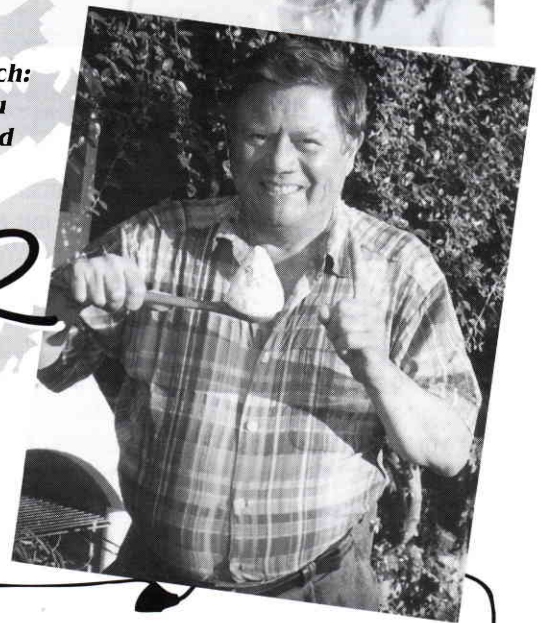


Jede Region in Deutschland hat so ihre speziellen Kochrezepte. Was in Hamburg der Fisch, ist in München die Haxe und bei uns halt der „Hoschemer Käs“. Die einstige Spezialität erlebte bei den Horchheimer Käsfesten eine Renaissance, wurde aber - verständlicherweise - aus Platz- und Zeitgründen aus Quark hergestellt. Übrigens eine ähnliche „Koch-Todsünde“, als ob man für ein Wiener Schnitzel Schweinefleisch verwendet.

Aber außer unserer „Spitznamen-Spezialität“ hat die „Hoschemer Kuch“ schon noch einiges mehr zu bieten. Und weil die meisten Gerichte nicht niedergeschrieben wurden und daher auch heute kaum noch zubereitet werden, kam mir in diesem Jahr die Idee, eine Serie über Horchheimer Spezialitäten zu beginnen. Wenn auch Sie dazu beitragen können, dass das, was früher auf den Herden oder in den Töpfen Horchheims bruzzelte, schmorte oder garte, nicht ganz in Vergessenheit gerät, setzen Sie sich doch einfach mit mir in Verbindung. Ich würde mich jedenfalls sehr über jedes mir noch nicht bekannte Rezept freuen.



Fachleute unter sich:
Fernseh-Koch-Guru
Johannes Lafer und
„Maitre“ Dick



DIE „HOSCHEMER KÜCH“

vorgestellt von „Maitre“ Dick Melters



Original Hoschemer Käs

Zutaten:

Kuhmilch (3,5 Prozent)
Flüssiglab (gibt es in BIO-Läden, z. B. im „Spinnrad“)
Salz, Pfeffer, ganzer Kümmel

Eine Kopfkissenhülle aus Baumwolle
Eine Siebschale zum Abtropfen
Eine ca. 10-Liter-Schale zum Verarbeiten
Ein 8-10-Liter großer Keramik-Reifetopf.

Hinweis zur Portionierung:

Aus einem Liter Kuhmilch bekommt man ca. zwei „Faustekäschen“.
Die Herstellungszeit beträgt etwa 10-14 Tage.

Und so wird's gemacht:

Die Kuhmilch in ein größeres Gefäß schütten und mit Flüssiglab beträufeln, ca. 20 Tropfen pro Liter Milch; die Milch fängt nach kurzer Zeit an, dick zu werden - Gefäß abdecken. Nach ca. 2 Tagen die dicke Milch in das Baumwoll-Kopfkissen kippen, das man vorher in der Siebschale ausgebreitet hat; über einem Gefäß die Molke ca. 2-3 Tage abtropfen lassen; eventuell die Flüssigkeit noch etwas ausdrücken. Den getrockneten „Rest“ in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Kümmel nach eigenem Geschmack würzen, kräftig durchkneten und zu „Faustekäschen“ formen (ca. 6 cm hoch und 4 cm im unteren Durchmesser). Diese „Hoschemer Käschen“ dann in den Keramiktopf setzen, gut mit einem Küchenhandtuch und Gummiring abdichten und ca. 6-8 Tage bei Küchentemperatur reifen lassen; eventuell gezogene Flüssigkeit abgießen.

Dazu passt, damals wie heute, ein schöner trockener bis halbtrockener Rot- oder Weißwein.



„Döbbeckoche“

Der Döbbeckoche wird im ganzen Rheinland in den verschiedensten Variationen gebacken. Man verarbeitet neben Kartoffeln und Zwiebeln oft Schinken, Bauchspeck, Fleischwurst, Cabanossi usw., usw. Jeder hat halt sein eigenes „bestes Rezept“. Hier also der „Döbbeckoche à la Dick“.

Zutaten:

Geschälte Kartoffeln und Zwiebeln
 1/2 Liter Milch
 2 trockene Brötchen oder 4 Toast-Scheiben
 Ca. 200 g Griebenschmalz
 250 g klein geschnittene Knochenschinken-Würfel
 Salz, Pfeffer, Petersilie

6-Liter-Gussbehälter

Und so wird's gemacht:

Kartoffeln und Zwiebeln (Anteil ca. 30 Prozent) schälen, bis der Gussbräter voll ist.

Auf einer Küchenmaschine (feine Reibe) verarbeitet man diese zu „Brei“ (viele behaupten allerdings, ein richtige Döbbeckoche müsse auf einer Handreibe verarbeitet werden wegen des „Fleischgeschmacks“ der kaputten Hände). Milch im kleinen Topf erwärmen und trockene Brötchen oder Toast weichkochen.

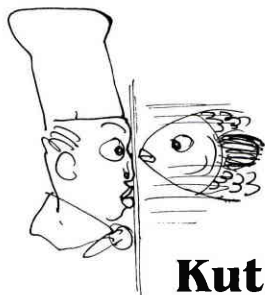
Den Gussbräter mit dem Griebenschmalz dick einreiben, das ergibt nämlich eine tolle „Rundum-Kruste“.

Den Kartoffel-Zwiebelbrei in eine Schüssel kippen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen; die aufgekochten Brötchen bzw. Toast und die Knochenschinken-Würfel dazu geben, gut vermischen und abschmecken.

Die Masse in den vorgefertigten Bräter geben und bei 220 Grad (nach 1 Stunde auf 120 reduzieren) ca. 2 Stunden ohne Deckel goldbraun backen.

Früher trank man dazu Pfefferminztee. Aber Wein und Bier passen ebenfalls gut dazu.

Einen guten Appetit
 wünscht Ihnen
 Ihr
 „Maitre“ Dick



Kutschelemutsch

Sie wissen nicht, was das ist? Ganz einfach: Stockfisch mit Kartoffeln gemischt. Früher war Stockfisch ein „Armeleuts-Essen“. Der salzig getrocknete Fisch war aber neben dem Salzhering der einzige Fisch, den man auch in der warmen Jahreszeit essen konnte. Heute ist der Stockfisch - oder Klippfisch - einer der teuersten Fische überhaupt. Meist findet man ihn nur noch im Angebot italienischer oder türkischer Geschäfte.

Zutaten (für 4 Personen):

Ca. 1 kg getrockneter Stockfisch
 Ca. 1 1/2 - 2 kg feste Kartoffeln
 3 große Zwiebeln
 30 g Butter, 2 EL Öl, 2 TL Essig
 Salz, Pfeffer, Petersilie

Und so wird's gemacht:

Den Fisch ca. 2 Tage wässern, immer wieder frisches Wasser dazugeben.

Den entsalzten Fisch ca. 12 Minuten gar kochen, dann von den Gräten und der Haut befreien.

Den Fisch in kleine Stückchen zerteilen und in einen Topf geben; Backofen auf ca. 100 Grad vorheizen und den Topf dort hineinstellen; Backofenklappe etwas geöffnet lassen, damit das überflüssige Kochwasser etwas verdunstet und der Fisch trockener wird.

Kartoffel gar kochen; Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne bei schwacher Hitze goldbraun braten.

Kartoffeln pellen, in feine Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben; bei guter Hitze anbraten, bis die Kartoffeln etwas Farbe bekommen haben.

Nun den Stockfisch dazu geben, alles vermischen und einige Augenblicke scharf mitbraten.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, salzen und die feingehackte Petersilie zufügen; gut umrühren und anrichten; in der leeren Pfanne den Essig erhitzen und über das Gericht träufeln; sofort servieren.

Hierzu schmeckt ein kühles „Blondes“ - genauso wie ein trockener Riesling.