Schnelle Lauchquiche

Nachdem ich mein Buchprojekt abgeschlossen und somit wieder mehr Zeit habe, hat mein Chef prompt meine Stundenanzahl aufgestockt, denn bei uns ist zurzeit die Hölle los. Dass nach dem Buch Überstunden angesagt sind, war schon länger klar, aber so bekomme ich sie immerhin (zum Großteil) bezahlt.

Wenn die Arbeitstage länger sind, brauche ich allerdings mittags mehr als nur ein belegtes Brot, am besten etwas Warmes. Da ist eine Quiche perfekt, denn sie hält sich ein paar Tage im Kühlschrank und man kann sie in der Mikrowelle kurz warm machen und hat dann das Gefühl, etwas „Richtiges“ zu essen.

Ich bin ja kein allzu großer Fan der Mikrowelle, weil ich damit nicht aufgewachsen bin. Meine Ma war immer strikt gegen diese Teile. Aber ich muss sagen, ich finde sie sehr praktisch

und weiß das Gerät bei der Arbeit doch zu schätzen, weil man eben Reste oder ein Stück Quiche oder Pizza mal eben schnell warm machen kann.

Allerdings finde ich unser Gerät nicht sonderlich intuitiv bedienbar, was dazu führt, dass ich wild auf irgendwelche Knöpfe drücke, bis sich etwas in Bewegung setzt und ich ziemlich planlos Zeiten „ausprobiere“, bis mein Essen heiß ist. Irgendwie bleibt die Mikrowelle für mich ein Buch mit Siegeln …

Diese Quiche habe ich mit einem gekauften Dinkel-Blätterteig gemacht, da ich keine Zeit und Lust hatte, noch Teig herzustellen und zu kühlen. Während der Lauch dünstet, kann man die Eiermischung anrühren und den Teig in die Form legen. Herrlich unkompliziert, oder?

Für 1 Quiche mit ca. 30 cm Durchmesser

1 Packung Blätterteig (Dinkel)
Ca. 800 g Lauch
1 Becher Sahne
2 Eier
3 TL Gemüsebrühpulver (nach Belieben)
Jeweils ca. 1 TL Paprikapulver, gemahlener Kreuzkümmel, Kümmelsamen, Salz
Viel schwarzer Pfeffer
100 g Hartkäse, z.B. Gouda oder Emmentaler

Den Lauch waschen und klein schneiden. In einer großen Pfanne mit ein wenig Wasser andünsten, bis er etwas zusammengefallen ist. Dann in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Für die Eiermischung Sahne und Eier mit den Gewürzen verrühren. Den Käse reiben.
Den Blätterteig ausrollen und auf dem Papier etwas ausrollen. So zuschneiden, dass das Quadrat über die runde Quicheform passt, notfalls ein Stück am kurzen Ende abschneiden und an der langen Seite anfügen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder eingefettete Quicheform legen und kühlen, bis

der Lauch abgekühlt ist.
Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Lauch auf den Teig geben, die Eiermischung darübergießen und alles ca. 40 Minuten backen, bis die Eiermischung leicht aufgegangen und die Quiche goldbraun ist. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.
Die Quiche schmeckt heiß, lauwarm und kalt. Dazu passt wunderbar ein Salat.

Wie steht ihr zur Mikrowelle? Besitzt ihr eine und kocht ihr damit? Oder seid ihr da eher kritisch und haltet Abstand zu solchen Geräten?

Ich hoffe jedenfalls, euch Appetit auf Quiche gemacht zu haben und wünsche euch ein schönes und genussreiches Pfingstwochenende!
Eure Judith

Lauchcremesuppe mit Curry und Apfel

Diese einfache wie köstliche Suppe habe ich schon Anfang des Jahres beim Spieleabend einer Freundin kennen gelernt, aber erst neulich schaffte ich es, sie nachzukochen. Das Rezept stammt aus der Zeitschrift Landlust. Anneli hatte noch allerlei Kleinigkeiten klein geschnippelt und so konnte man sich zusätzlich zum gebratenen Lauch diverse Einlagen aussuchen,

zum Beispiel Frikadellenwürfel, Wurst, geriebenen Meerrettich, Croutons,… Diese Idee fand ich super, weil sie auch die Fleischesser der Truppe befriedigte. Aber auch nur mit Lauch und etwas schwarzem Sesam ist die Suppe wunderbar. Ich habe sie abends vorgekocht, so dass wir am nächsten Tag nach der Arbeit was zum Wärmen da hatten.
Mit Pflanzensahne oder Kokosmilch statt Sahne wird das Gericht **vegan**.

Für 4 Personen:

2 Stangen Lauch

2-3 Äpfel

1 Schalotte oder Zwiebel
2 Kartoffeln
2 TL Currypulver
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne [für Veganer: Pflanzensahne oder Kokosmilch]
Salz, Pfeffer
Etwas Butter oder Öl zum Dünsten
[Schwarzer Sesam oder auch frische Brotcroutons]

Lauch längs aufschneiden und waschen, dann klein schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Ebenso die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und würfeln.
Butter oder Öl in einem großen Topf zerlassen und zwei Drittel des Lauchs, die Zwiebel, den Apfel und die Kartoffeln andünsten. Curry darüber streuen und einige Minuten mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Pfeffern, leicht salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Fein pürieren und noch einmal abschmecken.
In einer Pfanne etwas Butter oder Öl erhitzen und den restlichen Lauch darin bissfest dünsten.
Die Suppe in Schalen füllen und den Lauch sowie beliebige andere Toppings darüber geben.

Lauch finde ich zurzeit ganz toll als Gemüse, weil er so unkompliziert ist und schnell gart. In kleinen Streifen mit etwas Sahne zur Pasta, in der Pfanne geschwenkt zu einem Stück

Fisch, als Quiche, … Lauch schmeckt immer, findet ihr nicht? =)

Ich hoffe, diese Suppe wird euch auch so begeistern wie mich und wünsche euch genussvolle Tage!
Eure Judith

Selbstgemachte Ravioli mit Lamm-Merguez-Füllung & Lauchgemüse mit Olivenöl

Woran merkt man, dass ich kein Profi bin? Auch einer Naschkatze misslingt mal etwas.
Neulich wollte ich aus meinem liebsten italienischen Kochbuch Gnocchi zubereiten. Ok, ich gestehe – ich hatte mich mal wieder nicht gaaanz genau ans Rezept gehalten. Es waren Kastaniengnocchi, und jeder, der mal den Preis von Kastanienmehl gesehen hat, wird mich verstehen. Ich versuchte

es also mal mit vorgekochten gekauften Maronen, die ich wie die Kartoffeln auch erhitzte und durch die Presse gab. Allerdings stimmten wohl die Mengen noch nicht, sei es bei Eiern oder Mehl, denn die Gnocchi sahen wunderhübsch aus – und lösten sich dann nach dem Kochen auf. Ich hatte also eher Gnocchi-Mus. In einer Auflaufform mit Bröseln, Olivenöl und Parmesan gratiniert schmeckten sie zwar wunderbar, aber um sie zu bloggen, war ich offen gestanden zu eitel. =)

Dafür bin ich umso stolzer auf meine ersten selbstgemachten Ravioli! Das Rezept für den simplen Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz stammt ebenfalls aus oben erwähntem Buch. Die Füllung stammt von meinem liebsten Stand auf dem Münstermarkt: Unserem Lamm- Metzger. Die Lamm-Merguez sind ein Traum und für diese Ravioli die perfekte und herrlich unkomplizierte Füllung!

Dazu ein gedünstetes Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl – mehr braucht man nicht für das perfekte Nudelglück!

Es macht natürlich ein wenig Mühe, die Nudeln selbst zu machen. Aber ich finde, es lohnt sich. Wenn man nicht alleine ist und sich Zeit nimmt, kann man daraus ja eine gesellige Runde machen und bei Musik und einem Glas Küchenwein gleich die doppelte oder dreifache Menge zubereiten und sie nach dem

Kochen einfrieren.
Ravioli zu kaufen kommt für mich jedenfalls nicht mehr in Frage. =)

Für 2-4 Personen:

2 Eier
200 g Hartweizengrieß
1 TL Salz
4-5 Merguez-Würste
(je nach Größe; alternativ gehen auch andere, eher grobe Bratwürste)

1 große Stange Lauch
gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten lang kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
Währenddessen die Nudelmaschine montieren. Wenn man keine hat, muss man den Teig mit dem Wellholz sehr fein ausrollen, was recht anstrengend ist. (Naschkater mit Mukkis sind da von Vorteil)
Die Merguez-Würste längs einritzen, die Füllung aus der Pelle holen und in eine Schüssel geben. Zwei Teelöffel bereit legen zum Füllen.
Den Teig vierteln, jedes Stück etwas flach drücken, mit Mehl bestäuben und durch die Walzen geben. Jedes oder zumindest jedes zweite Mal wieder mit Mehl bestäuben und die Walzen etwas enger stellen. Bei mir war Stufe 5 dann von der Dicke her perfekt. Dünner ist mir der Teig beim Formen der Ravioli gerissen. Die Teigplatten auf ein bemehltes Küchentuch legen und in Quadrate von 6 cm schneiden. In die Mitte einen halben bis ganzen Teelöffel Fleischfüllung setzen. Dann das Quadrat zu einem Dreieck klappen, die Teigschichten um die Füllung gut festdrücken und beide Enden des Dreiecks nach unten zusammenführen und zusammendrücken, so dass ein Raviolo

entsteht. (Bei Ratlosigkeit: Ich bin sicher, im Internet findet man zahllose Videos, wie das genau funktioniert.)
Zum Garen ausreichend Salzwasser in einem großen Topf erhitzen.
In der Zwischenzeit den Lauch gut waschen und die breiten Blätter längs halbieren. Dann quer in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl und 4 EL Wasser erhitzen und den Lauch darin andünsten. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze weich dünsten.
Wenn das Nudelwasser kocht, die Hitze kleiner stellen, es soll nicht sprudelnd kochen. Etwa 1/3 der Ravioli hineingeben und 3-5 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen. Ruhig noch kurz an der Oberfläche ziehen lassen, dann mit der Schaumkelle herausfischen und warm halten, bis alle gekocht sind.
Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und Olivenöl darüber geben. Zusammen mit den Ravioli anrichten.[nurkochen]

***TIPP**: Wer mag, kann natürlich auch etwas Crème fraîche oder Mascarpone schmelzen, abschmecken und als Soße über die Ravioli geben.*
***TIPP 2**: Falls ihr Teigreste vom Zuschneiden der Quadrate und keine Lust mehr habt, sie noch mal auszuwalzen: Ich habe sie verknetet, mit dem Nudelholz ausgerollt und mit dem Messer zu Tagliatelle geschnitten. Nach den Ravioli gekocht und*

aufbewahrt, kann man aus ihnen eine schnelle kleine Mahlzeit machen. Mit etwas Öl, Gewürzen und frisch geriebenem Parmesan zum Beispiel. Oder mit ein paar Pilzen und einem Schuss Sahne – die Nudeln dann einfach noch kurz in der Pfanne mit erhitzen.

Habt auch ihr schon mal selbst Pasta gemacht? Ist sie euch gelungen?
Ich hoffe, ich konnte euch Lust machen, es selbst (wieder) einmal auszuprobieren.

Habt ein genussreiches Wochenende, ob mit Faschingstrubel oder ohne,
eure Judith

Strudel mit Kürbis, Lauch und Rosinen (vegan)

Schon seit längerem spukte die Idee für dieses Rezept in meinem Kopf herum, denn letztes Jahr bekam ich eine riesige Ladung

kalifornischer Rosinen geschickt und die wollte ich natürlich auch verwenden. Apfelstrudel mit Rosinen ist ja der Klassiker, aber etwas Herzhaftes für die Winterzeit mit der Süße von Rosinen, das stellte ich mir lecker vor! Und nachdem ich ein paar Wochen gebrütet hatte, schlüpfte die Idee vor einigen Tagen und wurde zum Backentschluss: Kürbis und Lauch sollten die Rosinen begleiten! Und wenn es schon vegetarisch ist, wollte ich die vegane Partei auch gleich glücklich machen und nahm statt Ricotta, wie eigentlich geplant, Seidentofu für die Creme. Heraus kam ein wirklich köstlicher Strudel, zu dem ich als Frische-Kick noch einen Zitronenjoghurt gemacht habe, damit man was zum Dippen hat. Ich bin sicher, man kann auch anderes Gemüse wunderbar verwenden, zum Beispiel Rosenkohl oder Brokkoli und auch bei den Gewürzen gilt: alles nach Geschmack! =)

Hier mein Rezept:

Teig:

170 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Rapsöl
1 TL Apfelessig
70 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

300 g Seidentofu
270 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
1 große Stange Lauch (davon das Grün)
1 große rote Zwiebel
70-100 g Rosinen (je nachdem, wie sehr man sie mag)
1 TL Salz viel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gestr. TL 5 Gewürze-Pulver
(es geht auch mildes Curry oder Gewürze nach Wahl)
1 TL gemahlener Ingwer
1 EL Gries
Schale und Saft einer Orange

Mehl, Salz, Wasser, 1 EL Öl und Essig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers verkneten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen geschmeidig kneten. Abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Füllung den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Lauchgrün waschen, die Blätter längs halbieren oder je nach Größe dritteln und dann quer in Vierecke schneiden. Den Kürbis mit etwas Gemüsebrühe in einen Topf geben und bei schwacher Hitze sehr bissfest dünsten. Etwa nach Hälfte der Zeit den Lauch darüber geben und auch noch kurz mitdünsten. Die Zwiebel würfeln und mit den Rosinen zum Gemüse geben. Den Seidentofu fein pürieren, mit den Gewürzen, der Schale und dem Saft abschmecken und zusammen mit dem Gries zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.
Den Teig auf wenig Mehl rechteckig sehr dünn ausrollen und ihn dann mit den Händen vorsichtig lang ziehen, so dass er hauchdünn wird. Auf ein großes sauberes Küchentuch legen. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier bereitstellen.
Die Füllung auf dem Teig verteilen, am Rand etwas frei lassen. Durch Anheben des Tuchs von der Längsseite her aufrollen und mit der Naht nach unten aufs Blech legen. Mit 1 EL Öl bestreichen du 30-35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen vor dem Anschneiden.
Für den Dipp den (Soja)Joghurt glatt rühren, mit Salz,

Pfeffer, Zitronensaft sowie nach Belieben mit Zitronenabrieb oder Knoblauch würzen und zum Strudel servieren.[nurkochen]

TIPP: *Wer kein Tofu mag oder bekommen hat, der kann auch nicht-vegan Ricotta nehmen oder Quark.* =)

Ich hoffe, dieser Strudel inspiriert euch, auch einmal hauchdünnen Teig mit Gemüse vollzustopfen! Es geht leichter, als viele vielleicht denken und es ist eine tolle Variante, viel Gemüse lecker zu verpacken!
Wie gesagt: man kann frei experimentieren, was Gemüsesorten, Gewürze und Dipp angeht. Einfach dem eigenen Geschmack und Eingebungen folgen! =)

Ich wünsche euch genussvolle Stunden,
eure Judith ♥

♥ Blogevent ♥

Kartoffelpuffer, Gießkannenwein & die Operette von der Wilden Sau

Heute gibt es, als Ouverture des neuen Jahres sozusagen, eine Erinnerung von mir an die Ferien bei meinen Großeltern, die ich mal zu diesem Gericht aufgeschrieben hatte. Darin verpackt ist eine weitere Anekdote meiner Oma, die sie mir beim Kochen erzählt hat. Da meine liebe Omi nun seit einer ganzen Weile im Betreuten Wohnen lebt, geben wir dieses Frühjahr ihr Haus in andere Hände, was für mich einen Abschied von einem Ort voller Erinnerungen bedeutet. Hier kommt eine von ihnen:

Fast jedes Mal, wenn ich als Kind bei meinen Großeltern zu Besuch war, machten meine Oma und ich Kartoffelpuffer, oder „*Grumbeerpannekuche*“, wie man in der Pfalz dazu sagt. Opa und ich liebten sie und wenn ich sie in der Pfanne mit Hingabe so richtig knusprig und goldbraun gebraten hatte, ging ich tief befriedigt aus der Küche und war beim Essen selig.

Wie immer begannen wir damit, dass etwa eine halbe Stange Lauch geputzt und in feine Streifen geschnitten wurde. Während Oma mit ihrem kleinen Messer vor sich hinschnippelte, schlug ich zwei Eier in die orangene Plastikschüssel, die ihrem Muster nach aus den Siebzigern stammt und gab eine gute Prise Salz dazu. Das Ganze würde mit dem Lauch eine Weile ruhen.
„Brauchen wir noch was aus dem Keller? Ich gehe jetzt mal die Kartoffeln und Zwiebeln holen.“ „Eine Flasche Rotwein kannst du noch mitbringen, Opa trinkt ja gerne ein kleines Gläschen zum Essen.“
Tatsächlich konnte man Opas Gläschen Wein nur als medizinische Dosen bezeichnen, denn er trank stets nur 0,1 cl. Ob er es auch aus medizinischen Gründen tat, weil man ihm früher nach diversen Herzinfarkten gesagt hatte, ein wenig Rotwein täglich sei gut fürs Herz, oder ob er ihn lediglich zu seinem Genuss trank, konnte ich nicht sagen. Fest stand jedoch, dass solch ein Gläschen niemals schaden konnte, dachte ich, als ich die Kellertreppe hinunterstieg.
Der Keller meiner Großeltern war für mich immer eine eigene Welt gewesen. Er bestand wie das Haus auch aus einem langen Flur und es gab neben dem Heizungsraum einen Waschraum mit Waschmaschine, Bügeltisch und einem alten Küchenschrank, in dem allerlei alte Töpfe, ein ausgedientes Service und geheimnisvolle Küchenutensilien lagerten, deren Bedeutung ich

als Kind erfragen musste, weil es sie in den Küchen meiner Generation nicht mehr gab. Ich liebte diesen Schrank und stöberte jedes mal darin herum, wenn ich Oma zum Bügeln begleitete. Der dritte Raum war fast leer, nur eine Kiste mit Koffern stand darin und ein altes Trimmdich-Rad, das mein Opa sich aus Gesundheitsgründen angeschafft hatte- und das sicher fast unbenutzt war, auch wenn es mittlerweile wohl 30 Jahre dort sein Dasein fristete. Mein Ziel war der vierte Raum, der Trockenraum, in dem an mehreren den Raum überspannenden Leinen Wäsche aufgehängt wurde und wo Vorräte wie Kartoffeln, Zwiebeln und Eingemachtes lagerten. Dort suchte ich ein paar schöne große Kartoffeln aus dem kleinen Holzverschlag neben der Tür, der aussah wie ein grober Holzkomposter und wo man neu gekaufte Säcke einfach hineinkippen konnte. In der anderen Ecke suchte ich eine dicke Zwiebel und einen Rotwein aus und überflog kurz die Gläser im Regal, um zu prüfen, ob wir Obst kaufen mussten. Es war noch genügend von allem da, was mich mit Befriedigung erfüllte.
Bei den Großeltern zu sein war für mich stets gleichbedeutend mit Überfluss gewesen. Wie es sich gehörte, gab es hier immer genügend Süßigkeiten, leckere gekochte Sachen, die ich zu Hause nie bekam und meist wurde mir all das auch noch liebevoll von meiner Oma gebracht, ohne dass ich einen Finger rühren musste, was ich manchmal schon fast als unangenehm empfand, selbstständig wie ich eigentlich war. Andererseits hatte ich hier jedoch schon seit ich denken konnte ganz selbstverständlich im Haushalt mitgeholfen und ich liebte es, mit Oma zu kochen, die Betten zu machen und im Keller die Wäsche auf- und abzuhängen und danach zu bügeln. Bei ihr hatten all diese häuslichen Aufgaben einen besonderen Reiz und teilweise haftete ihnen, wohl aufgrund der Umgebung in dem Bungalow der sechziger Jahre und seiner entsprechenden Einrichtung, ein Hauch von Zeitreise an.

Mit der Rückkehr aus dem Keller kehrte ich zugleich aus meinen Erinnerungen zurück und in der Küche machten wir uns daran, die Kartoffeln und Zwiebeln zu schälen und beides in der Küchenmaschine zu reiben, die Oma mittlerweile zusammengebaut hatte. Das Gemüse wurde zu den Laucheiern gegeben und Oma fügte noch ein bis zwei Esslöffel zarte Haferflocken hinzu. „Den Tipp hat mir mal eine Frau gegeben, die ich in der Kur kennen gelernt habe, als ich mit Opa dort war. Die Puffer werden dann noch viel knuspriger, meinte sie.“ Das erzählte sie jedes Mal, wenn sie diese letzte Zutat einrührte. Den Teig ließen wir dann stehen und schöpften nur hin und wieder die sich ansammelnde Flüssigkeit aus der Schüssel ab (weil wir jedes Mal vergaßen, die geriebenen Kartoffeln in einem Sieb abtropfen zu lassen), während der würzige und leicht erdige Geruch von Lauch und rohen Kartoffeln in der Luft hing.
In wachsender Vorfreude auf das leckere Mittagessen hüpfte ich durch die Küche und fühlte mich wie ein kleines Mädchen. „Hach, was geht’s uns gut heute, oder?“ fragte ich strahlend. Grumbeerpannekuche waren immer ein Festmahl.
„Das kannst du laut sagen! Und was wären wir erst im Krieg froh gewesen über so was! Das waren schlimme Zeiten!“ Wie so oft genügte ein einziges Stichwort, um Oma innerhalb einer Sekunde in die Vergangenheit zu befördern und sie irgendeine Geschichte von damals erzählen zu lassen. Gespannt hüpfte ich

auf die Arbeitsfläche, stützte meine Hände hinter mir auf und spitzte die Ohren.
„Vor allem gegen Ende des Krieges war es schlimm. Wir hatten zwar Essensmarken, aber viel gab es nicht mehr dafür. Wobei wir ja noch Glück hatten, anderen ging es viel schlechter.“
„Und ihr wart auf der Schwäbischen Alb und wurdet nicht mehr bombardiert, oder?“ warf ich ein. „Genau, wir waren in Tuttlingen bei Onkel Karl und da kamen ja dann die Franzosen und haben die Stadt eingenommen. In unserem Haus sollte dann eine Infirmerie untergebracht werden und die Soldaten sagten uns, wir müssten alle raus. Aber wohin sollten wie denn? Also ist meine Cousine zum Offizier gegangen und hat ihm unsere Lage erklärt. Er war ganz beeindruckt von ihrem guten Französisch und so durften wir bleiben, unter der Bedingung, dass meine Mutter und meine Tante bei ihnen in der Küche helfen würden.“ „Na, das ist ja ein kleines Übel, oder?“ „Oh ja, das war unser Glück. Es war unglaublich, was die Franzosen alles weggeworfen haben! Wenn das Brot einen Tag alt war, haben die das nicht mehr gegessen und wir haben alle Reste eingesammelt und konnten so noch Freunde mitversorgen. Sogar Wein konnten wir sammeln. Ich sehe ewig, wie mein Onkel Karl ihn in eine Gießkanne goss und die dann über die Straße trug, damit es nicht auffiel.“
Ich schmunzelte und stellte mir einen Mann mit einer Blechgießkanne vor, wie man sie damals sicher gehabt hatte und wie er dann so bei Freunden den Wein weiterverteilte. Mein Blick fiel neben mir auf die Schüssel und ich rührte den Teig um. Diese Bewegung holte Oma kurz zu unserer Aufgabe zurück und sie stellte eine Pfanne auf den Herd und gab eine Portion Butterschmalz hinein, das sofort anfing, in eine glänzende Pfütze zu zerschmelzen. Für die fertigen Pfannkuchen holte ich ein Plätzchengitter aus dem Schrank und legte mehrere Blätter Küchenpapier darauf aus. Dann band ich mir die Schürze um und stellte mich mit einem Löffel bewaffnet vor dem Herd in Position, bereit, in die heiße Pfanne drei bis vier Fladen zu streichen.
„Und deine Mutter und deine Tante haben dann die Franzosen

bekocht?“ fragte ich, während ich den ersten Löffel Teig in die Pfanne gab. Sofort breitete sich ein herrlicher Duft in der Küche aus.
„Bis auf uns mussten ja alle Bewohner im Haus ausziehen und die Besatzer haben es genutzt. Nebenan war dann die Küche und meine Mutter und Tante Gretchen haben jeden Tag drüben mitgearbeitet. Da gab es einen Soldaten, ich glaube er hieß George, der hatte einen Narren an uns gefressen. Mir hat er Avancen gemacht, aber davon wollte ich nichts wissen. Ich hab immer abwehrend die Hände hochgerissen, wenn er in meine Nähe kam und hab zu ihm gesagt `*Bleib´mer drei Schritt vum Leib!*`. Er hat das sicher nicht genau verstanden, aber er hat es dann immer nachgemacht und gerufen `*Attention, attention! Drei Schritt vum Leib!*`. Und Musik mochte er so gern. Er wollte immer, dass Onkel Karl auf seiner Ziehharmonika spielt und singt. `*Opa, du spielen!*` sagte er immer. Ich seh´es ewig vor mir. Onkel Karl saß auf dem Küchenstuhl und kündigte an: `*Meine Damen und Herren, Sie hören nun die Ouvertüre zur Operette von der Wilden Sau.*` und dann legte er los.“
„Und wie ging diese Operette?“ fragte ich grinsend. Oma besann sich kurz, dann fing sie an zu singen:
„Siehste net die Wutz im Garten
Wie sie wuhlen tut mit ihrer Schnut?
Im Salat und den Tomaaaaten
Wie es ihr hat wohlgetut!“

Ich brach in Gelächter aus und hätte fast versäumt, die erste Ladung Pfannkuchen rechzeitig heraus zu nehmen. Ich legte sie auf das Küchenpapier, tat etwas neues Schmalz in die Pfanne und gab die nächsten vier hinein. Während sie auf der einen Seite zu bräunen begannen, drehte ich die fertigen auf dem Gitter um, so dass auch auf dieser Seite das Fett noch etwas aufgesaugt werden konnte. Gleich konnten wir den ersten probieren und wenn Opa in einer halben Stunde von seinem morgendlichen Spaziergang käme, könnten wir direkt essen.
Plötzlich musste ich lachen. „Oma?“ „Ja?“ „Vor lauter Quatschen haben wir vergessen, den Apfelbrei zu kochen!“

Omas Kartoffelpuffer

2 Eier
½ Stange Lauch
Salz/ Pfeffer
ca. 10 mittelgroße Kartoffeln
1 dicke Zwiebel
2 EL (zarte) Haferflocken

Die Eier in eine Schüssel schlagen. Den Lauch putzen und die Blätter einmal längs halbieren, dann quer in feinste Streifen schneiden. Mit Salz und/oder Pfeffer zu den Eiern geben und verrühren.
Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel ganz fein würfeln.
Alternativ beides durch die Küchenmaschine jagen und raspeln.
Die Masse in einem Sieb eine Weile abtropfen lassen. Dann zu der Eimasse geben, die Haferflocken hinzu geben und alles gut verrühren. Abschmecken. (Wer rohen Teig nicht probieren mag, backt erst einmal einen kleinen Puffer, probiert den und würzt dann den Teig nach.)
In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz zu goldbraunen Puffern ausbacken.
Am besten heiß servieren und (selbst gekochtes) Apfelmus dazu reichen.[nurkochen]

Das letzte Mal haben wir dieses Rezept von Oma dieses Weihnachten gemacht – in unserer Paellapfanne im Hof, bei mildem Frühlingswetter, im Pulli ohne Jacke. Ich bin sicher, nicht wenige haben an den Feiertagen sogar gegrillt… =)

Habt einen genussvollen Jahresbeginn,
eure Judith