

**Geschichtswerkstatt
Partenstein**

Partensteiner Küchenezettel

Kartoffelgerichte

Bathelmenner
 Gebackte Klöß
 Gequällte an Muhsik

 Gequälte an Käsmatta
 Grumbernsgamüs
 Grumbernsschnetz mit
 Rahmbrüh

 Käsmuhsik
 Kommando
 Ufgaschmälzda Grumbern
 Zämmede xxx
 Zemma-Menns

Klöße

Decka Klöss
 Decka Mahlspatza
 Gensschäwl

 Halbsaidana Klöss
 Roha Klöss
 Säckles Klöss
 Schnetzklöss
 xxx
 Schöpfklöss
 Wässererne Klöss

Gemüse

Bürnässelsgamüs
 Dömpfkraut
 Lumpakraut =
 Schlappkraut

Suppen

Arwessoppe
 Boinsoppa
 Bröcklessoppa

 Broetsoppa
 Fläeschoppa
 Gabrahnd Mahlsoppa
 Gamüssoppa

 Garöst Griessoppa
 Grumberssoppa
 Krümplssoppa
 Kinnbättersoppa
 Lawerklösslessoppa
 Mahlsoppa
 Mielichsoppa

 Rapperzöttersoppa
 Sauer Boinsoppa
 Wasserschnälza
 Wassersoppa
 Würschtsoppa

Soßen

Boinbrüh
 Brau Brüh
 Rähmbrüh

 Sauerbrüh
 Schwarz Brüh

Gebäck- Süßspeisen

Heinarlich
 Krâppl
 Kratzakucha

Verschiedenes

Bröcklzämmæta
 Broetzämmæta
 Gadünst Zwivl an
 Ahr drüh
 Hackzämmæta
 Kasper
 Mahlzämmæta
 Nudlspläätz

 Stärchl
 Stärchlzämmæta
 Sudfläesch

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Partensteiner		Quelle
Partenstein	1/05	1	1	Küchenezettel	H. Breitenbach	Dr. Richard Nätscher

Geschichtswerkstatt
Partenstein

Zämmadå

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: 3 Pfd. Salzkartoffeln,
¼ Pfd. Butter,
1 Zwiebel,
1 Essl. Salz,
2 Essl. Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen in Stücke schneiden und weichkochen, dann durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit der Butter andünsten (gelb/braun). Den „Kartoffelbrei“ dazugeben und leicht anbacken. Zuletzt den Butterschmalz untermengen und mit Salz abschmecken. Mit dem Löffel das Ganze immer wieder drehen und schön glatt streichen.

Als Beilage wird „saure“ Milch oder eingemachtes Obst gereicht.

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Zämmada	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Geschichtswerkstatt Partenstein

Wassersoppå

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: 50 gr. Butter
1 Zwiebel
½ Esslöffel Mehl
2 Ltr. Wasser
Brot
0,1 Ltr. Rahm oder Sahne

Zubereitung:

Die Zwiebel klein schneiden und in der Butter andünsten, das Mehl dazugeben, mit dem Wasser aufgießen und aufkochen lassen, etwas Salz dazugeben. Kleingeschnittenes Brot und Rahm unterrühren.

Dazu isst man Gequellte (Pellkartoffeln)

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Wassersuppe	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Schwarz Brüh
Soße ohne Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

- 1 ½ Essl. Butterschmalz
- 1 dicke Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Wacholderbeeren
- 1 Ltr. Wasser
- ¼ Messerspitze Lebkuchengewürz
- 1 Würfel Soße zum Braten
- 1 ½ Brühwürfel „Gemüsebrühe“
- Sahne
- 1 Esslöffel Essig

Zubereitung:

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und bräunen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren dazugeben. Das Mehl dazugeben und unter Rühren bräunen. Mit kaltem Wasser unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufgießen, zum Kochen bringen. Lebkuchengewürz, Soßenwürfel und Gemüsebrühwürfel dazugeben. Mit dem Essig abschmecken, von der Kochstelle nehmen, etwas Sahne unterheben. Die Soße durch ein Haarsieb streichen und servieren.

Dazu gab es früher Grumbarnsschnetz (Salzkartoffel) und Roida Rüwa (Rote Beete).

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Schwarze Brühe	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Schnetzkluif

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: 1 Pfund Mehl
¼ l Milch
1 Würfel Hefe
150 g Zucker
1 Ei
100 g Butter
300 g Dürrobst

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in die Mitte bröckeln und mit lauwarmer Milch verrühren.

Zugedeckt gehen lassen.

Das verquirlte Ei in die lauwarme zerlassene Butter geben und mit dem Zucker in den gut aufgegangenen Vorteig rühren und alles so lange schlagen, bis er Blasen wirft.

Anschließend einen lockeren Kloß formen und nochmals gehen lassen. Inzwischen Dürrobst mit Wasser und Zucker in einem großen Topf weichkochen. Den gut aufgegangenen Kloß vorsichtig hineinsetzen und zugedeckt eine gute halbe Stunde langsam kochen lassen.

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Schnetzkluif	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Geschichtswerkstatt Partenstein

Kommando

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: 1 ½ Liter Wasser
1 ½ Pfund Kartoffeln
¾ Pfund Dürffleisch
60 gr. Fett
2 Esslöffel Mehl
1 Brühwürfel
1 Prise Salz, Muskatnuss
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
Lauch, Sellerie, Gelbe Rüben

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Lauch, Sellerie, Möhren und dem Dürffleisch und Lorbeerblatt und der Nelke zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, waschen und in das kochende Wasser geben. Aus dem Fett und dem Mehl eine Mehlschwitze in der Pfanne zubereiten. Mit etwas Wasser unter rühren aufgießen. Danach das Ganze in die Kartoffeln einrühren.

Mit etwas Brühe aus dem Brühwürfel, Salz, Muskatnuss abschmecken. Mit einem Esslöffel Essig abschmecken.

Dazu isst man Griefenwurst und eine Essiggurke.

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Kommando	H. Breitenbach	Ahler Krä́m

Geschichtswerkstatt Partenstein

Kindbetsoppå

Rezept für 2 Personen

Zutaten: 1 Ltr. Milch
20 gr. Butter
1 mürben Weck
1 Eigelb
½ Tasse Rahm (Sahne)
Prise Salz

Zubereitung:

Milch, Salz und Butter zum Kochen bringen, den Weck in dünne Scheiben schneiden und in die kochende Milch geben. Eigelb und Rahm verrühren und in die Suppe einrühren.

(Kindbetsuppe wurde von den Nachbarinnen und Verwandten der jungen Mutter zur Stärkung gebracht).

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Kindbetsuppe	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Grumpångämüs

Rezept für 4 Personen

Zutaten: 1 kg Kartoffeln (kleine)
1 große Zwiebel
80 gr. Fett
2-3 Essl. Mehl
¼ Liter Wasser
2 Brühwürfel Fleischbrühe
1 Prise Salz, Pfeffer Muskatnuss
Essig
Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und im Fett bräunen, Mehl dazu geben und mitbräunen. Wasser dazugeben und darin die Brühwürfel auflösen. Die geschnittenen Kartoffeln salzen und dazugeben. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und mit Essig und Petersilie verfeinern.

Dazu wird Griefenwurst oder Rindswurst gegessen, als Beilage Salat, z. B. Endiviensalat.

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Kartoffelgemüse	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Garöst Grießsoppå

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: 4-6 Esslöffel Grieß
50 gr. Butter
1 ½ Ltr. Wasser (oder kräftige Brühe)
Salz oder Maggiwürfel
Muskat
Schnittlauch

Zubereitung:

Butter und Grieß anrösten, mit Wasser ablöschen, gut durchkochen und mit den Gewürzen abschmecken

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Geröstete Grießsuppe	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Genzschnäbäl mit Rahmbrüh

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 ½ kg Kartoffeln
2 Esslöffel Salz
150 gr. Kartoffelmehl

200 gr. Rahm (Sahne)
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
50 gr. Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und waschen.
1/3 der Kartoffeln weich kochen. Während dieser Zeit den Rest (2/3 der Kartoffeln) reiben, in ein Säckchen füllen und ganz ausdrücken.
Diesen Teig in eine Schüssel geben, die inzwischen gekochten Kartoffeln heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
Die heißen Kartoffeln mit den Händen unter den kalten Teig kneten.
Salz und Kartoffelmehl drunter mischen. Aus dem Teig 10 cm lange oben und unten spitz auslaufende daumendicke Rollen herstellen.
Ca. 2 Ltr. Wasser zum Kochen bringen und die Genzschnäbäl ¼ Stunde ziehen lassen (nicht kochen).

Alternativ kann man die Genzschnäbäl danach in heißem Fett in einer Pfanne solange rausbacken bis sie eine schöne Kruste haben.

Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in der Butter goldgelb rösten, Rahm, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und kurz aufkochen.

Zu den „Genzschnäbäl mit Rahmbrüh“ wird Apfelbrei serviert.

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05	1	1	Gänseschnäbel mit Rahmbrüh	H. Breitenbach	Ahler Kräm

Broedsoppå

Rezept für 4 Personen:

Zutaten: Trockenes Schwarzbrot
 2 Liter Wasser
 2 gestrichene Esslöffel Mehl
 50 gr. Butter oder Fett
 1 Brühwürfel
 Salz
 evtl. 0,1 l Sahne

Zubereitung:

Das Brot mit dem kalten Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Brot weich gekocht ist, durch ein Sieb streichen. Von dem Fett und Mehl eine helle Mehlschwitze machen, mit der durchgetriebenen Suppe ablöschen mit Salz oder Brühwürfel abschmecken, evtl. mit Sahne verfeinern.

Alternativ kann man statt der Mehlschwitze auch Butter mit fein gehackten Zwiebeln hellgelb andünsten und in die Suppe geben.

geschichtswerkstatt	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Brotsuppe	H. Breitenbach	Ahler Kräm