



Im 2000jährigen sonnenbegünstigten WEINLAND NAHE, in dem Weine heranreifen, die zu den besten der Erde zählen, gibt es dies Rezept für eine gar köstliche Suppe

## Wallhäuser Weinsuppe (mit Grießklößchen)

1 Ltr. Weißwein  
die Schale einer halben Zitrone  
30g Stärkemehl  
2 Eigelb 2 Eiweiß 50g Zucker  
Grießklößchen:  
300g Milch  
40g Butter  
60g Grieß 1 Eigelb Salz und Muskat

Weißwein mit Zitronenschale zum Kochen bringen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und unter ständigem Umrühren in den kochenden Wein geben. Eigelb mit Zucker anrühren, Eiweiß aufschlagen und süßen. Damit die Suppe nicht gerinnt, werden Eigelb und Eiweiß erst kurz vor dem Servieren -Suppe darf nicht mehr kochen - dazugegeben. Berechnet für 4 Personen. Milch mit Butter, etwas Salz und ein wenig Muskat zum Kochen bringen, den Grieß einrühren, 15 Minuten auf schwachem Feuer festkochen und anschließend die Masse auf ein mit Butter eingefettetes Blech geben. Mit geröstetem Semmelmehl bestreuen (Butter erwärmen, Semmelmehl einstreuen und bräunen lassen), danach halbmondartig ausstechen; die Grießklößchen in einen Suppenteller geben und mit der heißen Weinsuppe auffüllen.

Berechnet für 10 Personen.



Zur Zeit der Weinlese im Herbst mundet ganz besonders lecker der

## Kreuznacher Zwiwwelkuche (Zwiebelkuchen)

250 g Mehl  
200 g Butter  
etwas Wasser, Salz  
100 g feingehackter Speck  
400 g Zwiebeln  
3 Eier  
500 g Quark  
etwas Fett

Aus Mehl und Butter mit etwas Wasser und Salz einen festen Teig kneten. Etwa eine Stunde ruhen lassen, dann ausrollen und in eine angefeuchtete Springform so legen, dass ein kleiner Rand entsteht. Ausbacken bei 200° ca. 7 Minuten. Etwas Fett in einem Topf erhitzen. Den feingehackten Speck (Dörrfleisch) anbraten; die vorher in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und goldgelb dünsten. Anschließend Zwiebeln, Quark, Ei und Speck vermischen, leicht salzen. Auf dem ausgebackenen Kuchenboden verteilen. Den Kuchen im vorgewärmten Ofen (am besten bei 220 Grad) etwa 25-30 Minuten backen lassen.

Berechnet ist dies Rezept für ein 28er Springform-Kuchenblech, was zehn Kuchenstücke ergibt. Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: Federweißer oder einen trockenen Weißwein.



Kartoffeln (Krumbeere) bildeten neben selbstgebackenem, gut durchsäuertem Bauernbrot bis vor gar nicht langer Zeit die Hauptnahrung vieler Menschen im Hunsrück, wobei die Kartoffeln auf vielfältige Weise zubereitet wurden. An besonderen Festtagen gab es

## Hunsrücker Krumbeere-Wurst

6 Pfund Kartoffeln  
1 Pfund Rindfleisch  
3 Pfund Schweinefleisch  
(Schweinebauch)  
150 Gramm Brühe  
10 Wurstdärme  
Bohnenkraut, Salz,  
Pfeffer, Muskat

Kartoffeln kochen, durchdrücken; (150g) Rindfleisch kochen, durchdrehen und mit der Brühe unter die Kartoffeln geben. Schweinebauch roh durchdrehen, mit der Kartoffel-Rindfleisch-Masse vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Bohnenkraut würzen. In Därme füllen und gar ziehen. 60min. bei 80°. (Hierfür können auch Kunstdärme verwendet werden.) Kochzeit ca. 60 Minuten bei 75 bis 80 Grad.

Berechnet für 10 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen kräftigen Silvaner



Kartoffel-Salat wird in deutschen Landen auf sehr unterschiedliche Art zubereitet. An der Nahe und im Hunsrück liebt man ihn so:

## Stromberger warmer Krumbeere-Salat

800 g Kartoffeln  
250 g Dörrfleisch  
(Speck)  
150 g Fleischbrühe  
1 Zwiebel  
3 Esslöffel Öl  
2 Esslöffel Essig  
Salz, Pfeffer

Kartoffeln kochen, dann pellen (schälen) und in feine Scheiben schneiden. Dörrfleisch und Zwiebeln fein würfeln, anbraten (aber nacheinander: zuerst das Dörrfleisch, danach die Zwiebeln) mit dem Fett auf die Kartoffeln geben. Aus Essig, Öl und Fleischbrühe (mit Salz und Pfeffer gewürzt) wird eine warme Salatsauce zubereitet. Kartoffeln, Speck und Salatsauce werden durcheinandergerührt. Der Salat sollte warm auf den Tisch kommen. Falls er erkaltet, also zu fest ist, kann man ihn portionsweise wieder erwärmen, oder auch - so man will - mit heißer Brühe tischfertig machen.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen halbtrockenen Riesling



Selbst für schmale Geldbeutel erschwinglich ist ein anderes Nahe-Hunsrück-Rezept. Hauptbestandteil auch hier, was die Menge betrifft: Krumbeere

## Merxheimer Bauernkartoffeln

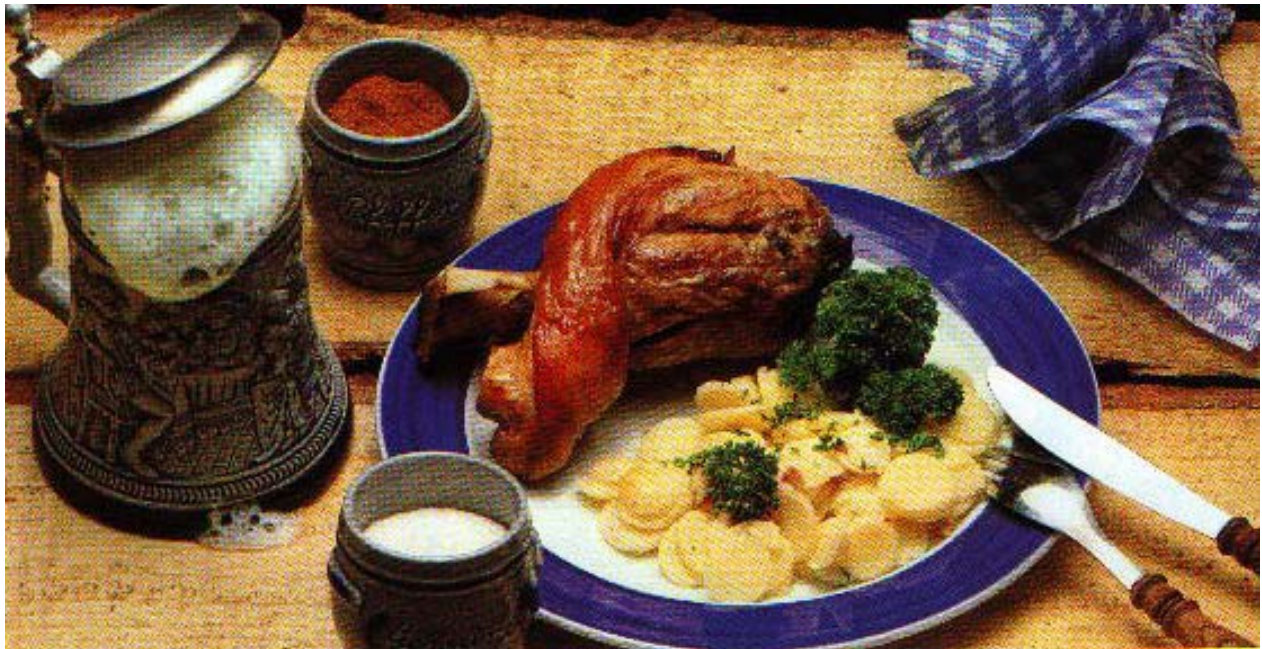
800 g Kartoffeln  
100 g Zwiebeln  
100 g Dörrfleisch (Speck)  
Petersilie, Salz, Muskat  
1 Eigelb

Salzkartoffeln kochen, und anschließend durchpressen. Dörrfleisch, Zwiebeln und Petersilie sehr fein schneiden, anbraten, auf die Kartoffeln geben, Eigelb hinzufügen. Alles gut miteinander vermischen. Die Kartoffelmasse in Plätzchenform auf ein gefettetes Backblech ausbreiten und im Ofen bei 200-220°C 10-15 Minuten ausbacken.

Berechnet für 4 Personen.

Beilage-Empfehlung: Apfelmus und Quark (in manchen Gegenden auch „Weißer Käse“ genannt)

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen jungen Müller-Thurgau



Im NATURPARADIES NAHE-HUNSRÜCK, wo nicht nur der Wein, sondern auch ein gutes Bier zu Hause ist, wird kulinarisch ab und zu auch mal richtig „reingehauen“. Zum Beispiel mit einer

## Bier-Schweinshaxe von der Nahe

4 hintere Schweinehaxen  
½ Ltr. Bier  
Butter, Salz, Pfeffer  
2 Zwiebeln  
⅛ Ltr. braune Grundsauce

Am besten bittet man den Metzger, die Schweinshaxen gleich zu halbieren und die Haut leicht einzuschneiden. Die so vorbereiteten Stücke werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und in einen Bratopf gelegt. Etwas Wasser zugeben (der Boden sollte gerade bedeckt sein) und bei 250 Grad ca. 30 Minuten im Ofen anbraten. Während des Garens oft wenden und mit Bier begießen. 20-30 Minuten, bevor die Haxen gar sind, die geschälten und in Stücke geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und mitrösten. Dem verbliebenen Bratsatz etwas braune Sauce zufügen, nochmals aufkochen und passieren.

Berechnet ist dies für 4 Personen.

Als Beilage bietet sich eine weitere Spezialität an: Warmer Kartoffelsalat. Dafür gibt es ein besonderes Rezept.

Dazu empfehlen wir: frischgezapftes Heimatbier



Von weither lockt es Gaumenfreunde zu der nach alter Überlieferung köstlich zubereiteten

## Kreuznacher Spansau

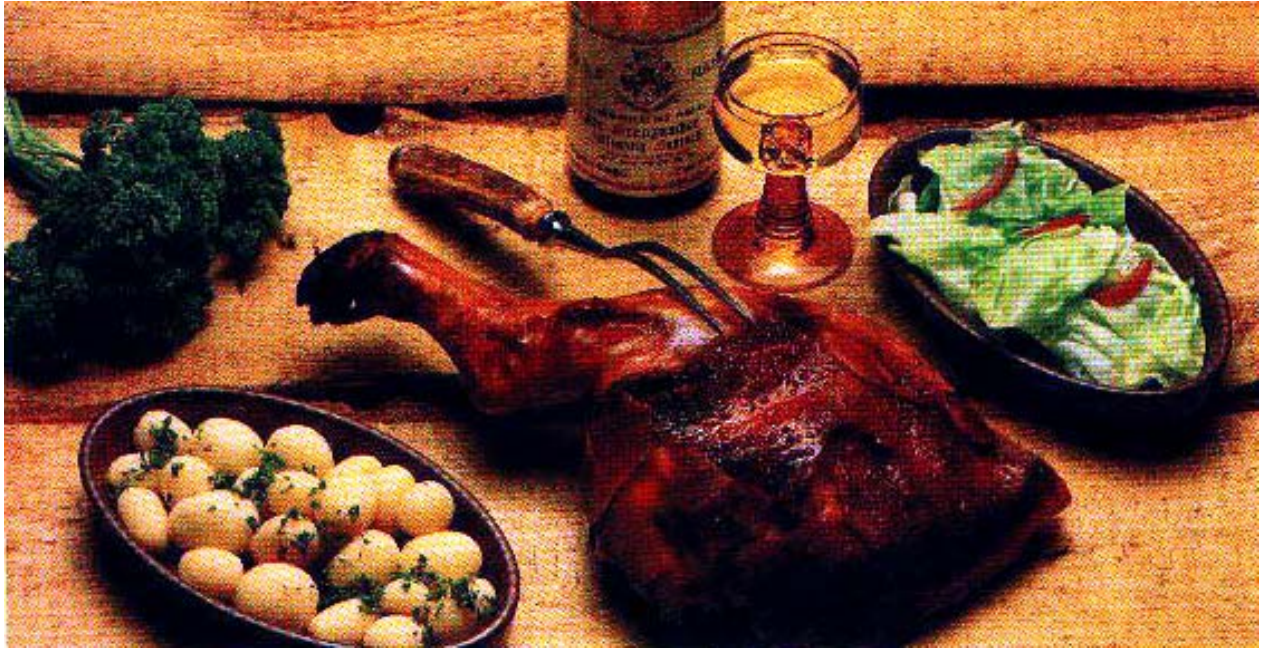
10-20kg schweres Spanferkel  
Butter, Salz, Pfeffer  
Pergamentpapier oder  
Alufolie

Spansau (Ferkel) 6-8 Wochen alt und nicht schwerer als 10-20 kg ausnehmen, mit Salz und Pfeffer einreiben, danach mit 500g Butter innen und außen bestreichen. Ohren und Schwanz mit Pergamentpapier oder Alufolie einpacken (damit sie nicht verbrennen). In einem entsprechend großen Bräter auf einen Rost legen. Auf den Bauch legen und bei mäßiger Temperatur (Hitze) ohne Füllung ca. 2,5-3 Stunden, mit Füllung ca. 4-4,5 Stunden im Backerofen bei 180 Grad, nachdem das Brot gebacken wurde, braten. Zwischendurch mit dem eigenen Saft begießen. Bläschen, die sich auf der Haut bilden, mit einer Nadel aufstechen. Etwa 30 Minuten vor Bratzeitende das Pergament oder die Folie entfernen, damit diese Teile auch noch nachbräunen. Jetzt nicht mehr begießen, damit die Kruste schön knusprig bleibt.

- a) **Füllsel** (ergibt ca. 3-4 Pfund). Herz, Lunge und Leber des Tieres zusammen mit 250g Schweinefleisch durchdrehen, mit Pfeffer, Salz und reichlich Majoran würzen, zusammen mit 500g Butter im Topf rösten, in die Bauchhöhle des Ferkels füllen und zunähen.
- b) **Kartoffelfüllsel** Ca. 2,5kg geschälte Kartoffeln nicht ganz gar kochen, danach mit einem Eierschneider würfeln und zusammen mit 1500g der unter a) aufgeführten Füllsel mischen, damit das Spanferkel füllen, zunähen und wie obenstehend braten.

Berechnet für 20 - 25 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: Federweißer oder einen halbtrockenen Riesling



Eine knusprige Spezialität, die besonders während der Zeit der Weinlese mit dem feurigen Federweißen zu einem Hochgenuss wird, ist das als alter Hochzeitsschmaus überlieferte

## Sobernheimer Spanferkel

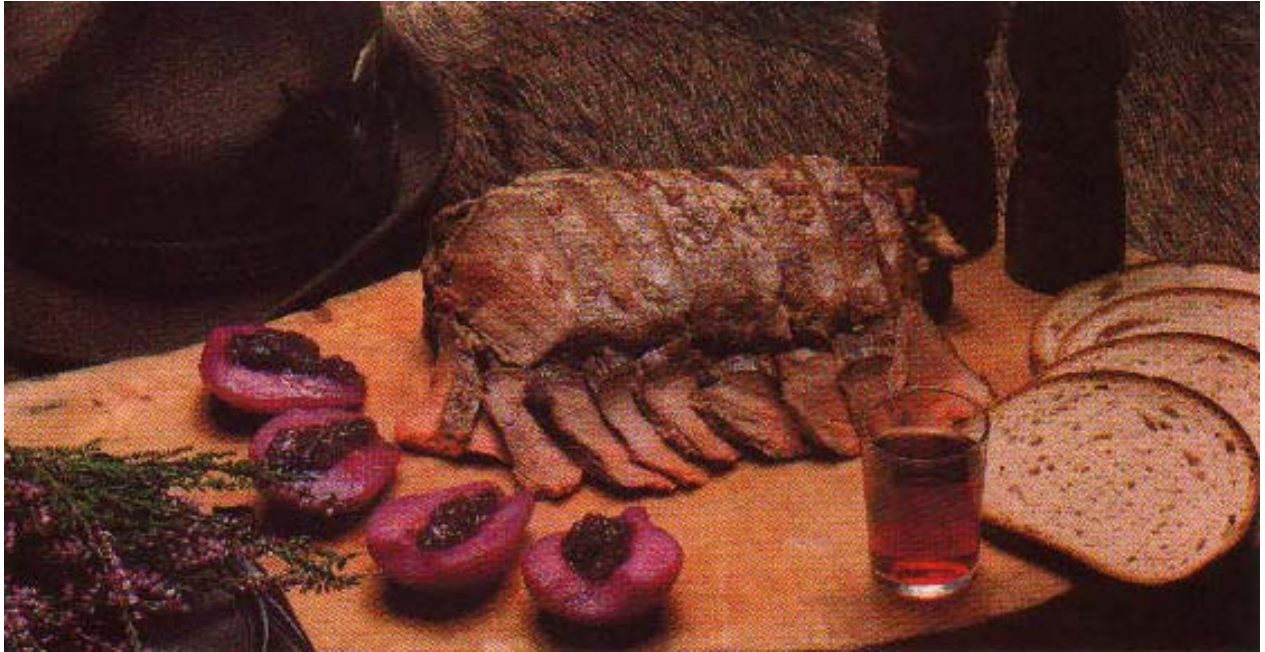
4 - 5 kg Spanferkel  
Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebeln  
etwas Apfelmus  
Lorbeerblatt  
ein wenig Rotwein

Fleisch waschen, Schwarte leicht einschneiden, Ohren, Schwanz und Füße mit Pergament einpacken, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Bratpfanne legen, mit etwas Wasser aufgießen, im Ofen bei 250 Grad etwa 45-60 Minuten anbraten. Dann 3 Stunden bei 190° garen. Nach etwa 20 Minuten erstmals und dann noch mehrmals mit Butter bepinseln und mit etwas Rotwein ablöschen, bis das Spanferkel richtig braun und knusprig ist. Kurz bevor es fertig ist, Pergament entfernen, damit diese Teile noch Farbe bekommen. Mit etwas Knochenbrühe lässt sich der Bratsatz lösen und passieren. Ein Tipp zum Abschmecken:

Die Sauce wird besonders pikant, wenn ihr kurz vor dem Auftragen Apfelmus - etwa zwei Tassen - zugerührt werden.

Berechnet ist dieses Festmahl für 10 Personen.

Als Beilagen werden Salzkartoffeln und Feldsalat (Rapunzelsalat) empfohlen. Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: Federweißer oder einen Riesling



Eine Mahlzeit, so recht für eine Bauern-, Winzer- oder Holzfäller-Runde an der Nahe und im Hunsrück - aber nicht nur für sie - ist der

## Soonwälder Frischlingsrücken (oder junger Wildschweinrücken)

1 Frischlingsrücken (ca. 1000 g)  
50 g Speck  
20 g Bratfett  
1 kleine Zwiebel  
¼ Ltr. Rotwein  
Wacholderbeeren  
etwas Wildsauce  
(Knochenbrühe)  
¼ Ltr. Sahne  
Salz und Pfeffer

Frischlingsrücken enthäuten und spicken. Mit einem Metallstab in der Mitte durchstechen, damit er später beim Braten nicht krumm wird. In heißem Fett zuerst auf der Fleischseite anbraten, dann auf die andere Seite (also die Knochenseite) legen und etwa 30 Minuten bei 200° braten. Sobald das Fleisch leicht braun wird, mit Rotwein ablöschen. Danach aus dem Ofen nehmen und etwa 7 Minuten warm stellen. In der Zwischenzeit den Bratsatz mit Sahne ablöschen und einkochen lassen. Die Filets vom Rücken lösen und in Scheiben (Portionen) aufteilen. Das Fleisch wieder in die ursprüngliche Lage bringen und weiterbraten, bis es knusprig ist. Zum Schluss jede Portion mit einer halben Birne, die zuvor in Rotwein und Zimt gekocht wurde und nun mit Heidelbeeren gefüllt wird, garnieren. Mit Hunsrücker Bauernbrot schmeckt das einfach lecker!

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen unserer Rotweine



An der Nahe wachsen fast ausschließlich Weißweine. Aber auch Rotweine findet man in exzellenter Güte. Er macht den Pfiff aus bei folgendem Eintopf-Gericht

## Nahe-Winzer-Topf

200 g Rindfleisch  
2 dl Rotwein  
1 kleiner Kopf Weißkraut  
2 Karotten  
1 Sellerieknolle  
2 Stangen Lauch  
1 Huhn  
2-3 Zwiebeln  
4 mittelgroße Kartoffeln  
etwas Öl  
2 Ltr. Wasser  
Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Zwiebeln in Streifen schneiden, in Öl andünsten. Darauf das kleingeschnittene Rindfleisch und das ebenfalls kleingeschnittene Hühnerfleisch geben. Mit Rotwein und Wasser auffüllen, kurz durchkochen lassen. Dann das in Scheiben geschnittene Gemüse in folgender Reihenfolge dazugeben: Karotten, Weißkraut, Sellerie, Lauch, Kartoffeln (klein geschnitten). Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen.  
Kochzeit: Etwa eineinhalb Stunden.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen unserer Rotweine



Trester, ein hochprozentiger, klarer Schnaps (gebrannt aus den vom Winzer ausgepressten Trauben), gab der nachfolgenden Gaumen-Spezialität ihren Namen; sie wurde früher beim Tresterbrennen so nebenbei mitgekocht. Die Frauen der Winzer hingen einfach den Kochtopf (energiesparend) über die Öffnung des Brennofens, aus der während des Brennvorgangs Hitze entwich.

## Münsterer Trester-Fleisch

4 Schweinekamm-Koteletten  
(ca.800 g)  
1 kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
½ Ltr. Wein  
½ Ltr. Wasser  
Gewürze: 5 Pfefferkörner,  
1 Nelke, 2 Wacholderbeeren,  
1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Kartoffeln in Scheiben schneiden und im Topf verteilen, darauf mit Pfeffer und Salz gewürztes Fleisch legen. Auf diese Schicht wiederum Zwiebeln, Kartoffeln, Fleisch usw. Mit Wein und Wasser begießen. Die Gewürze in einem Beutel in den Topf hängen. Im geschlossenen Topf das Ganze etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Berechnet für 4 Personen.

Als Getränk bietet sich dazu besonders herber Wein an und natürlich ein Gläschen Trester. Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen abgelagerten Nahwein (oder statt dessen einen Trester)



Ein früher typisches „Arme-Leute-Essen“, das heute im Zeichen der auch kulinarisch-orientierten Nostalgie-Welle einen „Aha“-Effekt auf jeder Speisekarte hervorruft, sind die

## Kirn-Sulzbacher Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln  
2 Eier  
etwas Grieß  
Salz, Muskat  
500 g Rinderhackfleisch  
250 g Hausmacher Leberwurst  
2 mittlere Stangen Lauch  
1 Scheibe Weißbrot  
Pfeffer

Kartoffeln kochen, durchpressen, mit Salz und Muskat würzen, mit den Eiern und etwas Grieß durchkneten. Lauch kleinschneiden, in etwas Butter andünsten, Hackfleisch, klein gewürfeltes Brot und Leberwurst hinzufügen, abschmecken, das Ganze einmal gut durchkochen. Kartoffelteig auf einem feuchten Brett (damit sich die Masse später leicht wieder löst) ausrollen. Mit der Füllung belegen und zu Klößen formen. Die Klöße in Salzwasser aufkochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen Ruländer



Seit Jahrzehnten ist im Hunsrücker Soonwald auch der Fasan heimisch. Wer gern Fasan isst, möge diesen Geheimtipp für Feinschmecker probieren

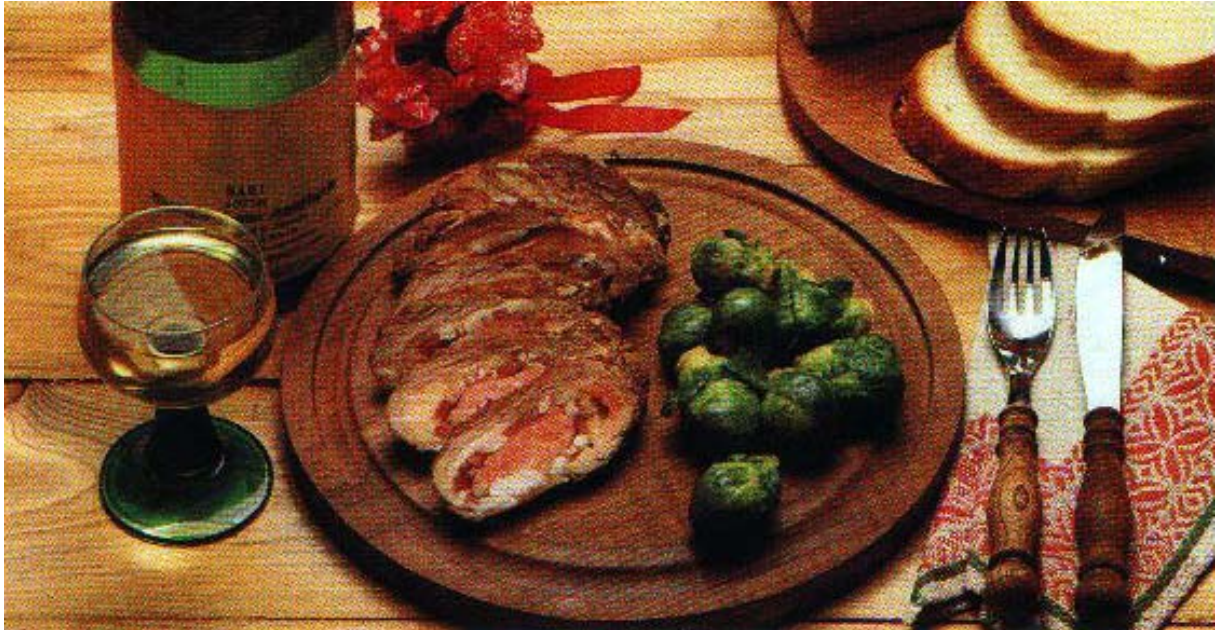
## Soonwälder Fasane-Gockel mit Aprikosenkern-Kroketten

2 junge Fasanehähne  
350 g Rotkraut  
¼ Ltr. Rotwein  
¼ Ltr. gute Brühe  
100 g Butter  
3 halbierte Äpfel  
1 Teelöffel Preiselbeeren  
800 g Kartoffeln  
2 Eigelb  
100 g Aprikosen-Kerne  
Paniermehl, Eiweiß,  
Salz, Muskat, Pfeffer

Die Fasane von innen und außen gut würzen und mit gegartem Rotkraut füllen. Danach in Butter anbräunen, insgesamt etwa 45 Minuten im Backofen schmoren lassen und dabei oft mit Rotwein und Brühe begießen. Geschälte und entkernte Äpfel in Butter dünsten, danach mit Preiselbeeren füllen. Die Äpfel um das Fleisch drapieren. Berechnet für 4 Personen. Als Beilage-Köstlichkeit gibt es Aprikosen-Kroketten: Gekochte Kartoffeln durchpressen, Eigelb und Gewürze dazu, gut durchkneten, ausrollen, erkalten lassen. In etwa ein bis zwei cm große Stücke schneiden, in Aprikosenkernen „panieren“ und in der Friteuse ausbacken.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen Riesling der oberen Nahe



Aus der Region rund um die ehem. Ganerbenburg Montfort, in der eine ganze Reihe Ritterfamilien wohnte, die sich als Raubritter betätigten, stammt dieses Gericht

## Montforter Schweinefilet

2 kleine Schweinefilets  
1 große Scheibe gekochten Schinken  
2 Scheiben Schnittkäse  
250 g Camembert  
100 g Semmelbrösel  
1 Ei  
etwas Salz, Pfeffer und Paprika

Die Filets werden der Länge nach eingeschnitten, bis noch eine etwa 1 cm dicke Fleischkante stehen bleibt. Macht man's richtig, entsteht eine glatte Fleischfläche. Sie wird von innen mäßig mit Pfeffer und Paprika gewürzt. Darauf kommen Käse und Schinken. Anschließend wird das Fleisch samt Zutaten mit Bindfaden zu einem Rollbraten zusammengebunden. Das Fleisch wird vor dem Braten auch von außen mit Salz und Pfeffer gewürzt, anschließend in heißem Fett etwa 25 Minuten lang gebraten. Nach dem Aufschneiden des Fleisches mit gebackenem Camembert (vorher geviertelt), in Ei und Semmelbrösel gewälzt und in heißem Fett gebraten servieren.

Berechnet für 4 Personen.

Herrlich mundet dazu Rosenkohl und frisches, warmes Weißbrot.



Die ehemalige Burg Schloßböckelheim gehört zu den ältesten im Nahetal. Sie wurde unter anderem auch dadurch bekannt, dass dort im Jahre 1105 Kaiser Heinrich IV. als Gefangener seines Sohnes einsaß. Vor gar nicht langer Zeit wurde der Ort erneut bekannt durch das nach ihm benannte

## Schloßböckelheimer Zwiebeltöpfchen

800 g magerer Schweinekamm in Würfel geschnitten  
500 g Zwiebeln in Scheiben  
Salz, Pfeffer, Rauchsatz,  
etwas Paprika, Kerbel,  
Thymian, Senf,  
1/4 l Bratensauce, Schmalz,  
1/8 l saure Sahne,  
etwas Weißwein

Den Schweinekamm mit den Zwiebeln und den Gewürzen gut vermischen und drei Tage im Kühlschrank stehen lassen. Den eingelegten Schweinekamm mit den Zwiebeln in wenig Schmalz scharf (bei großer Hitze) anbraten. Danach mit Weißwein ablöschen (begießen) und mit der fertigen Bratensauce auffüllen (Fertigprodukte können auch verwendet werden). Jetzt den Senf dazugeben und gut umrühren. Kurz aufkochen lassen und zum Schluss mit der sauren Sahne binden. Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen halbtrockenen Riesling



Eine „Gaumenfreude für Fortgeschrittene“ verspricht ein Gericht, das erst vor einigen Jahren so richtig gebietstypisch wurde. Es heißt

## Schweineschnitzel auf „Waldböckelheimer Art“

4 Schweineschnitzel dünn geklopft  
4 Scheiben Kochschinken  
4 Scheiben Emmentaler  
Dörrfleisch, Weißbrotwürfel  
Champignons  
etwas Knoblauch

Die Schnitzel mit Schinken und Käse füllen, zusammenklappen, salzen und pfeffern, danach panieren. In Butter knusprig braun braten, auf einer Platte heiß stellen. Weißbrotwürfel mit etwas Dörrfleisch (Speck) und den Champignons in einer Pfanne braten, mit etwas Knoblauch würzen. Durchschwenken und über die Schnitzel geben.

Berechnet für 4 Personen.

Beilagen-Empfehlung: Bratkartoffeln, Grüner Salat.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen halbtrockenen Müller-Thurgau



Dieses Gericht wurde früher auf einem Köhlerstein angerichtet, der einst in den Hunsrückwäldern leicht aufzutreiben war.

## Bockenauer Bratgockel nach Köhlerart

2 Hähnchen  
1 kleine Zwiebel  
200 g Karotten  
100 g Erbsen  
100 g Perlwiebeln  
50 g Dörrfleisch (Speck)  
Petersilie, Salz und Pfeffer

Hähnchen von innen und außen gut würzen. Im Ofen 25-30 Minuten garen, danach halbieren. Kleingeschnittenes Dörrfleisch auslassen, Gemüse und Zwiebeln - grob geschnitten - dem Dörrfleisch zufügen und dünsten. Kartoffeln in Würfel schneiden und braten, mit dem Gemüse vermischen, abschmecken und über den gebratenen Gockel geben. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen Riesling



In den großen Waldungen des Hunsrücker Soonwaldes, in dem der berühmterberühmte Räuberhauptmann Schinderhannes seinen Lieblingsaufenthalt hatte, war auch das Arbeitsreich von Köhlern und Holzfällern. Nach ihnen benannt, mundet lecker als Zwischenmahlzeit der

## Holzfäller-Toast aus dem Lützelsoon

600 g Hackfleisch  
(halb Rind/halb Schwein)  
1 Zwiebel  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
1 Brötchen  
(manche sagen Semmel)

Das Brötchen etwa fünf Minuten in Wasser legen, bis es sich ganz vollgesaugt hat. Aus Hackfleisch, Eigelb, zerkleinerter Zwiebel und Brötchen einen Teig herstellen. Würzen. Das Ganze anbraten (nicht ganz durch). Eine Scheibe Toast mit einem Salatblatt belegen, das Fleisch darauf geben. Auf das Fleisch eine Scheibe Ananas und das Ganze mit Schmelzkäse - z. B. mit Tilsiter - überbacken.

Berechnet für 4 Personen (wobei nicht Holzfäller gemeint sind; die sind hungriger).

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen halbtrockenen Riesling



An den legendären und viel besungenen „Jäger aus Kurpfalz“, der im Hunsrücker Soonwald seine Reviere hatte und auch an die alljährlichen Landesjagden im Soonwald erinnert - zumindest was den Namen angeht – die

## „Jäger-aus-Kurpfalz" -Schnitte

4 dünne Kalb- oder  
Schweineschnitzel  
1 Scheibe Ananas oder  
Mandarinen  
Cocktailsauce  
(Mayonnaise, Tomatenmark,  
geriebener Meerrettich,  
Weinbrand - alles mischen)  
etwas Senf

Das Fleisch mit Senf bestreichen und in Butter ausbraten. Eine Scheibe Bauernbrot mit in feine Streifen geschnittenem Salat und Cocktailsauce überziehen, darauf das Fleisch und die Früchte geben.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen; einen trockenen Müller-Thurgau



Ein Dorado des Rotwildes sind die tiefen Wälder des Hunsrücker Soonwaldes. In diesem zweitgrößten zusammenhängenden Waldgebiet West-Deutschlands trieb mancher Wilderer sein frevelhaftes Handwerk, sicherlich auch des lukullischen Genusses wegen. Von dort kommt der

## Entenpfuhler Wilderer-Salat (Salat nach Art des Wilddiebes)

400 g Wildfleisch  
200 g Äpfel  
(von der sauren Sorte)  
200 g Orangen  
2 cl. Weißwein  
(ein Schnapsglas voll)  
150 g Mayonnaise  
ein wenig Weinbrand  
Salz und Pfeffer  
2 Eigelb, Senf  
250 g Öl

Wildfleisch garen lassen; meistens werden kleinere Reste von gegartem Hasen, Reh, Hirsch oder Wildschwein genommen. Äpfel und Orangen schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Weißwein übergießen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Aus Eigelb, Senf (ein Teelöffel) und Öl wird eine Mayonnaise gerührt, die mit ein wenig Weinbrand, Salz und Pfeffer gewürzt wird. Das Ganze kommt in ein Glas oder eine Schüssel und zwar zuerst eine Schicht Mayonnaise, dann darauf Orangen, Wildfleisch, Äpfel und noch mal Mayonnaise.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen halbtrockenen Silvaner



Das NATURPARADIES NAHE-HUNSRÜCK ist auch pilzreich. An das zwischen Odernheim und Staudernheim gelegene ehemalige Kloster Disibodenberg, in dem lange Zeit auch Hildegard von Bingen (Heilige Hildegard) lebte, erinnert das

## Disibodenberger Pilzgericht

1000 g frische Waldpilze  
1 Zwiebel  
1/8 Ltr. Sahne  
50 g Fett  
15 - 20 g Mehl  
Petersilie, Salz, Pfeffer

Pilze sauber putzen und waschen, in Blättchen oder Scheiben schneiden. Zwiebeln fein hacken, in Butter anbraten, die Pilze zufügen und höchstens 15 Minuten dünsten. Die Flüssigkeit mit Mehl andicken, würzen, mit Sahne und feingehackten Kräutern vollenden.

Berechnet für 4 Personen.

Mit Semmelknödel und Salat servieren.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen trockenen Riesling



Früher waren Hausschlachtungen und das anschließende Schlachtfest an der Tagesordnung. Aus dieser Zeit schätzen und lieben wir den

## Ebernburger Stichpfeffer mit Kartoffelklößen

800 g Schweinefleisch, am besten vom Bug, 20 g Fett, 200 g Zwiebelwürfelchen  
1 Knoblauchzehe  
1/8 l Wein, 0,4 l Brühe  
0,1 l Schweineblut  
5-7 zerdrückte Pfefferkörner  
Lorbeerblatt, Thymian

Das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden, salzen und den Pfeffer darüber streuen. Zwiebeln in heißem Fett goldgelb andünsten, Fleisch und Knoblauch zufügen und gut anrösten, Mehl darüber geben, kurz mitrösten. Danach mit Brühe und Wein auffüllen, Lorbeer und Thymian zugeben, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze (ca. 150 Grad - 50 Min.) garen. Von der Feuerstelle nehmen, das Blut sehr schnell einrühren; ab jetzt darf das Gericht nicht mehr kochen.

Berechnet für 4 Personen.

### **Serviert mit Kartoffelklößen.**

1000 g Kartoffeln  
Zitronen  
Kartoffelmehl  
Salz, Muskat

700 g Kartoffeln reiben, Zitrone zufügen und über Nacht in ein Tuch hängen. Am nächsten Morgen die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben, das Kartoffelwasser abgießen und das abgesetzte Kartoffelmehl der Kartoffelmasse wieder zufügen. 300 g Kartoffeln kochen, heiß auf die rohe Kartoffelmasse drücken, würzen und portionieren. In kochendes Wasser geben, aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und 7 Minuten ziehen lassen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen Müller-Thurgau



Vom Fischfang lebten früher viele Menschen an der Nahe. An jene Zeit erinnert das folgende Fischgericht:

## Karpfen auf Norheimer Art

Einen 700-1000 g schweren  
Karpfen (4 Portionen)  
1 Zitrone  
etwas Mehl  
Salz  
1 Ei  
Paniermehl und Petersilie

Karpfen ausnehmen, Schuppen und den Kopf entfernen, längs dem Rückgrat nach halbieren, vierteln, säubern, säuern, salzen, in Mehl, Ei, Paniermehl panieren und in schwimmendem Fett ausbacken. Mit gebackener Petersilie und Zitronenecken ausgarnieren. Dazu pikante Kräutersaucen mit Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat reichen.

### **Schnittlauchsauce**

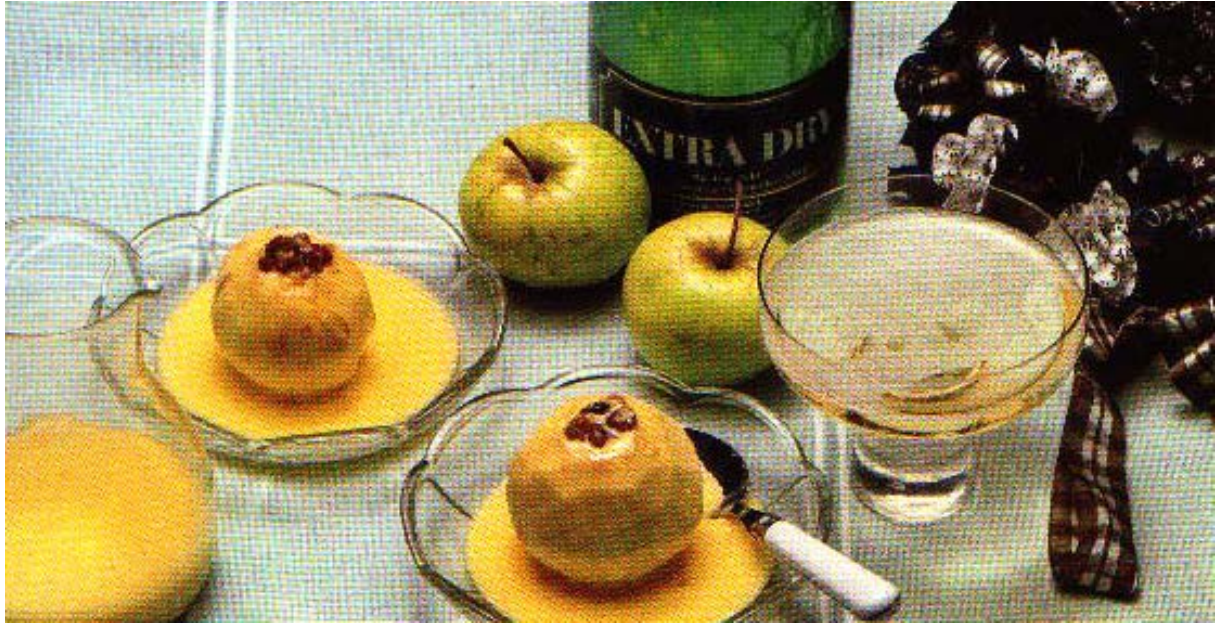
250 g Magerquark mit reichlich kleingeschnittenem Schnittlauch und 3 Ei. Milch anrühren. Würzen nach Geschmack.

### **Grüne Sauce**

125 g Mayonnaise, 125 g saure Sahne, 1 Bund Dill, 1 Bund Schnittlauch, etwas Zitronenmelisse, etwas Estragon, Salz und Pfeffer. Mayonnaise mit saurem Rahm vermischen, Salz, Pfeffer und feingehackte Kräuter zufügen und alles gut durchrühren.

Berechnet für 4 Personen.

Dazu empfehlen wir von unseren heimischen Weinen: einen trockenen und jungen Wein



Viel Feinschmecker-Ehre legt ein Nachtsch ein, der aus Omas Küche am Glan kommt

## Glantaler Bratäpfel

4 mittelgroße Äpfel  
50 g Butter  
30 g gehackte Mandeln  
100 g Rosinen  
Zucker, etwas Zimt  
Heidelbeeren (die im Hunsrück  
herrlich gedeihen)  
30 g Zucker, 1 El. Weinbrand

Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Mandeln, Rosinen, Heidelbeeren, Zucker und Zimt gut vermischen; in die Äpfel füllen. Auf ein Blech legen und mit flüssiger Butter beträufeln. Danach etwa 30 Minuten im Ofen bei 200 Grad garen. Anrichten und mit Vanille-Sauce überziehen.

### **Vanillesauce**

2 Eigelb, 100 g Milch, 50 g Vanille-Zucker.

Eigelb mit Milch und Zucker auf einem warmen Wasserbad steif schlagen.

Berechnet für 4 Leckermäuler.

Dazu empfehlen wir: trockenen Sekt



Auch das Süße kommt im NATURPARADIES NAHE-HUNSRÜCK nicht zu kurz, wie man an diesem leckeren Gebäck feststellen kann

## Versunkene Nahe-Trauben-Torte

190 g Zucker  
190 g Butter  
250 g Mehl  
6 Eier  
1 Tl. Backpulver  
250 g geriebene Mandeln  
oder Nüsse  
600 g Weintrauben (am  
besten Rieslingtrauben)

Butter und Zucker schaumig rühren, danach Eigelb nach und nach unterziehen und so lange rühren, bis die Masse schaumig wird. Mehl, Backpulver, Mandeln und Nüsse zugeben. Zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine gebutterte und gemehlte Form (Springform ca. 26 cm) füllen. Die Trauben in kaltem Wasser waschen, entstielen, auf den Teig legen und backen. Hierbei sollen die Trauben beim Backen in den Teig einsinken.

Backzeit: ca. 60 Minuten bei 180 Grad.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Es ergeben sich je nach Größe 10 - 12 Stücke.