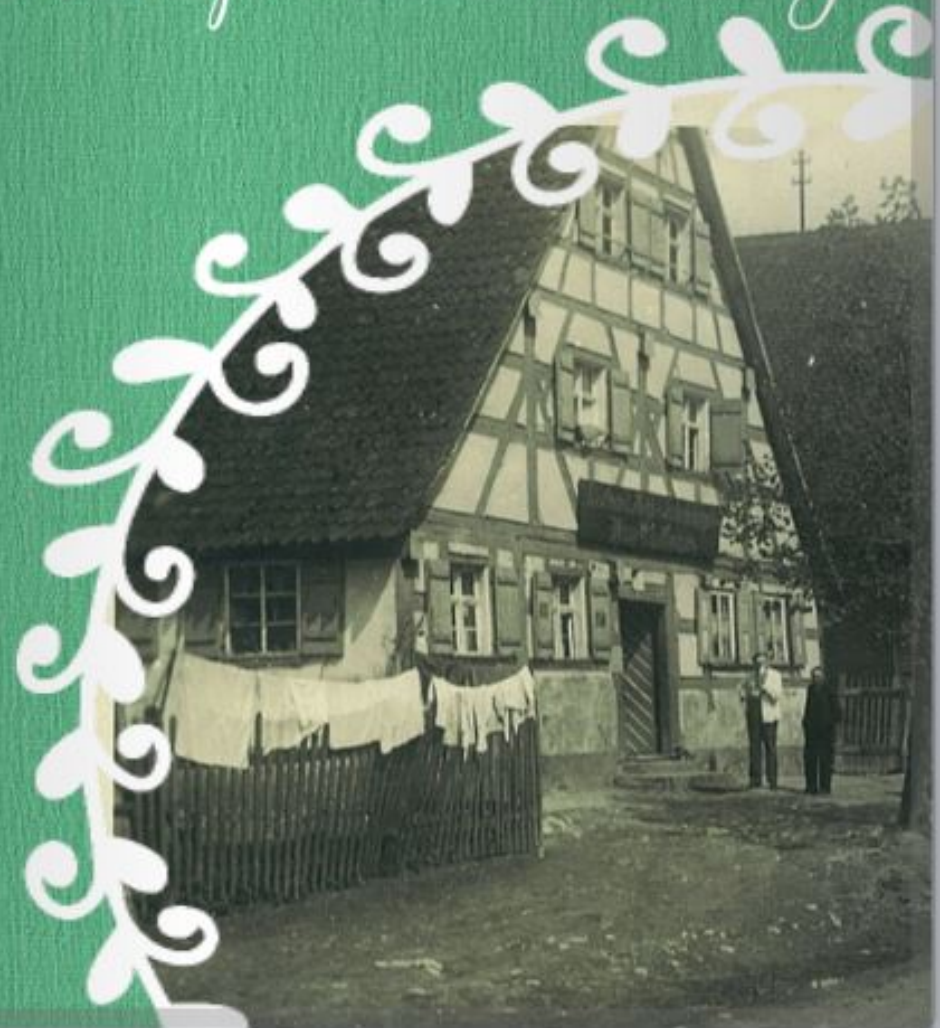


Ezelsdorfer Rezeptesammlung



fotokasten



Anwesen Gugla (Hauptstraße 57)



Anwesen Gustenbauer
(Steinbacher Str.38)

Ach, wie schnell sich alles ändert. Mit dieser kleinen Sammlung wollen wir die Zeit ein bisschen aufhalten. Die Rezepte werden schon seit vielen Jahrzehnten von Ezelsdorfer*innen gekocht und gebacken. Damit das noch lange so bleibt, haben wir sie hier zusammengetragen. Thematisch ist eine wilde Mischung aus Süßem und Salzigem, Einfachem und Raffiniertem. Bei einigen Rezepten braucht es ein wenig Mut zur Lücke. Ganz exakt wurde halt nicht alles dokumentiert. Einen kulinarischen roten Faden gibt es nicht - vollkommen egal. Das Tolle ist: Es ist Ezelsdorfer Gemeinschaftswerk!
Viele Freude beim Nachkochen wünscht der
Dorfverein Ezelsdorf



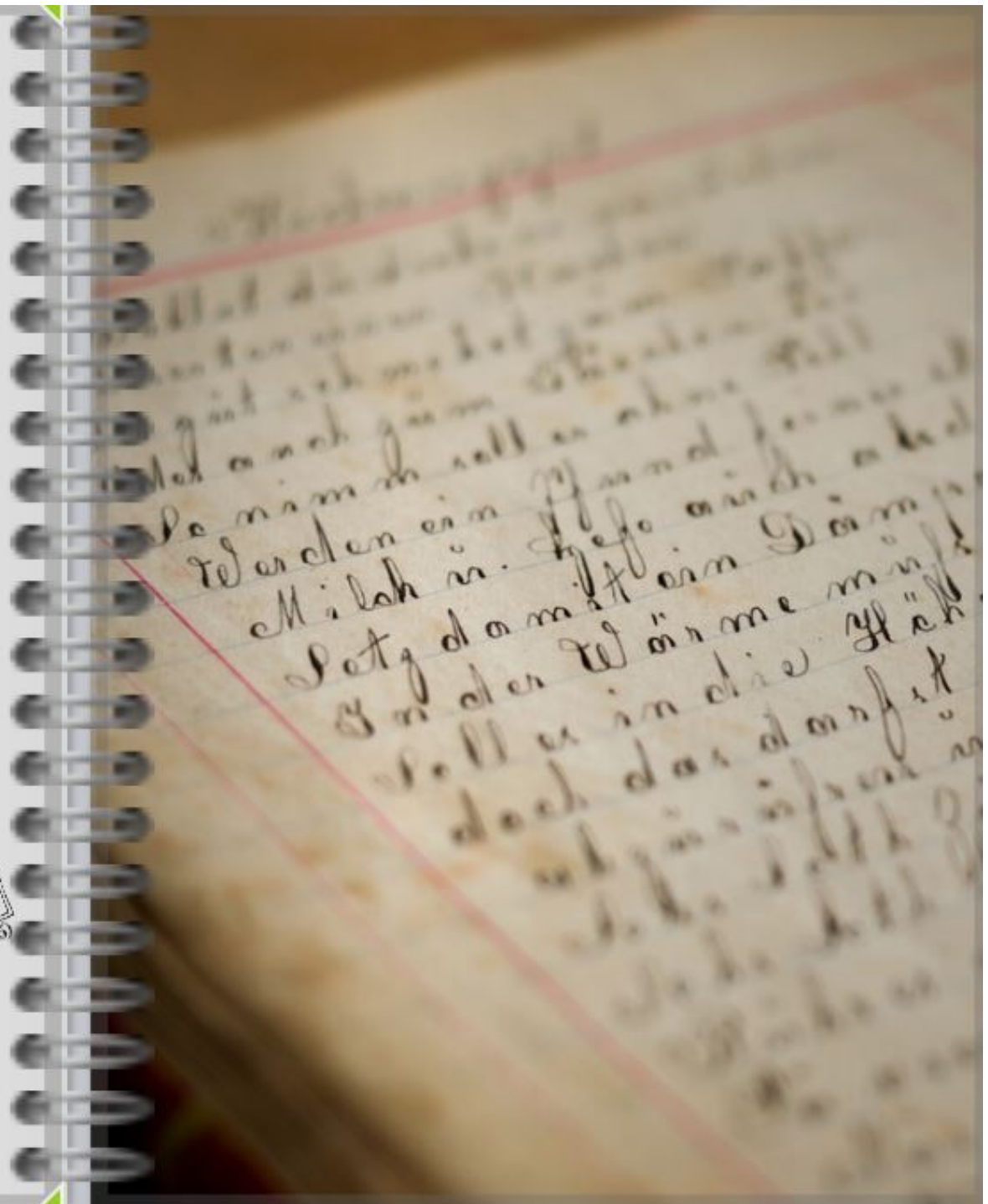
Anwesen Zoiala (Hauptstraße 47)



Anwesen Buttin
(Steinbacher Straße 36)



Anwesen Beckin (Hauptstraße 35)



Kärwasupp'n

Zutaten

300 g Hackfleisch

3 Stangen Lauch

1 ½ l Wasser

400 g Schmelzkäse (mit oder ohne Kräutern)

Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuter

Zubereitung

Zunächst wird der Lauch klein geschnitten. Danach oder währenddessen (falls du ein schneller Schnippler bist) musst du das Hackfleisch in einem Topf anbraten. Gib nun den geschnittenen Lauch dazu und dünste ihn kurz mit. Schütte danach das Wasser in den Topf und lass es 15 Minuten köcheln. Am Schluss rührst du den Schmelzkäse unter bis er sich aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern kannst du deine Kärwasupp'n nach Belieben verfeinern. Serviert mit Weißbrot und Parmesan schmeckt sie besonders lecker.



ein Rezept von Hildegard Fein (Ezelsdorf)



Christine

Honigkuchen

Teig:

250 g Kunsthonig oder Sirup (Rübenkraut)

125 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker oder 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma

1 Ei

1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma

1 gestr. Teel. gemahlener Anis *

1 gestr. Teel. gemahlener Zimt *

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Dr. Oetker „Backin“

1/8 l entrahmte Frischmilch

Zum Bestäuben (nach Belieben): Etwas Puderzucker

* An Stelle von Anis und Zimt kann man 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Küchengewürz-Aroma nehmen.

Honig (Sirup) und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man den Vanillinzucker (Aroma), das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit Backin gemischte und gesiehte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform (Rand nicht fetten!) und streicht ihn zum Rand hin etwas hoch.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



*Originalrezept aus „Dr. Oetker“ zeitgemäße Rezepte –
Das Backen in Kriegszeiten“*



Kriegerdenkmal um 1923

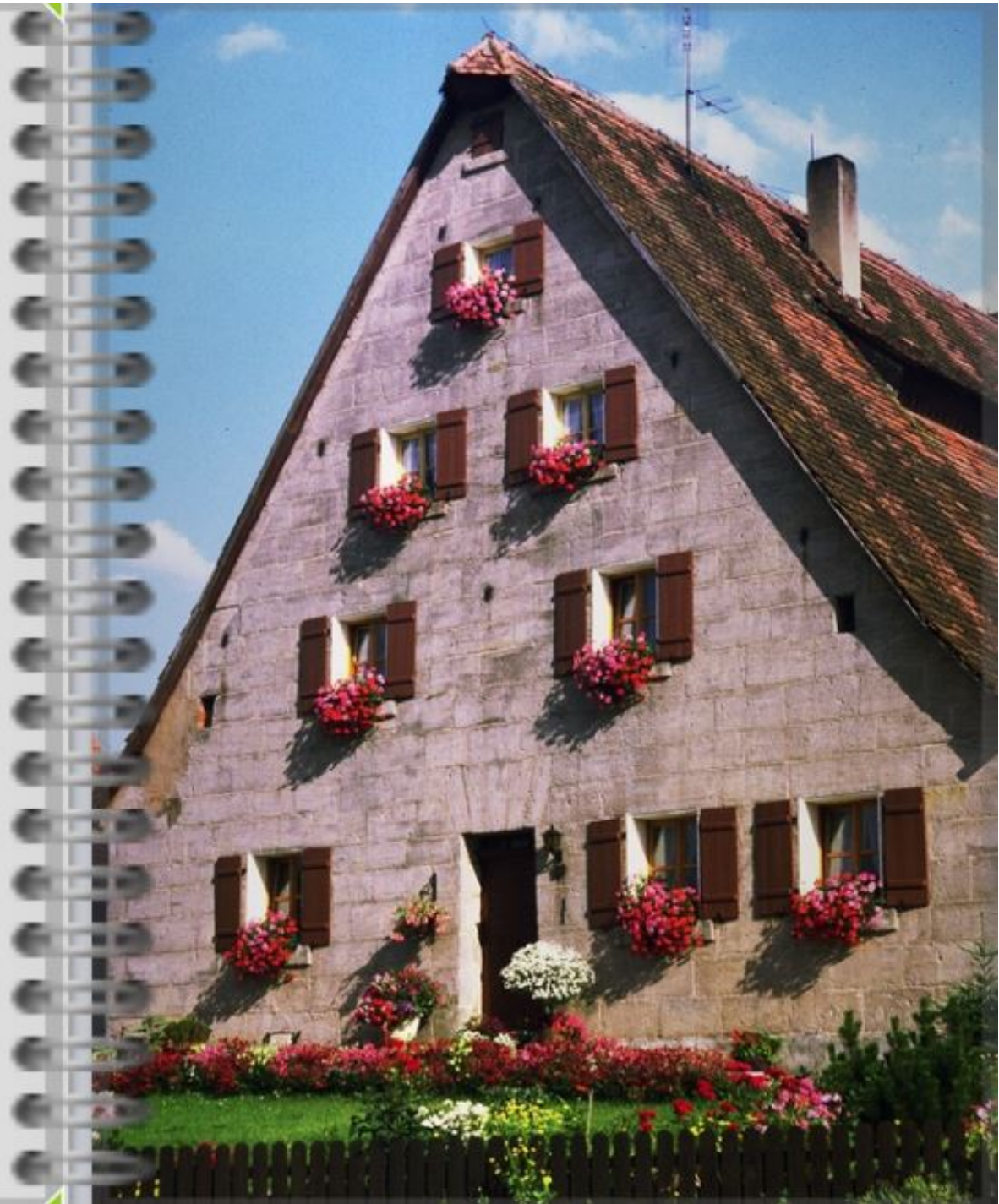
Kneggls Butterzeug



Anmerkung der Redaktion: Genauere Informationen über die Zubereitung liegen uns leider nicht vor. Vermutlich wird der Teig am nächsten Tag zu Plätzchen geformt und im Ofen gebacken. Probier's einfach aus.



ein Rezept von Stefans Mama Elfriede



Kochmamas Quarkauflauf mit Früchten

Zutaten

80 g Butter

100 g Zucker

3 Eier

60 g Mondamin

2 TL Backpulver

500 g Quark

Zubereitung

Butter erst mit Zucker und dann mit Eiern schaumig rühren. Danach die anderen Zutaten dazugeben. Am Schluss die frischen Früchte unterheben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen, etwas Zucker darüber streuen und bei 200 Grad 45 Minuten backen.



ein Rezept von Renate Tills Mama Katharina Koch



Anwesen Koch (Schulstr. 15) in den 1950/60ern



Siedlungscreme

Zutaten

3 Eier

250 ml Sahne

70 g Zucker

1 Zitrone

5 Blatt Gelatine

Zubereitung

Die drei Eier werden getrennt und das Eiweiß zu Schnee geschlagen. Danach wird die Sahne steif geschlagen. Beides wird zunächst zur Seite gestellt. Die drei Eigelb werden nun mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrührt. Anschließend werden die abgeriebene Schale und der Saft der Zitrone dazugegeben. Die Gelatine wird nun in Wasser eingeweicht und danach tropfnass im Wasserbad aufgelöst. Jetzt wird sie unter die Eigelbcreme gerührt. Zum Schluss noch den Eischnee und die Sahne unterheben – fertig.



ein Rezept von Anne-Christine Schnitzers Oma Gerda Emich

Besatzungsbier

Zutaten

10 l Wasser

250 g Malzkaffee

500 g Zucker

3 Päckchen Hefe

Zubereitung

Das Wasser zusammen mit dem Malzkaffee eine Viertelstunde kochen. Nach dem Abseihen den Zucker dazu tun und langsam die Hefe dazugeben. Die Hefe nun etwas gehen lassen.

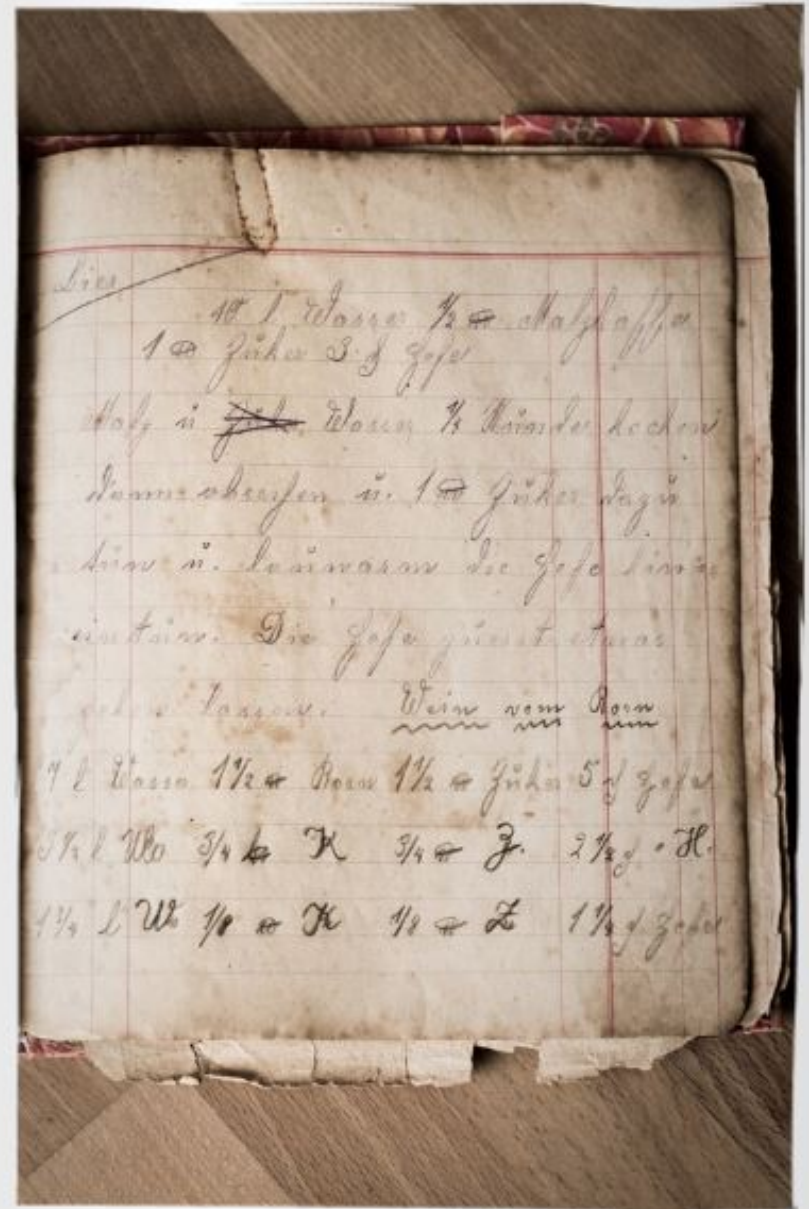
Anmerkung der Redaktion:

Wie es danach weitergeht, ist leider nicht dokumentiert.

Vielleicht muss man es einfach nur noch genießen...



ein Rezept von Werner Feins Oma



Originalrezept (ca. 100 Jahre alt)

Saugrob'n-Zipfel

Zutaten

8 Bratwürste

1 l Wasser

100 ml Weinessig oder Gurkenessig

3 große Zwiebeln

1 kleine Karotte

2 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Senf

3 Lorbeerblätter

10 Senfkörner/ 5 Pfefferkörner/ 5 Wacholderbeeren oder

1-2 Teelöffel Sauerbratengewürz

Zubereitung

Wasser und Essig mit Gewürzen aufkochen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zusammen mit der geschnittenen Karotte ins Wasser geben und zehn Minuten mit kochen. Anschließend die Bratwürste bei kleiner Hitze für mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Den Sud je nach Geschmack mit Essig, Salz oder Zucker nachwürzen. Die Würste mit den Zwiebeln und etwas Sud heiß servieren. Dazu gibt es frische Semmeln oder Schwarzbrot.



ein Rezept von Barbara Meyer, Michael Langs Oma



Apfelküchle, gebacken (W.V.)

Zutaten (4 Pers.): 4 große Äpfel, Zucker-Zimt, 1 Glaschen Weinbrand.

Backteig: $\frac{1}{8}$ l Milch oder Bier, 125 g Mehl, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, Salz, Fett zum Backen.

Zubereitung: Geschälte Äpfel in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Zimtzucker bestreuen und mit Weinbrand übergießen. Zugedeckt 30 Min stehen lassen.

Zum Teig in die Milch das Mehl verrühren und 20 Min stehen lassen. Eigelb mit etwas Salz dazumischen und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig heben. Die Apfelscheiben mit einer Bratengabel in den Teig heben, umrühren, in das heiße Fett legen und darin langsam goldgelb braten. Warm mit Zimtzucker bestreuen und auftragen.



Altes messingenes Kafen zum Schmalbrudlbacken

von Wolfgang Vitzthum vor ca. 30 Jahren gebacken und in Schönschrift festgehalten



Bayerischer Gemüsetopf (C.B.)

Zutaten 40 g - 50 g Fett oder Speck, 1-2 Zwiebeln

1/2 kg gelbe Rüben, 1/2-1kl Kopf Weißkraut,

1/2 kg Blumenkohl, 2 längen Lauch, 3/4 - 1 kg

Kartoffeln, Salz, etwas Kümmel, Petersilie, 1/4 - 1/2 l

Brühe

Zubereitung: Kraut putzen, waschen, vierteln, in breite Streifen schneiden. Geschälte Kartoffeln, gelbe Rüben und Lauch in Scheiben schneiden. Geschchnittene Zwiebeln in Fett oder leicht angerösteten Speckwürfeln andünsten. Schichtweise Kraut, Lauch, Blumenkohlröschen, gelbe Rüben und Kartoffeln in den Topf wirzen, heiße, abgeschmckte Brühe seitlich zugeben, zugedeckt bei mäßiger Hitze etwa 3/4 - 1 Std garen.

Beilage: Klirstchen



Alte messingene „Kuaspfannell“ mit Eisens

von Christine Meyer vor ca. 30 Jahren zubereitet und liebevoll zu Papier gebracht



Rhaballaballakuchen

Zutaten

750 g Rhabarber

gut 250 g Mehl

gut 275 g Zucker

125 g Fett

5 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Rhabarber schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit drei Esslöffel Zucker vermischen und ziehen lassen. Nun einen Mürbteig aus 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Fett und einem Ei zubereiten (Anm. d. Red. Genauere Anweisungen gibt uns Oma Carla nicht – wie ein Mürbteig geht, muss man halt wissen ...). Springform einfetten und den Teig darin auslegen. Den Teig bis zum Rand hochziehen und mit Alufolie fixieren. Den Boden nun mehrmals einstechen und bei 180 Grad 12-15 Minuten backen. Inzwischen den Biskuitteig vorbereiten. Dafür vier Eiweiß mit 50g Zucker steif schlagen. Im Anschluss vier Eigelb mit 100 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker mischen. Nun das Eiweiß und einen gehäuften Esslöffel Mehr unterziehen. Ein Drittel des Biskuitteigs wird auf den vorgebackenen Teig gegeben. Darauf kommen die Rhabarberstücke. Zum Schluss wird der übrige Biskuitteig drüber verteilt, fertig. Jetzt nur noch 45 Minuten backen und schmecken lassen.



ein Rezept von Birgit Städtles Oma Carla



Alter Sportplatz um 1940

Babetts Plätzchenwelt

Schokoladenbrezeln:

100 g Butter
2 Eier
200 g Zucker
50 g Kakao
500 g Mehl
1/16 l Milch
1 Backpulver

Haferflockenplätzchen

100 g Butterschmalz
250 g Zucker
Zimt, Nelken, Zitronenschalen
2 Eier
250 g gewiegte Haferflocken
1 Päckchen Backpulver
1/2 Pfund Mehl

Albertkeks

125 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
1 1/2 Pfund Mehl davon
1/4 Pfund Kartoffelmehl
1 Backpulver
Vanillezucker

Pfeffernüsse

250 g Farinzucker (Puder-)
250 g Zucker
4 Eier Zitronenschale
65 g Zitronat
65 g Orangeat 65 g Mandeln oder Nüsse
4 g Nelken 8 g Zimt 1 Messerspitze Kardamom
1 Messerspitze Pfeffer gut 1 Pfund Mehl
1 gehäufte Messerspitze Natron

Sämtliche Plätzchen haben einen ganz festen Teig, welcher auf dem Nudelbrett ausgewallt und ausgestochen wird. Die Pfeffernüsse müssen über Nacht gut trocknen, damit sie beim Backen ein schönes Häubchen bekommen.

Anisplätzchen

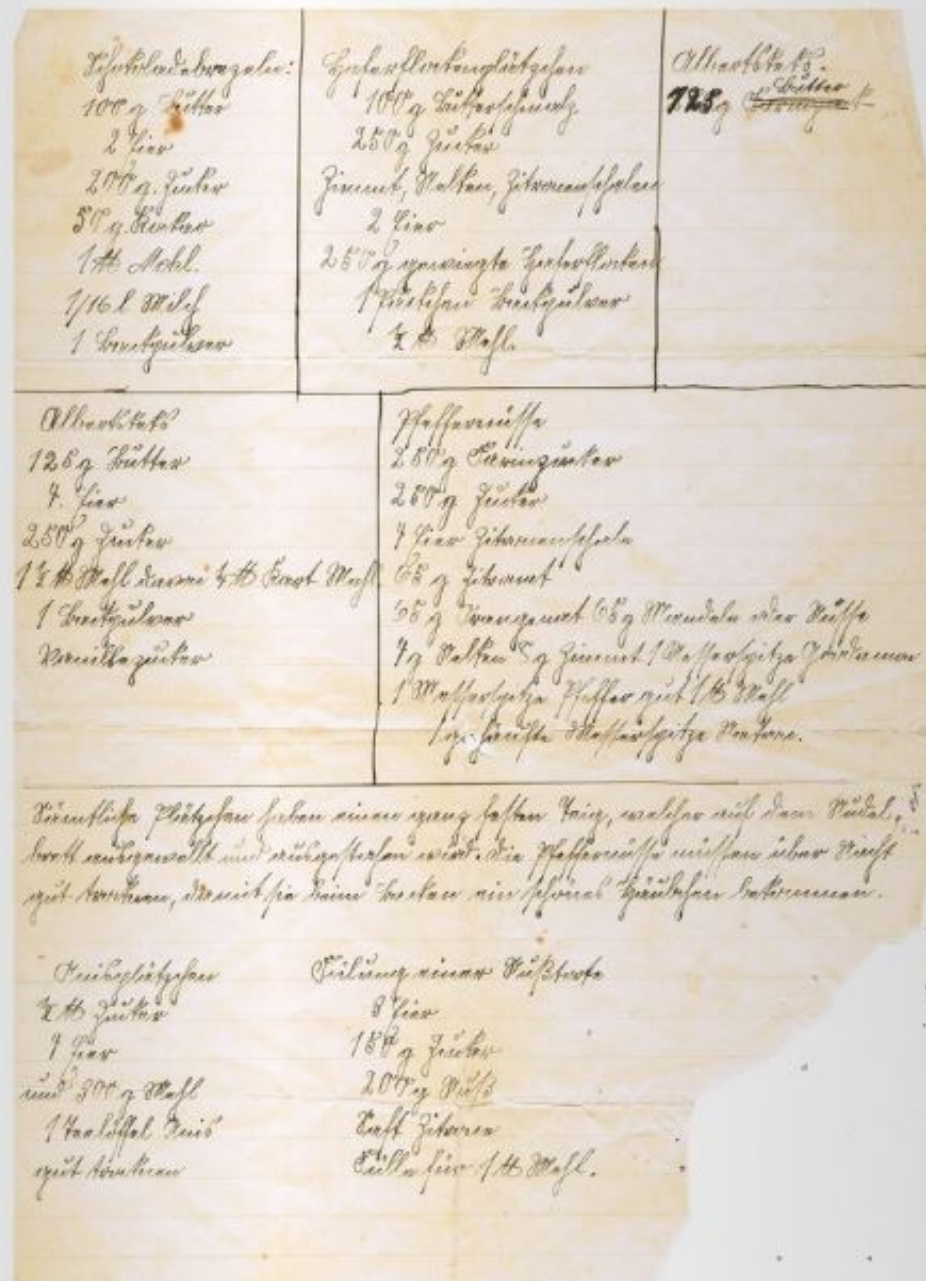
1/2 Pfund Zucker
4 Eier
Und 300 g Mehl
1 Teelöffel Anis
Gut trocknen

Füllung einer Nusstorte

3 Eier
150 g Zucker
200 g Nuss
Saft Zitronen
Fülle für 1 Pfund Mehl



Rezepte von Babet Meyer, Stephan Meyers Oma



Babetts Originalrezept

Goldhut-Curry

Zutaten

500 g Garnelen

250 g Kartoffeln und

250 g Karotten in Würfel schneiden und vorkochen

300 g frische Champignons in Scheiben schneiden

1 bis 2 Dosen Kokosmilch

1 Glas Bambussprossen und 1 Glas Bambus in Scheiben

2 rote Paprika in Streifen

2 Stängel Zitronengras in grobe Stücke

2 bis 3 Knoblauchzehen zerkleinert

ca. 1 Liter Wasser

1 bis 2 EL Gemüsebrühe oder klare Brühe

1 bis 3 EL Thaicurry-Paste, je nach Schärfe

Zubereitung

Zunächst werden alle Zutaten (bis auf die Garnelen) in einem Topf vermischt und erhitzt. Nun die Garnelen dazugeben, ca. 10 bis 15 Minuten garziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Currypaste abschmecken – fertig.



*ein Familienrezept einer vietnamesischen Freundin
von Gudrun Lang*



Weckschmarrn

Zutaten (für 2 Personen)

8 Brötchen

3 Eier

ca. 1/2 l Milch

Zwiebel

Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Milch, Eier, Zwiebel, Schnittlauch (Anm. d. Red. die Menge an Zwiebeln und Schnittlauch ist vermutlich Geschmacksache) mit Salz und Pfeffer fest verrühren, über die geschnittenen Semmeln gehen, zudecken und zwei bis drei Stunden stehen lassen.



ein Rezept von Katja Wittmanns Oma

Das Original von Katjas Oma



Sauerbraten (N. M.)

Zutaten: 750 g Rindfleisch, Essigbrine, Zwiebel,
gelbe Rübe, Petersilie, Pfefferdillbuchen, Milttauglein,
Saurrahm.

Zubereitung: Fleisch leicht salzen, in heißem
Fett auf allen Seiten anbraten. Zwiebel, Petersilie, gelbe
Rübe zugeben, mit wenig Flüssigkeit aufgießen, garen
(ca. 1-1 1/2 Std.). Pfeffer dindeln, abschmecken, mit
Saurrahm verfeinern.



Kartoffelknödel (N. M.)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 80-100 g Mehl, 1 Eßl. Salz, 1 Ei

Zubereitung: Kohlenkartoffeln kochen, schälen, sofort
durchpressen, auskühlen lassen. Kartoffeln mit Mehl
besiebeln, salzen, mischen. Größe formen, Ei zugeben,
vermischen, zu Teig zusammendrücken. Rolle formen,
Knödel drehen. Angeröstete Semmelbrösel in die Mitte
drücken. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und
bei schwacher Hitze garrühren lassen. Garzeit 10-15 Min.



Vor etwa 30 Jahren in der zweiten Klasse von
Nicole Burger gekocht und dokumentiert



Vielen, herzlichen Dank an
Alle, die sich beteiligt haben!!!

Achtung, dies soll erst der
Anfang sein.

Bitte schickt uns weiterhin
Eure alten Familienrezepte. So
können wir die Sammlung
schrittweise erweitern und für
künftige Generationen
bewahren.

dorfvereinezelsdorf@yahoo.de

