Unsere kleinen kölschen Köstlichkeiten:

Blutwurst-pralinen

1 Essl. Senf
2 Essl. Honig
8 Pumpernickeltaler
1 Kranz Blutwurst
1 Essl. Crème fraîche
1 Essl. Meerrettich
Krause Petersilie

Honig & Senf verrühren und die Pumpernickeltaler damit bestreichen. Die Blutwurst in ca. 1 Zentimeter dicke Taler schneiden, in Mehl wälzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die gebratene Blutwurst auf die Pumpernickeltaler legen.
Crème fraîche und Meerrettich verrühren und auf die Blutwurst verteilen und mit einem Petersiliensträußchen fein ausgarnieren.

Hämchencarpaccio auf Rote-Linsen-Salat

1 gekochtes Hämchen
120 g rote Linsen
3 Essl. weißer Balsamico
1 Bund Schnittlauch
(auf Röllchen geschnitten)
2 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer
Rote-Bete-Sprossen
gehackte Petersilie

Die Linsen ca 7 Min. im Salzwasser garen. Wenn sie abgekühlt sind, mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch abschmecken. Das Hämchen auslösen und nur das magere Fleisch auf hauchdünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf dem Linsensalat verteilen und mit Rote-Bete-Sprossen und gehackter Petersilie verzieren.

Sauerbratenfrikadelle

400 gr. eingelegter Sauerbraten
2 Eier
4 Essl. Paniermehl
50 gr. Rosinen
2 Essl. Rübenkraut
Salz, Pfeffer
100ml. Rapsöl

Den Sauerbraten und die Rosinen durch den Wolf drehen.
Mit Eiern, Paniermehl und mit Salz, Pfeffer und Rübenkraut abschmecken; anschließend in einer Pfanne ausbraten.

>>

Unsere kleinen kölschen Köstlichkeiten:

Frische Bratwurst im Speckmantel

250 gr. Frische Bratwurst
8 Scheiben magerer geräucherter Speck
50 ml. Öl

Die Bratwurst auf 3 cm große Stücke schneiden und mit einer Scheibe Speck einwickeln; mit einem Zahnstocher fixieren und in einer Pfanne ausbraten.

Reibeküchlein mit feinem Tatar

Rezeptur Reibekuchen für 4 Personen

600 Gramm geschälte Kartoffeln
100 Gramm geschälte Zwiebel
2 Eier
1 Essl. Weizenmehl
1 Essl. Speisestärke (Mondamin)
Salz, Pfeffer, Muskatnuß gerieben
0,5 Liter Öl

Zuerst:

Die Kartoffeln mit den Zwiebeln reiben und mit den anderen Zutaten vermengen; anschließend den Teig im heißen Öl bei 180° ausbacken.

Und dann:

400gr. Tatar
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
2 Sardellenfilets & 10 Kapern fein gehackt
1 Essl. Meerrettich
1 Teel. Senf
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Essl. Öl

Danach:

Alles miteinander vermengen und zum Schluß den Eßl. Öl untermischen.