

**Geschichtswerkstatt  
Partenstein**

## Partensteiner Küchenzettel

### Kartoffelgerichte

Bathelmenner  
Gebackte Klöß  
Geguällte an Muhsik  
  
Geguälte 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  
Wässerne Klöss

### Gemüse

Bürnässelgamüs  
Dömpfkraut  
Lumpakraut =  
Schlappkraut

### Suppen

Arwessoppe  
Boinsoppa  
Bröcklessoppa  
  
Broetsoppa  
Fläeschoppa  
Gabrahd Mahlsoppa  
Gamüssoppa  
  
Garöst Griessoppa  
Grumberssoppa  
Krümplssoppa  
Kinnbättersoppa  
Lawerklösslessoppa  
Mahlsoppa  
Mielichsoppa  
  
Rapperzöttersoppa  
Sauer Boinsoppa  
Wasserschnälza  
Wassersoppa  
Würschtsoppa

### Soßen

Boinbrüh  
Brau Brüh  
Rähmbrüh  
  
Sauerbrüh  
Schwärz 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	Küchenzettel	H. Breitenbach	Dr. Richard Nätscher

<b>Geschichtswerkstatt</b> 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.

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

<b>Geschichtswerkstatt</b> 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)

<b>geschichtswerkstatt</b>	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).

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

## Schnetzkluß

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.

<b>geschichtswerkstatt</b>	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Schnetzkluß	H. Breitenbach	Ahler Kräm

<b>Geschichtswerkstatt</b> 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.

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

<b>Geschichtswerkstatt</b> 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).

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

## Grumpångåmüs

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.

<b>geschichtswerkstatt</b>	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

<b>geschichtswerkstatt</b>	Datum	Seiten	Ausg.	Küchenzettel	Autor	Quelle
Partenstein	1/05		1	Geröstete Grießsuppe	H. Breitenbach	Ahler Krä́m

## 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.

<b>geschichtswerkstatt</b>	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.

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