

Westerwälder Oktoberfestküche



Kurs 242093921: Westerwälder Oktoberfestküche
Termin: Donnerstag, 26.09.2024, 17.30 – 21.00 Uhr
Ort: Theodor-Heuss-Realschule plus, Wirges
Leitung: Patrick George

Vorwort und einige persönliche Anmerkungen

Als Fortsetzung der gelungenen Wäller Kochabende aus der „Wäller Heimatküche“ ist dieser Abend gedacht. Die Idee ist ein Crossover der bayrischen Wirtshaus-/ Landküche mit der Küche unserer Heimat, getreu dem Motto: „Wenn Wäller Küche auf bayrische Schmankerl trifft!“

Es ist wieder Oktoberfestzeit! Wie es gelingt, die "Wiesn-Küche" mit Westerwälder Leckereien zu verbinden, ist eine der Herausforderungen in diesem Kurs. Die ehrliche, bodenständige und ländlich geprägte Art ist eine der Gemeinsamkeiten der bayrischen sowie der "Wäller" Küche. Erlernen Sie neue Interpretationen und "Crossover" beider Land- und Wirtshausküchen kennen. Das Ergebnis wird ein zünftiger Gaumenschmaus sein. Dabei wird besonderer Wert auch auf regionale und authentische Produkte gelegt. Denn wir "Wäller" haben mehr zu bieten als nur schwere Kartoffelklöße, Dibbekuchen oder fette Eierspeisen.

Dabei ist die ursprüngliche Wäller-Küche geprägt von dem, was „Haus, Hof, Wald und Wiesen“ hergaben. Typische Landgerichte kamen und kommen auf den Teller. So sind u.a. die Kartoffeln, Eier oder auch heimische Gemüse und Kräuter nicht wegzudenken. Dies verbindet uns mit der Landküche Bayerns, doch die Interpretationen und Zusammenstellungen der Zutaten ist doch oft unterschiedlich.

Im heutigen Kurs möchte ich Freude am ursprünglichen und regionalen Kochen machen und die Kreativität der Teilnehmenden fordern und fördern. So wünsche ich allen ein „Hui Wäller! Un en guuuuude Hunger!“

Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft

Anmerkung: In manchen der Rezepte wird Alkohol (Bier, Wein, Weinbrand, Rum etc.) eingesetzt. Bei Unverträglichkeiten, Alkohol-Problemen, Schwangerschaft oder auch bei Kindern, kann der Alkohol häufig durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden. So lässt sich Wein z.B. ideal durch Traubensaft ersetzen.



Übrigens: Auf meiner Homepage <https://patrick-george.de> gibt es zahlreiche Aus- und Rückblicke, sowie viele weitere Rezepte und Tipps. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

An die Töpfe, fertig los

1. Gang:

Wäller Erbelkreppelcher
mit bayrischem Wurstsalat

2. Gang:

Gebratene Weißwurst mit Wäller Kartoffelstampf,
bayrisch Kraut & Süßer-Senf-Soße

3. Gang:

Kaiserschmarrn
mit Wäller Appelkompott

Erbelskrebbercher / Kartoffelpuffer

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 12 große Kartoffeln
3 Zwiebeln
8 EL Mehl
2 Eier
Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
n.B. etwas frisch-geriebene Muskatnuss
Öl zum Braten

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. Eier und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Mit so viel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist (kann mehr oder weniger als 8 EL sein). Alles ordentlich miteinander verrühren.

Portionsweise Reibekuchen ausbacken, sie müssen in Öl schwimmen, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Bayrischer Wurstsalat

(4 Portionen)

Zutaten: 2 rote Zwiebeln
1 Gemüsezwiebel (ca. 250 g)
1 Bund glatte Petersilie
150 g Gewürzgurken
300 g Fleischwurst
3-4 EL Weißwein-Essig
Salz & Pfeffer
3 EL Keimöl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren und Bestreuen, fein hacken. Gewürzgurken in Scheiben und dann in Stifte schneiden. Geflügelfleischwurst ebenfalls in schmale Stifte schneiden.

Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Öl zum Schluss darunter schlagen und die Petersilie zufügen. Wurst, Zwiebeln und Gurken mit der Vinaigrette mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Salat nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Auf tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Westerwälder Oktoberfestküche

Kartoffelstampf

(4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
120 g Butter
120 ml Milch
1 Prise Muskat
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Kochtopf in 20 - 25 Min garkochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Gewürze dazugeben.

Die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles zu einem Stampf verarbeiten (es dürfen Kartoffelstückchen drin bleiben). Vor dem Servieren abschmecken.

Bayrisch Kraut

(4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Weißkohl
40 g Fett
1 Zwiebel
1 TL Zucker
Kümmel
375 ml Brühe (am besten selbstgemacht)
Salz
2 EL Essig
1 EL Mehl
n.B. durchwachsener Speck

Zubereitung:

Das Weißkraut putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Das Kraut hobeln oder fein schneiden.

Fett erhitzen und die gehackte Zwiebel mit Zucker und Kümmel anbraten. Das geschnittene Kraut dazu geben und 10 Minuten unter Wenden braten. Mit wenig Brühe aufgießen und salzen. Zugedeckt in 30 - 45 Minuten weich schmoren. Mit Essig, Salz und Zucker abschmecken und mit angerührtem Mehl binden.

Man kann mageren, gewürfelten Räucherspeck anbraten und unter das Kraut mischen.

Süßer-Senf-Soße

(4 Portionen)

Zutaten: 1 Becher Crème fraiche
2-3 EL süßer Senf
etwas feingehackter Knoblauch
etwas Milch
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer der Milch, in einen Topf erwärmen und schmecken sie es nach gründlichem Durchrühren mit Pfeffer ab. Wenn sie noch zu dickflüssig ist, mit etwas Milch verdünnen.

Kaiserschmarrn

(4 Portionen)

Zutaten: 6 Eier
Vanille (1 Schote)
2 Prisen Salz
250 ml Milch
120 g Mehl
3 EL Zucker
5 EL Butter
2 EL Rosinen
2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, Salz und ca. die Hälfte der Milch verquirlen. Mehl und restliche Milch im Wechsel unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Teig vom Rand nach innen rund eingießen, sodass in der Mitte ein kleines Loch bleibt. Rosinen auf den Teig streuen. Bei schwacher Hitze goldgelb backen. 4 EL Butter in das Loch geben und schmelzen lassen. Schmarrn vierteln, wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen.

Mit 2 Gabeln in Stücke reißen (bei beschichteten Pfannen mit dem Pfannenwender zerkleinern). 1/2 EL Zucker drüberstreuen und unter Schwenken bei mittlerer bis hoher Hitze karamellisieren lassen.

Kaiserschmarrn auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Apfelkompott

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 2 kg Äpfel
Zucker
¼ Liter Wasser (oder Apfelsaft)
etwas Zitronensaft
1 Zimtstange
n.B. 1 Schuss Rum
n.B. frische Vanille

Zubereitung:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Kochtopf 2 gestrichene EL Zucker schmelzen bis er karamellisiert (ca. 2 Min.). Dann die Apfelstücke dazugeben und bei reduzierter Hitze kräftig umrühren, bis sich der karamellisierte Zucker etwas vom Topfboden löst (weitere 1 - 2 Min.). Dann 0,25 l Flüssigkeit dazu gießen, einige Spritzer Zitrone hinzufügen, die Zimtstange und nach Belieben Vanille und einen Schuss Rum hinzu, zudecken und kochen, bis die Äpfel die gewünschte Festigkeit (Weichheit) erreicht haben.

Einen Teil der Äpfel mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Für die endgültige Konsistenz nach Belieben noch etwas Flüssigkeit dazu gießen. Zum Schluss nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.