

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

## Gänsekeule

---

### Zutaten:

Pro Person 1 Keule; Apfelsinenscheiben; Salz, Pfeffer; Thymianzweig; Rosmarinzweig; Salbeiblätter; Öl

### Zubereitung:

Die Apfelsine in Scheiben schneiden und auf dem Backblech auslegen. Auf die Scheiben die Kräuter legen (1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 2 Salbeiblätter) Aus Öl, Salz und Pfeffer (evtl. Paprikagewürz) eine Marinade machen, die Gänsekeulen damit einreiben. Die Gänsekeule mit der abgeschnittenen Seite auf die Apfelsinenscheibe und die Kräuter legen. Evtl. noch einmal auf der Oberseite mit der Marinade einreiben.

In den vorgeheizten Ofen schieben und bei 170 Grad ca. eine Stunde garen.

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

## Kloßvariationen

---

### Variante 1

1,5 kg Kartoffeln, 125 g Mehl, 2 Eier, Salz, 50 g Weißbrot, Butter

#### Zubereitung:

Die Hälfte der Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen, abgießen, noch heiß durchpressen und abkühlen lassen.

Die restlichen Kartoffeln schälen, reiben, in ein Tuch geben und gut auspressen.

(Die geriebenen Kartoffeln können auch in der Fruchtsatzentrifuge entsaftet werden.)

Die gekochte und die rohe Kartoffelmasse miteinander vermengen.

Mehl, Eier und Salz zugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen Klöße formen, mit in heißer Margarine gerösteten

Weißbrotwürfelchen füllen, in kochendes Salzwasser legen und etwa 20 Minuten garziehen lassen.

### Variante 2 – Rezept aus Weimar

#### *Zutaten für 10 bis 12 Thüringer Klöße:*

3000 g Kartoffeln (große, mehligkochend), 1 Esslöffel Salz, Essig

Für die Weißbrotwürfel (Weckbröckle): 2 bis 3 altbackene Brötchen oder Weißbrot und 50 g Butter

Die Brötchen in Würfel schneiden (Weckbröckle) und in einer Pfanne mit Butter hellbraun rösten. (Die gerösteten Weißbrotwürfel können auch schon am Vortag zubereitet werden.)

Je Person rechnet man mit 2 bis 3 großen Kartoffeln. Die errechnete Kartoffelmenge für alle (eingeladenen) Personen schälen und gut waschen. Die Gesamtzahl der Kartoffeln wird nun durch drei geteilt. Zwei Drittel der Kartoffeln im rohen Zustand reiben (siehe unten - Vereinfachung und Rationelleres Arbeiten beim Zubereiten), über das Geriebene einige Male warmes Wasser gießen, welches mit einem Schuss Essig versetzt wurde, damit das Geriebene sich nicht rötlich verfärbt und die Klöße dadurch grau werden. Das Wasser muss jedes Mal wieder abgegossen werden. Danach die Masse in ein festes Leinensäckchen füllen, dieses zubinden und die Masse unter einer Kartoffelpresse fest auspressen. Bis zur Verwendung die Masse unter der Presse (im gepressten Zustand) lassen. Kleinere Mengen können auch von Hand eines starken Mannes ausgepresst werden. Die sich am Boden des Gefäßes mit der ausgepressten Flüssigkeit abgesetzte Stärke setzen und antrocknen lassen. Diese kann später beliebig dem Geriebenen zugesetzt werden, die Klöße werden dann fester. Wem diese Prozedur zu mühselig ist - der nehme Kartoffelstärke aus dem Supermarkt, eine kräftige Handvoll reicht aus.

Das restliche Drittel der Kartoffeln in Viertel oder Würfel schneiden, in einen Topf geben und ca. zweifingerhoch mit kaltem Wasser bedeckt solange kochen lassen, bis die Kartoffeln fast zerfallen. Die Kartoffeln in ihrem Kochwasser zu einem schlanken Brei zerrühren (es dürfen keine Klümpchen mehr zu sehen sein) und diesen stark kochen lassen. Die rohe Kartoffelmasse aus der Presse nehmen, in eine große

# Rezepte der Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



**Kochen, Klönen und genießen**

Schüssel geben, mit Salz vermischen (auf 20 Kartoffeln ca. eine Hand voll), eventuell die Stärke zugeben und dann nach und nach den kochenden Brei zuschütten und diesen mit einem großen Quirl schnell untermischen. Die Schüssel am besten auf ein nasses Tuch stellen, damit sie beim kräftigen Stampfen nicht wegrutscht oder man bittet eine zweite Person die Schüssel gut festzuhalten.

Den Brei solange kräftig rühren oder schlagen (evtl. auch Männerarbeit), bis der Kloßteig sich vom Schüsselrand löst, ein wenig glasig aussieht und nicht mehr nach rohen Kartoffeln riecht bzw. schmeckt. Nun geht es ans Klöße formen. Mit nassen, kalten Händen (die Hände immer wieder in eiskaltes Wasser tauchen) faustgroße Klöße formen, nach Belieben dann die Weißbrotwürfel (Weckbröckle) hineingeben. Der Thüringer Kloß muss kugelförmig, glatt und nahtlos geformt werden. Er darf keine kleinen Risse enthalten, durch die Wasser ins Innere gelangen kann. Die Klöße in einen großen Topf mit siedendem Wasser gar ziehen (nicht kochen!) lassen. Sie sind gar, wenn Sie an die Oberfläche steigen, Garzeit ca. 15 – 20 Minuten. Wem es mit dem Aufsteigen zu lange dauert, der rüttle ein wenig am Topf. Allerdings heißt es in der Thüringer Mundart: „Klöße und junge Mädchen müssen alleine aufstehen“.

Wenn die Klöße fertig sind, diese vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und sofort servieren. Vor dem Essen "reißt" man den Kloß mit Messer und Gabel auf und gießt dann erst die Braten-Soße darüber. "Hütes on Brüh" (Kloß mit Soße).

## Thüringer Klöße

---

### Zutaten:

Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend; Salz

### Zubereitung:

2/3 der Kartoffeln kochen, am besten einen Tag vorher. Die restlichen Kartoffeln schälen und mit einer feinen Reibe reiben. Fest (!) auspressen und salzen. Eventuell etwas heißes Salzwasser zugeben.

Die beim Pressen gewonnene Stärke wieder zugeben, ebenso die gekochten Kartoffeln. Gut durchmischen. Der Teig hat die perfekte Konsistenz, wenn er sich als Ganzes vom Rand ablösen lässt.

Kartoffelklöße mit den Handinnenflächen formen und ins heiße Wasser geben. Die Klöße sind gar, wenn sie oben schwimmen.

Bei den Klößen gibt es unzählige Variationen und Füllungen. Heute konzentrieren wir uns auf ein Grundrezept.

---

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Dessert:

## Weihnachtliche Creme

---

### Zutaten:

Für 6 Personen – 500 g Quark; 250 g Mascarpone; 200 ml Sahne; 1 Vanilleschote; Honig oder Zucker ( Für die Creme ca. 50 – 70 g); Maracujasaft; Kaki

### Zubereitung:

Quark und Mascarpone zu einer glatten Masse verrühren. Maracujasaft durch Köcheln eindicken bis sie sirupartig ist. Soviel Maracuja zur Masse geben, dass sie noch sehr geschmeidig bleibt.

Kakis enthäuten, evtl die Kerne entfernen. Nach Geschmack entweder zu einem Mus verarbeiten oder kleinschneiden und unterrühren. Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben. Im Kühlschrank kaltstellen.