

Guten Appetit!

DAS PROMIKOCHBUCH



Sie alle packen aus!

**Deutsche Pfadfinderschaft
Sankt Georg**

**Stamm
Horsadal Roßtal**



Vorwort

Für uns Pfadfinder ist das Kochbuch natürlich ein Weg, Geld zu verdienen. Schließlich müssen wir unsere Jugend-

Nach etwa einem Jahr regen Schriftverkehrs mit der deutschen und internationalen Prominenz ist unser Werk nun vollendet. Ein Jahr lang haben wir versucht, aus den Büros und Agenturen zu erfahren, was die Damen und Herren Politiker, Schauspieler, Intendanten und Sänger so alles verspeisen. Viele positive Antworten mit Rezepten kamen zurück, einigen Absagen kamen auch. Die meisten unserer Anfragen blieben jedoch unbeantwortet. Gut, damit muß man leben. Dennoch haben wir eine ordentliche Zahl an interessanten Persönlichkeiten in unserem Kochbuch versammelt, und das eine oder andere Gericht ist es sicherlich Wert, daß man es einmal ausprobiert.

Es ist eigentlich für jeden etwas dabei. Von exquisiter Küche bis zur deftig-bayerischen Hausmannskost, vom opulenten Pfälzer Saumagen bis zu leichten Speisen. Darüberhinaus ist ein Prominentenkochbuch natürlich auch ein Buch, einfach nur zum schmökern. Es ist eben auch interessant, zu wissen, was dieser oder jener Prominente gerne ißt.

arbeit nahezu völlig selbst finanzieren. Wenn man bedenkt, welchen Ausrüstungsbedarf ein Stamm hat, so kommen erhebliche Summen zustande, die finanziert werden müssen.

Deshalb ist der Erwerb dieses Kochbuches auch ein Weg, den jungen Roßtaler Pfadfinderstamm der DPSG zu unterstützen.

Viel Spaß beim kochen und „Guten Appetit“ wünscht

Stefan Wild und Markus Hubner

Idee: Richard Witt
Herausgeber: DPSG Stamm Horsadal
Roßtal Arbeitskreis für
Öffentlichkeitsarbeit

*Redaktion und
Übersetzungen
aus dem Englischen:* Markus Hubner

Layout: Stefan Wild

Textverarbeitung: Till Mickain, Martin Frank,
Markus Hubner

Druck: Rank Xerox Document
Center Nürnberg

© 1996 by DPSG Roßtal
alle Rechte vorbehalten



Inhaltsverzeichnis

Rudolph Scharping	Bohneneintopf	4
Barbara Stamm	Nudeln mit Fleisch und Gemüse	6
Dr. Thomas Goppel	Schweinebraten	8
Prof. Dr. August Everding	Westfälisches Pfitzbohngemüse	10
Dr. Klaus Kinkel	Spargel mit Sauce Hollandaise	10
Hans Zehetmaier	Apfelstrudel	11
Prof. Dr. Klaus Töpfer	Mohnsemmel	12
Jochen Borchert	Schnippelbohnen mit Pfannkuchen	14
Matthias Wissmann	Gefüllte Muschelnudeln	16
Thomas Klestil	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster	18
Prof. Dr. Rita Süssmuth	Pilchjespfannekuchen	20
Dr. Wolfgang Schäuble	Schwäbische Maultaschen	22
Dr. Angela Merkel	Borschtsch	23
Volker Rühle	Labskaus	24
Dr. Eberhard Diepgen	Rindsrouladen	26
Dr. Günther Beckstein	Krautwickela	28
Prof. Dr. Roman Herzog	Roggenkäsespätzle mit Sauerkrautsalat	30
Hermann von Loewenich	Krautwickel	32
Claudia Nolte	Nudelauflauf	34
Heide Simonis	Spaghetti con olio et alio	36
Dr. Karl Braun	Apfelstrudel	38
Dr. Gabriele Pauli	Leber mit Apfelingeln und Kartoffelbrei	40
Oskar Lafontaine	Spaghetti al Pesto	42
Prof. Dr. Kurt Biedenkopf	Kapernklops mit Reis	44
Dr. Berndt Seite	kräftige Rindfleischsuppe mit Nudeln	46
Dr. Helmut Kohl	Pfälzer Saumagen	48
Johannes Rau	Alte Bergische Fleischsuppe	50
Manfred Stolpe	Rinderroulade mit Klöße	52
Dr. Norbert Blüm	Avocadosuppe	54
Gerhard Schröder	Chili con carne	56
Dr. Edmund Stoiber	Tellerfleisch im Römertopf	58
Dr. Georg Freiherr von Waldenfels	Wildhasenbraten	60
Ingvar Carlsson	Moussaka mit Wildgeschmack	62
Clint Eastwood	Spaghetti nach Westküstenart	64
Dr. Ugo Mifsud Bonnici	Überbackene Makkaroni	66
Maximilian Gaul	Dill-Lachs-Sahnesauce mit grüne Nudeln	68
Dr. Wolfgang Böttsch	Forelle blau	70
General Klaus Naumann	Käsespätzle	72
Nicole	Kräuterbutter	74

Rudolph Scharping

Vorsitzender der SPD-Fraktion im Deutschen Bundestag

„Bohneneintopf mit Reibekuchen oder
Apfelpfannkuchen“

ZUTATEN:

1 kg frische Bohnen
1 Stange Porree
1 Zwiebel
4 Tomaten
500 g Kartoffeln
250 g magerer Speck
1 l Fleischbrühe

ZUBEREITUNG:

Die frischen Bohnen putzen und in Stücke schneiden; die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Porree waschen und in Scheiben schneiden; die Tomaten häuten.

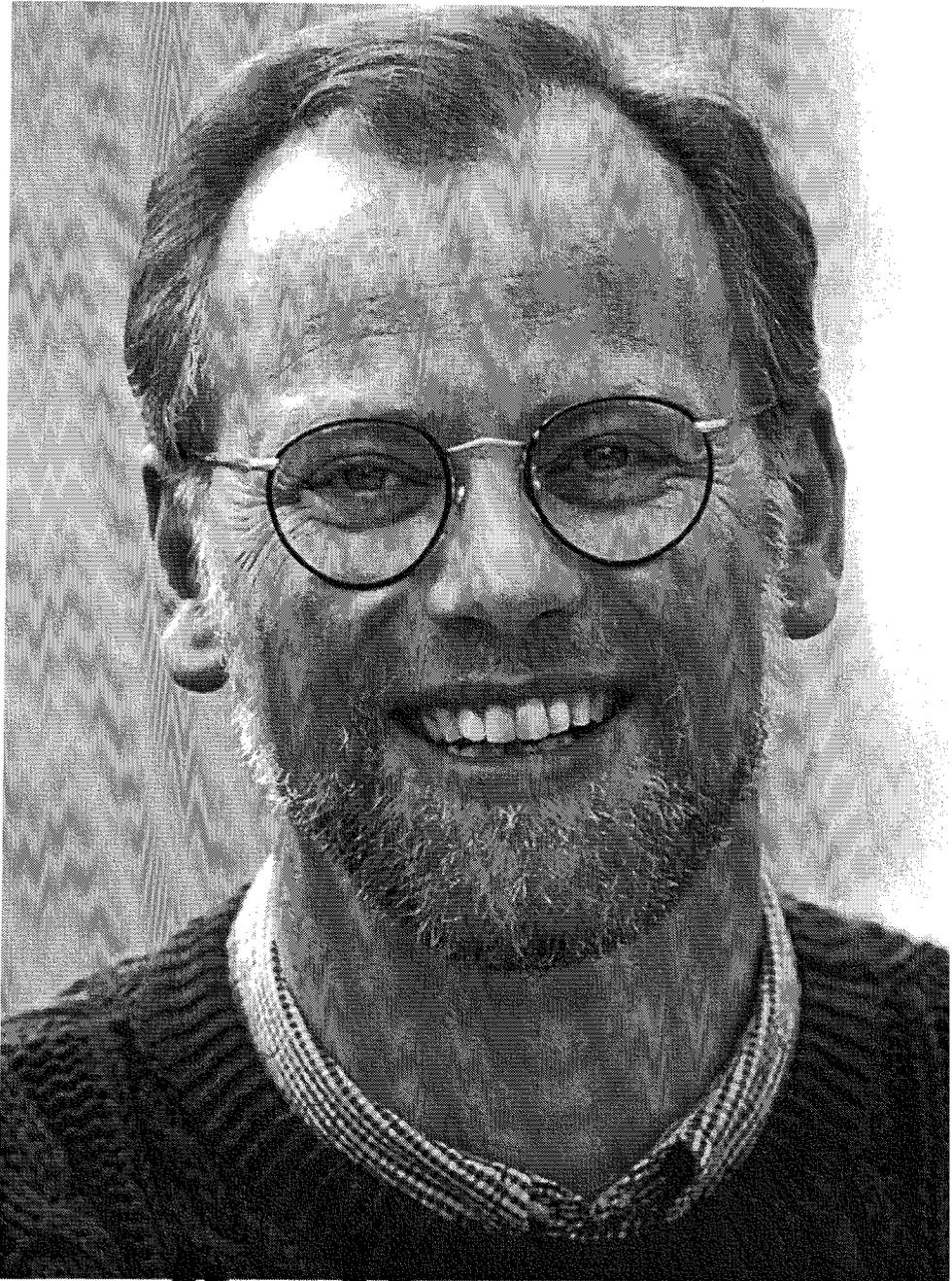
Den mageren, kleingewürfelten Speck geben Sie in den Kochtopf und lassen ihn aus. Anschließend dünsten Sie eine große, ebenfalls kleingewürfelte Zwiebel im Speck an und löschen das Ganze mit etwas Wasser ab.

Danach geben Sie die Bohnen, die Kartoffeln, die Tomaten und den Porree in den Topf. Bedecken Sie das Gemüse mit der Fleischbrühe und, wenn nötig, noch mit Wasser. Der Eintopf muß dann etwa eine Stunde kochen.

Im Rheinland serviert man zu einem solchen Bohneneintopf Reibekuchen (Kartoffelpuffer) oder süße Apfelpfannkuchen als Beilage.

Guten Appetit!





U. Maschke

Barbara Stamm

*Bayerische Staatsministerin für Arbeit und Sozialordnung,
Familie, Frauen und Gesundheit*

„Nudeln mit Fleisch und Gemüse“

ZUTATEN (für 4-6 Personen)

- 2 Karotten
- 3 Selleriestangen
- ½ Gurke
- 2 grüne Chilies, entkernt
- 2 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Schweinehackfleisch
- 4 Frühlingszwiebeln, in Scheibchen geschnitten
- 1 kleine, grüne Paprikaschote, entkernt und streifig geschnitten
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL süße, rote Bohnenpaste
- 1 EL Sherry dry
- 350 g Nudeln, gekocht

ZUBEREITUNG

Karotten, Gurken und Sellerie in streichholzähnliche Streifen, Chilies und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Öl im Wok oder einer tiefen Bratpfanne erhitzen. Chilies und Knoblauch zugeben und 30 Sekunden braten. Hackfleisch zufügen und 2 Minuten braten. Hitzezufuhr steigern, Gemüse zugeben und 1 Minute braten. Sojasauce, Bohnenpaste, Sherry und Nudeln unterrühren und erhitzen. Auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten und sofort zu Tisch bringen.

Guten Appetit!





Dr. Thomas Goppel

Bayerischer Staatsminister für Landesentwicklung und Umweltfragen

„Schweinebraten von der
Schulter mit Schwarte“

ZUTATEN (4 PERSONEN):

750 g Schweinebraten von der Schulter mit Schwarte

1 Zwiebel

1 Suppengrün

Salz, Pfeffer, Kümmel

evtl. etwas Bier

ZUBEREITUNG

Das Fleischstück mit der Schwartenseite etwa 5 Minuten lang in etwas kochendes Wasser legen, dann herausnehmen und mit einem scharfen Messer die Schwarte rautenmäßig einschneiden.

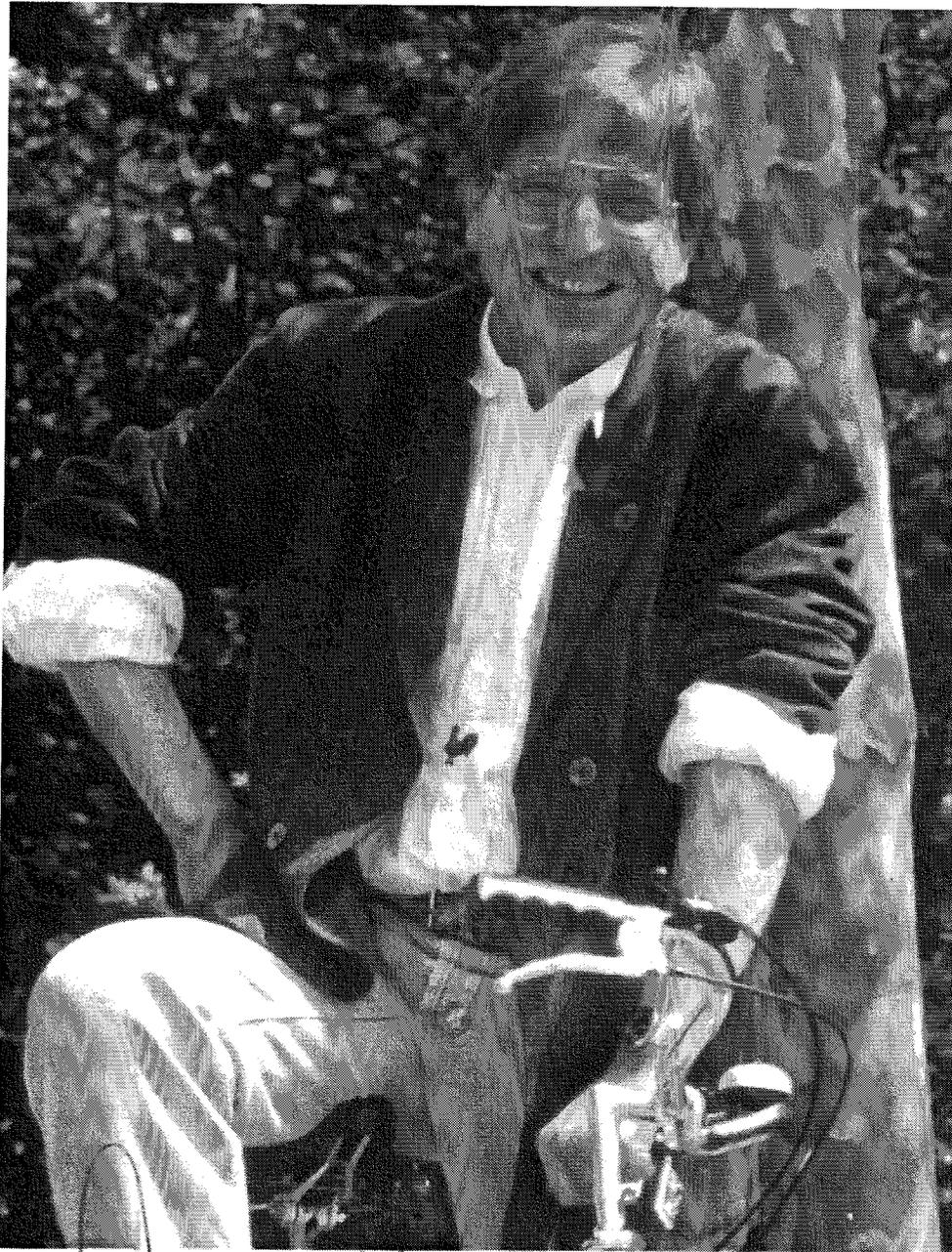
Suppengrün zerkleinern, Zwiebel in Viertel schneiden, zusammen mit etwas Wasser in einen Bratentopf geben. Das Fleisch mit den Gewürzen einreiben und dann mit der Schwartenseite nach oben ab in den Topf und diesen dann ins Rohr, das auf 190°C vorgeheizt worden ist.

Nach einer halben Stunde die Temperatur auf 160°C herunterschalten und 2 Stunden braten lassen. Wenn das Wasser verdunstet ist, nachgießen. Damit die Schwarte schön knusprig wird, öfter mal mit Bier einstreichen und evtl. am Ende der Bratzeit noch mal auf 220°C hochschalten.

Hat man nicht so viel Zeit zur Verfügung kann man den Schweinebraten auch in 1 ½ Stunden bei höherer Temperatur durch den Bratofen jagen, aber dann schmeckt er nicht so gut.

Nach Ende der Garzeit den Braten herausnehmen und warm stellen, das Gemüse durchpassieren und in die Soße geben. Die kann man dann noch „verlängern“ mit etwas Mehl und einem Brühwürfel oder durch Einrühren einer handelsüblichen Schweinebratensoße. Dazu gehören unbedingt Knödel und Sauerkraut oder Blaukraut.





Manfred Krug

Prof. Dr. August Everding

Generalintendant des Bayerischen Staatstheaters

„Pfitzebohngemüse
(westfälisch)“

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden

Grüne, dünne Bohnen (Pfitzebohnen) waschen, Enden abschneiden und Fäden abziehen, dann schräg in Stücke schneiden.

Zusammen mit geräuchertem Schinkenstück und Mett-Würstchen lange kochen lassen.

Nicht sehr gesund, aber (heimatlich) lecker!

Schmeckt auch aufgewärmt gut, ist ein richtiges Pfadfinderessen!

Dr. Klaus Kinkel

Bundesminister des Auswärtigen

„Spargel mit
Sauce Hollandaise“

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG:

1 ½ kg Spargel schälen und holzige Teile entfernen, die einzelnen Stangen bündeln und in kochendes Salzwasser geben, dem man eine Prise Zucker beifügt. Zugedeckt läßt man den Spargel 30 Minuten weich kochen. Anschließend nimmt man die Bündel aus dem Wasser, bindet sie auf und läßt den Spargel abtropfen.



Zwischenzeitlich bereitet man die Sauce Hollandaise zu:

Ein Eßlöffel Fleischbrühe, ein Eßlöffel Wein, zwei Teelöffel Zitronensaft, je eine Pr Salz, Pfeffer, Zucker und drei Eigelb werden mit dem Schneebesen schaumig geschlagen. Die Masse wird im heißen (nicht kochenden!) Wasserbad so lange geschlagen, sie sahnig dick ist. Unter beständigen Rühren schlägt man dann teelöffelweise 100 g z lassene Butter darunter. Die Sauce, die abschließend mit Sahne abgeschmeckt wird, d nicht kochen, da sie sonst gerinnt.

Den Spargel richtet man auf einer vorgewärmten Platte an und gibt Sauce darüber. Se gut schmecken Kalbsschnitzel und Salzkartoffeln dazu.

Guten Appetit!

Hans Zehetmeier

*Bayerischer Staatsminister für Unterricht,
Kultus, Wissenschaft und Kunst*

ZUTATEN:

„Apfelstrudel“

250 g Mehl

Salz

1 Ei

1 EL zerlassenes Butterschmalz

lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. (Ti den Teig in einer Tupperwareschüssel ruhen lassen, ca. 1/2 Stunde).

Inzwischen Äpfel schälen, raspeln. Strudelteig ausrollen (sehr dünn), mit Sauerrahm bestreichen, Äpfel darauf verteilen, Zucker darüber streuen. Dann den Teig vorsicht zusammenrollen, in eine gut gefettete Bratreine geben, mit warmer Milch aufgießen ur ca. 1 Stunde (170°C, Umluftherd) backen. Zwischendurch immer wieder Milch zugießen.

Prof. Dr. Klaus Töpfer

Bundesminister für Raumordnung, Bauwesen und Städtebau

„Mohnsemmel Onkel Alfred“

Zutaten: für den Hefeteig

500 g Mehl
1 Beutel Trockenhefe
1/8 - 1/4 l Milch
100 g Margarine (flüssig, lauwarm)
100 g Zucker
1 TL Salz
1 ganzes Ei
3 - 4 Tropfen Zitronenöl

ZUBEREITUNG:

Den Teig gut aufgehen lassen, dann in 2 Hälften teilen, ausrollen, mit der Mohnfülle bestreichen, den Teig zu einer Rolle formen, die in eine Kastenbackform paßt, nochmals aufgehen lassen und in den warmen Ofen schieben.

(Kastenform: 35 - 36 cm Länge mit Margarine austreichen) 175°C /30 - 35 Minuten

ZUTATEN: für die Mohnfüllung

500 g gemahlene Mohn (beim Bäcker mahlen lassen)
150 g Rosinen
125 g gehackte Mandeln
3 ganze Eier
200 g Zucker
125 g flüssige Margarine
100 g Zitronat
1/4 - 1/2 l **kochende** Milch





M. Wauer ist

Jochen Borchert

Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

„Schnippelbohnen
mit Pfannkuchen“

ZUTATEN:

500 g grüne Bohnen schnippeln
500 g Kartoffeln würfeln
in einem Liter Brühe garen
200 g Schinkenspeck und 2 Zwiebeln in Würfel anbraten und zur Brühe geben
mit Essig und Zucker abschmecken.

Pfannkuchen:

3 Eier
100 g Mehl
¼ l Milch
Salz und Zucker

ZUBEREITUNG:

Zutaten verschlagen, quellen lassen und braten.

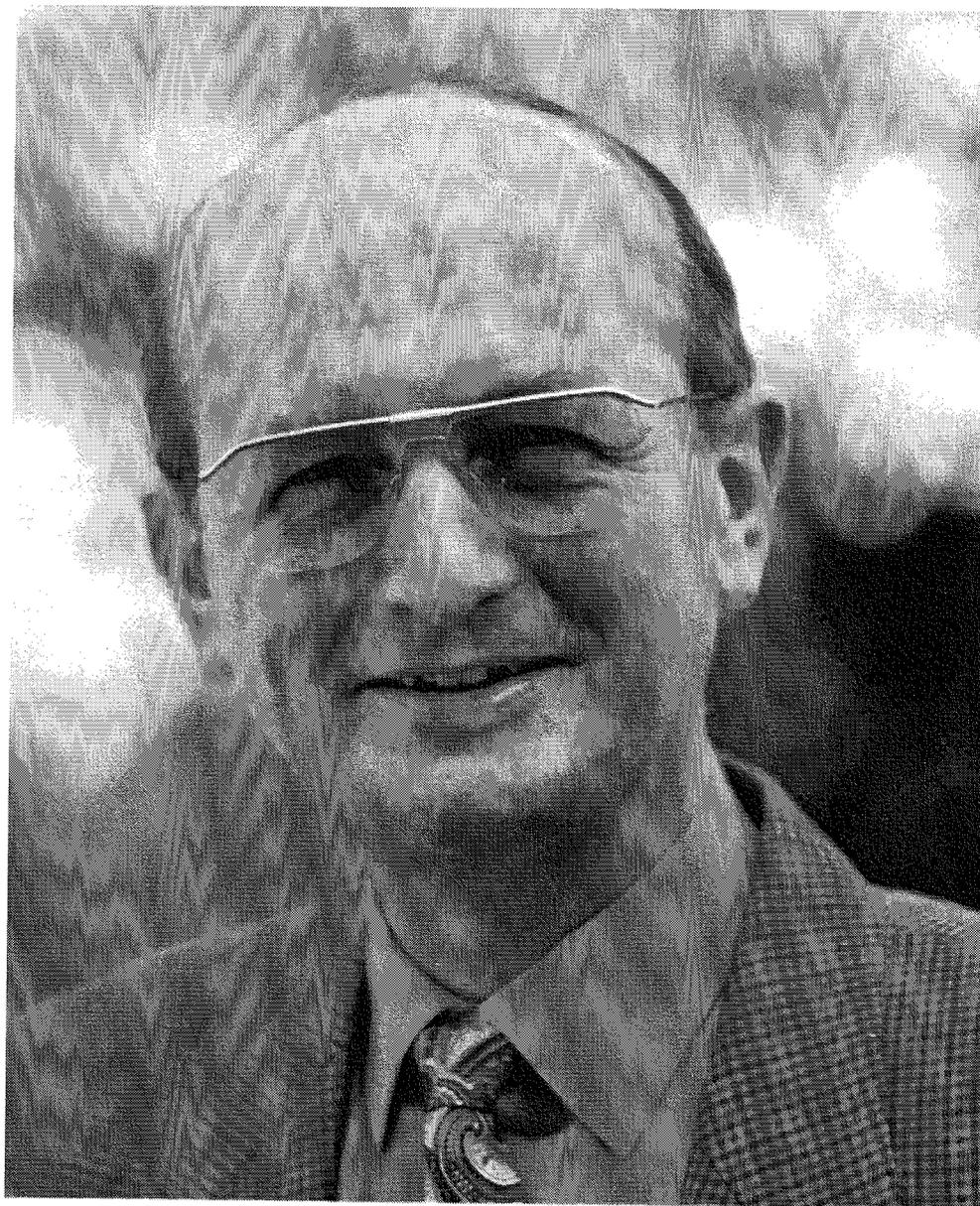
Guten Appetit!

HINTERGRUNDINFORMATIONEN:

Dieses Gericht erinnert mich an meine Kindheit in Altmark (ehemals DDR, aus der ich als 13jähriger mit meinen Eltern und meiner Schwester flüchten mußte).

Es war mein Wunschessen zum Geburtstag. An diesem Tag gingen meine Freunde und ich das erste Mal im Jahr in der „Uchte“ baden, heimlich, denn es war der 25. April.





John Border

Matthias Wissmann

Bundesminister für Verkehr

„Gefüllte
Muschelnudeln“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g große Muschelnudeln
Salz
500 g Hähnchenbrustfilet
2 Zwiebeln
30 g Butter
2 EL Mehl
1/8 l Weißwein
100 g Schlagsahne
100 g Creme fraiche / EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Salbei
100 g geriebener Parmesankäse

ZUBEREITUNG:

Nudeln in Salzwasser 10 Minuten kochen. Fleisch und Zwiebeln würfeln, in Butter anbraten. Mehl mit anschwitzen. Mit Wein, Sahne, Creme fraiche und Zitrone aufkochen. Käse hinzufügen, würzen. Nudeln füllen.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten.

Guten Appetit!





Thomas Klestil

Präsident der Republik Österreich

„Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster“

ZUTATEN:

4 Eidotter
30 g Staubzucker
etwa $\frac{3}{16}$ l Milch oder Obers
100 g Mehl
Prise Salz
4 Eiklar
50 g Butter zum Backen
40 g Rosinen
Staubzucker

ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Salz, Eidotter und Milch zu einem glatten, nicht allzu dickflüssigen Teig verrühren. Zuletzt den steifen Schnee in den Teig ziehen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, den Teig hineingießen, anbacken, mit Rosinen bestreuen, wenden, bei mäßiger Hitze fertigbacken. In kleine Stücke zerreißen, kurz ausdünsten (evtl. im Rohr) auf einer Platte anrichten, mit Zucker bestreuen und servieren.

Als Beilage Kompott oder Zwetschkenröster reichen.

Guten Appetit!



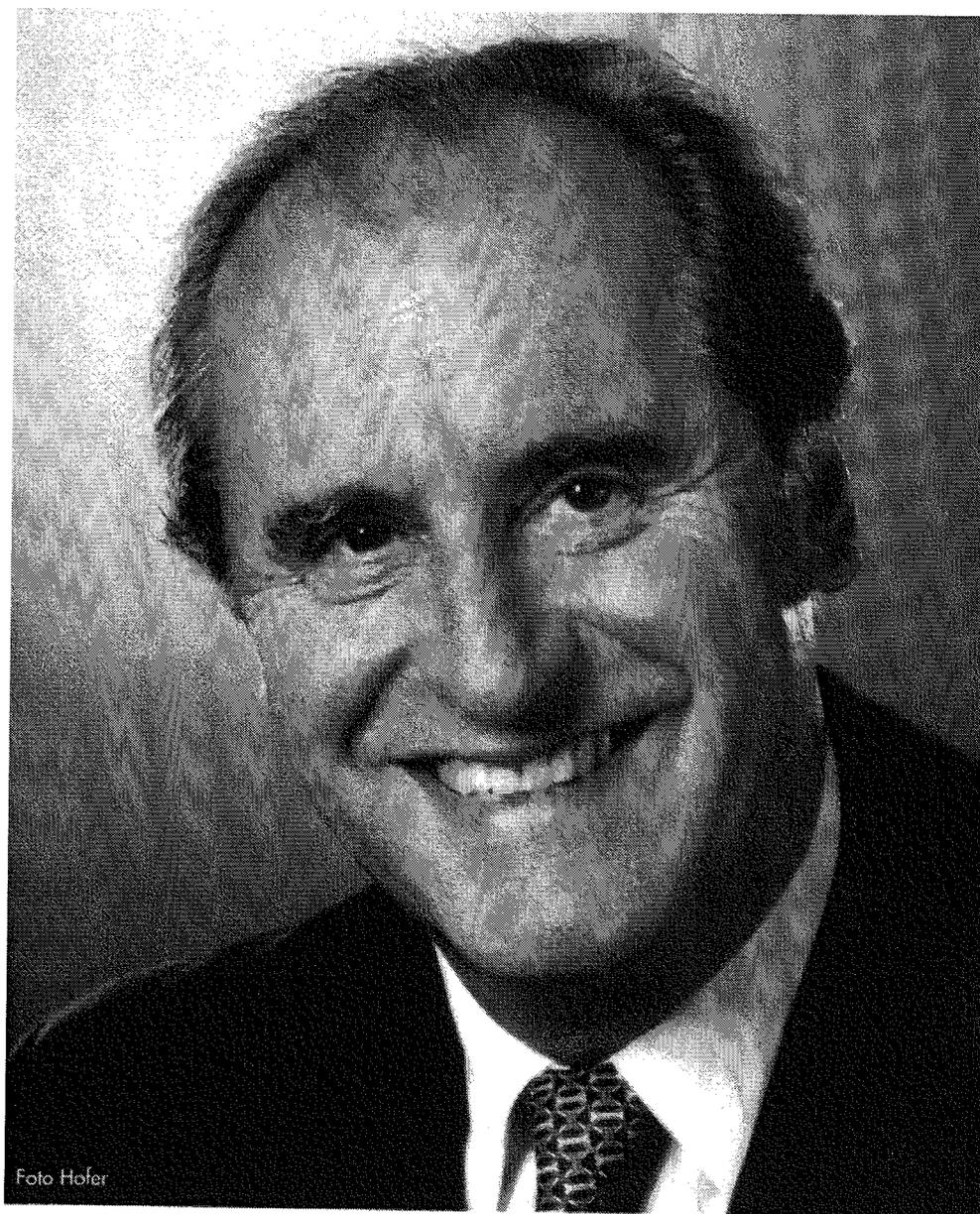


Foto Hofer

Ludwig

ZUTATEN:

Kartoffeln
3 Eier
durchwachsenen Speck
Zwiebeln
fertig aufgesetzten Filterkaffee
Mehl, Salz, Wasser, Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen und in kleine Stifte schneiden etwas kleiner als Pommes frites. Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen Teig rühren, der „glatt“ ist, also cremig. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer schweren Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl anrösten. Dann die geschnittenen und gewürfelten Zwiebeln dazugeben, bis diese leicht gebräunt sind. Dazu soviel Pilchjes (Kartoffelstifte) geben, daß der Pfannenboden locker bedeckt ist mit Zwiebeln, Kartoffeln und Speck. Leicht salzen. Während die Pilchjes garen, vorsichtig tröpfchenweise Kaffee dazugeben, bis das Ganze eine leichte Bräunung annimmt. Dann die Masse mit dem Teig leicht bedecken - so, daß die Pilchjes noch zu sehen sind. Nach ein paar Minuten den Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers in der Pfanne wenden, noch einige Minuten weitergaren lassen und dann servieren.

Guten Appetit!



Dr. Wolfgang Schäuble

Vorsitzender der CDU/CSU Fraktion
des Deutschen Bundestages

„Schwäbische Maultaschen“

Man bereitet einen Nudelteig aus 4 - 5 Eiern, 500 g Mehl und Salz zu (evtl. etwas Wasser) oder man kauft beim Bäcker einen fertigen Nudelteig, der bereits ausgewellt ist.

Fülle:

600 g Wasserweck (alt)
750 g Suppenfleisch mit Knochen (Leiter oder Bug)
500 g Schweinefleisch zum Braten (Hals oder Bug)
250 g Spinatgemüse und/oder
1 gr. Bund Petersilie
1 gr. Zwiebel
4 - 5 Eier
Salz, wenig Muskat
¼ l Rahm
¼ l heiße Milch

Zum Abkochen: 3 l Wasser, Salz

Zum Abschmälzen: Butter und Weckmehl

ZUBEREITUNG:

Aus dem Suppenfleisch und Knochen sowie Suppengemüse eine Fleischbrühe zubereiten, das Schweinefleisch ca. 1 Stunde braten und ablöschen, mit dem Spinat, der Petersilie, der Zwiebel durch die Maschine drehen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden, mit der kochenden Milch übergießen und kurz einweichen und mit den Eiern, dem Rahm, Salz und Muskat zu dem Fleischteig geben und alles gut vermischen.

Den Nudelteig ganz dünn auswellen, Vierecke (4 - 5 cm) oder runde Teigplatten ausrollen und mit dem Fleischteig belegen. Teig mit Eiweiß bepinseln und übereinanderschlagen. 10 min in gesalzenem, siedendem Wasser ziehen lassen, dann herausnehmen. Ein Teil der Maultaschen in die Fleischbrühe geben und als Suppe essen; für den Rest eine Schmelze aus Butter und Weckmehl bereiten, über die heißen Maultaschen geben und sie zusammen mit Kartoffelsalat und grünem Salat essen.



„Borschtsch“

ZUTATEN:

500 g Fleisch
300 g rote Rüben
200 g Wurzelwerk
1 Zwiebel, 200 g Weißkraut
1 EL Zucker
100 g Tomaten oder 2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1/8 l saure Sahne

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch mit 2 bis 2 1/2 l kaltem Wasser zum Kochen bringen, abschäumen und auf kleiner Flamme weiterkochen. Rote Rüben, Wurzelwerk und Zwiebeln vorbereiteter Stäbchen schneiden, mit wenig durchgeseihter Brühe halbgar dünsten. Das grobgehakte Weißkraut, Essig und Zucker zufügen, nach Belieben auch ein Stückchen Lorbeerblatt. Mit Brühe bedecken und garen. Am Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittene Tomaten oder das Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Scheiben geschnittene, gare Fleisch ebenfalls hinzufügen. Außerdem können noch gekochter Schinken als Einlage dienen. Auch Scheiben von Wiener Würstchen oder anderer Wurst eignen sich dazu. Nach Belieben können 500 g geschälte Kartoffeln unzerschnitten oder geviertelt, mitgekocht werden.

Ein Sud aus roten Rüben verbessert noch die Farbe des Borschtsch. Dafür wird eine Scheiben geschnittene rote Rübe mit 1/4 l heißer Brühe übergossen und unter Zusatz von 1 EL Essig 10 - 15 Minuten auf schwacher Flamme bis zum Kochen gebracht. Abseihen und diesen Sud kurz vor dem Servieren in den fertigen Borschtsch gießen. Die saure Sahne wird erst bei Tisch auf die gefüllten Teller gegeben.

Guten Appetit!

Volker Rühle

Bundesminister der Verteidigung

„Labskaus“

ZUTATEN:

- | | |
|--|-------------------------------|
| 750 g gepökelttes Rindfleisch (aus der Keule oder Brust, 4 - 5 Tage gepökelt), | 1 kg Kartoffeln |
| 1 Lorbeerblatt | 2 mittelgroße Zwiebeln, |
| 1 TL weiße Pfefferkörner | 40 g Butter |
| 1 Gewürznelke, | ½ Matjesfilet |
| 1 Stange Lauch | 2 Gewürzgurken |
| 1 kleine Sellerieknolle | 1 Glas rote Beten in Scheiben |
| 1 Mohrrübe, | 4 Rollmöpfe |
| 1 kleine Petersilienwurzel | 8 Eier |

ZUBEREITUNG:

Anderthalb Liter Wasser (ohne Salz!) kochen, Rindfleisch hineingeben, Wasser einmal aufkochen lassen und das geronnene Eiweiß abschöpfen. Wasser abgießen und Fleisch in anderthalb Liter frischem Wasser neu aufsetzen mit Gewürzbeutel (Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gewürznelke) 60 min kochen.

Gemüse hinzugeben. 30 Minuten weiter kochen. Kartoffeln schälen und kochen. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in zehn Gramm Butter anschwitzen.

Rindfleisch und Gemüse aus der Brühe nehmen und beides sowie die Kartoffeln, das halbe Matjesfilet, eine halbe Gewürzgurke, die Hälfte der roten Beten und die angeschwitzten Zwiebeln nacheinander durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen. Restliche Gewürzgurken, rote Beten und die Rollmöpfe beilegen.

Die durch den Wolf gedrehte Masse in einem Topf mit einem Teil der Fleischbrühe erhitzen. In einer großen Pfanne restliche Butter zerlassen und acht Spiegeleier braten.

Das Labskaus auf vorgewärmte Teller verteilen, darüber die Spiegeleier mit Beilagenteller servieren.





U. S. L.

Dr. Eberhard Diepgen

Der Regierende Bürgermeister von Berlin

„Rindsrouladen“

ZUTATEN:

4 große dünne Scheiben aus der Rose, Nuß oder Oberschale
1 große Zwiebeln
1 Teelöffel Senf
4 Scheiben magerer Räucherspeck (ca. 100 g)
1 Salzgurke
1 Eßlöffel Butter
Salz, Pfeffer
2 Eßlöffel saurer Rahm
2 Eßlöffel Mehl
heißes Wasser

ZUBEREITUNG:

Sie klopfen die kurz gewaschenen und gut abgetrockneten Fleischscheiben mit dem Holzhammer mürb, salzen und pfeffern sie, bestreichen die Innenseite dünn mit Senf und belegen sie zuerst mit feingehackten Zwiebeln, darauf mit einer dünnen Scheibe Speck (oder nach Belieben Speckwürfeln) und rollen in jede Roulade ein Stück Gurke. Dann werden die Rouladen mit weißem Zwirn umbunden, in Mehl gewälzt und sofort und rasch, unter häufigem Wenden, in brauner Butter offen angebraten. Ist das Fleisch auf allen Seiten schön braun, dann gießen Sie (nach und nach) kochendes Wasser auf, decken den Schmortiegel zu und lassen das Fleisch bei kleiner Hitze etwa 2 ½ Stunden garschmoren. Vielfach ist es üblich, auch ein feingeschnittenes Suppengrün mitzuschmoren. Ist das Fleisch weich, entfernen Sie sorgsam die Fäden, binden die Sauce mit dickem saurem Rahm und seihen sie durch ein Haarsieb über die angerichteten Rouladen. Dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree oder alle Art Teigwaren und Gemüse oder Salat! Eine andere sehr beliebte Fülle für Rindsrouladen besteht aus geschabtem, gewürztem Schweinefleisch, gehackten Zwiebeln und feinen Kräutern!





Erwin Jürg

Dr. Günther Beckstein

Der Bayerische Staatsminister des Innern

„Krautwickele“

ZUTATEN:

1 Kopf Weißkraut oder Spitzkohl
500 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier
1 Brötchen
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Paprika
etwas Fett

ZUBEREITUNG:

Vom Krautkopf vorsichtig die Blätter lösen (geht leichter, wenn das Kraut kurz in kochendes Wasser gelegt wird) - die guten, großen Blätter noch etwas in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen.

Die kleinen, inneren Blätter klein schneiden, ebenso die Zwiebel, das Brötchen in heißem Wasser kurz einweichen und ausdrücken.

Aus dem gehackten Kraut und der Zwiebel, dem Brötchen, Fleisch, Eiern und Gewürzen einen Teig mischen und gut durchkneten.

Auf jedes Krautblatt einen Eßlöffel Fleischmasse geben und gut aufrollen.

In der Bratpfanne etwas Fett erhitzen, die Krautwickel einlegen, kurz anbraten und wenden.

In der Bratröhre werden die Krautwickel bei mittlerer Hitze ca. 75 Minuten gebraten - gelegentlich dabei mit Fett bestreichen, evtl. zum Schluß mit Alufolie abdecken.

Als Beigabe: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei

Guten Appetit!





Gill Bulmer

Prof. Dr. Roman Herzog

Bundespräsident der Bundesrepublik Deutschland

„Roggenkäsespätzle mit Sauerkrautsalat“

ZUTATEN:

200 g Roggenvollkornmehl, 2 Eier, 1 TL Jodsalz, etwas lauwarmes Wasser, 1 große rote Zwiebel, 1 EL Keimöl, 30 g Butter, 80 g geriebener Bergkäse, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Aus Roggenvollkornmehl, Eiern, Jodsalz und lauwarmen Wasser einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 1 ½ Stunden zugedeckt am selben Ort ruhen lassen. Wasser zum Kochen bringen, mit Salz würzen und mit dem Spätzlehobel den vorbereiteten Teig hineinreiben. Mit einem Draht- oder Schaumlöffel die fertigen Spätzle sofort in kaltes Wasser geben, anschließend in ein Sieb abschütten.

Rote Zwiebel feinschneiden und in Keimöl glasig dünsten; Butter erst jetzt hinzugeben und zergehen lassen. Spätzle in einer Pfanne mit wenig Butter schwenken und in eine feuerfeste Form geben. Die Zwiebel-Butter-Mischung darauf verteilen, mit geriebenem Bergkäse bestreuen und mit Pfeffer aus der Mühle verfeinern, sofort servieren.

„Sauerkrautsalat“

ZUTATEN:

- 500 g selbstingelegtes Sauerkraut
(falls aus der Konserve, vorher etwas wässern)
- 1 Apfel
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Gewürzpf Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Sauerkraut in eine Schüssel geben, geriebener Apfel mit Schale kommt dazu, ebenfalls die kleingeschnittene rote Zwiebel und das Öl. Alles wird gut vermengt und Gewürz Pfeffer abgeschmeckt, kein Salz verwenden. Der Salat sollte jetzt im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchziehen.

NÄHRWERTANALYSE (PRO PORTION):

Kalorien: 980

Fett: 50 g

Kohlenhydrate: 77 g

Eiweiß: 39 g

Ballaststoffe: 27 g

Vitamin C: 70 mg

Vitamin E: 10 mg

Kalzium: 700 mg

HINTERGRUNDINFORMATION:

Dieses vollwertige Gericht deckt fast den Tagesbedarf an Ballaststoffen ab und kann somit auch als verdauungsfördernd eingestuft werden. Der hohe Anteil an Vitamin C und E sowie der Tagesbedarf an Kalzium machen diese ideale Kombination von Grundnahrungsmitteln zu einem vitalen Kraftpaket.

Hermann von Loewenich

Landesbischof der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern

„Krautwickel“

ZUTATEN (für 12 Krautwickel):

1 Kopf Weißkraut

Salzwasser

ca. 750 g Hackfleisch

1 Zwiebel

1 Ei

1 altbackenes Brötchen

Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuß, evtl. gehackte Petersilie

Fett und Zwiebeiringe für den Bräter oder saure Sahne

ZUBEREITUNG:

Den ganzen Krautkopf in kochendes Salzwasser geben und so lange blanchieren, bis sich die benötigten Blätter ablösen lassen. Die Rippen dieser Blätter etwas abflachen. Den Rest des Krautkopfes kann man gar kochen und ganz oder teilweise unter das Hackfleisch mischen (macht die Krautwickel saftiger).

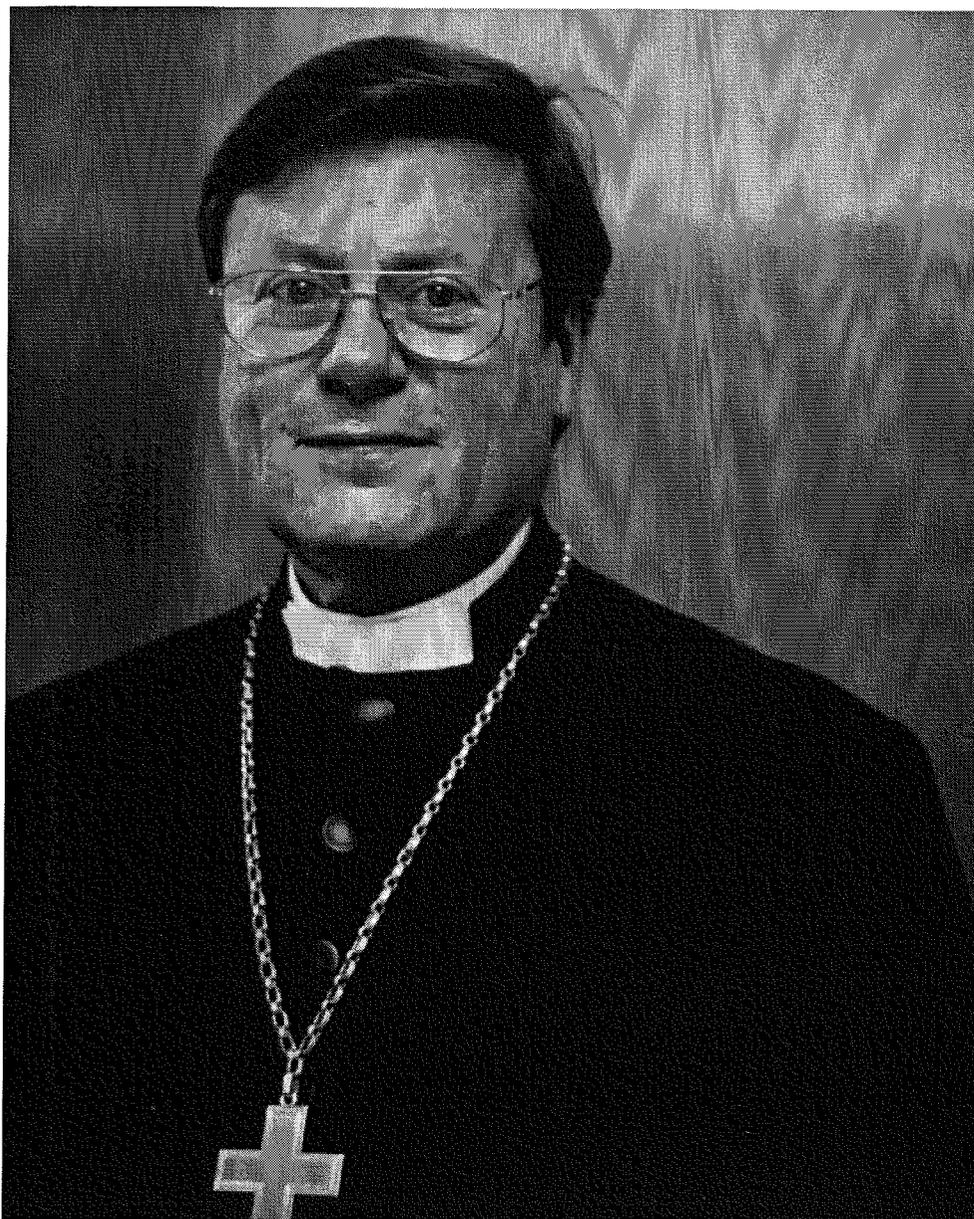
Hackfleisch mit dem Ei, der feingewiegten Zwiebel und dem in warmem Wasser aufgeweichten, ausgedrückten Brötchen (und dem restlichen Kraut) vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Aus dem Fleischteig Klopse formen und diese jeweils in ein Krautblatt einwickeln. In den gefetteten Bräter Zwiebelringe legen und die Krautwickel darauf geben; im Rohr schmoren lassen. Oder: Krautwickel von allen Seiten braun werden lassen, saure Sahne mit Wasser zugeben und zugedeckt weich dünsten.

Beilage: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei

Guten Appetit!





Herminus v. Rosenthal

Claudia Nolte

Bundesministerin für Familie, Frauen und Jugend

„Nudelauflauf“

ZUTATEN:

125 g Teigwaren
Salz und Pfeffer
25 g Butter
25 g Mehl
¼ l Magermilch
½ TL scharfer Senf
125 g Emmentaler gerieben
125 g magerer Schinken, fein geschnitten
1 grüne Paprikaschote, entkernt und gehackt
50 g Mais aus der Dose

Zum garnieren: 1 Tomate, in Scheiben geschnitten, Petersilie

ZUBEREITUNG:

Teigwaren nach Vorschrift kochen. Butter in einem Topf zerlassen, mehr dazugeben und 1 min. bräunen. Vom Feuer nehmen und nach und nach die Milch aufgießen. Erhitzen und sämig kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Teigwaren, Käse, Schinken, Paprikaschote und Mais unterziehen und in eine flache, feuerfeste Form füllen. Im vorgeheizten Backofen, Elektroherd 190 °C, 20 Minuten überbacken. Mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Guten Appetit!





Heide Simonis

Ministerpräsidentin des Landes Schleswig-Holstein

„Spaghetti con olio et alio“.

ZUTATEN:

Spaghetti (ca. 150 g pro Person)
Olivenöl
einige Zehen Knoblauch
Basilikum nach Belieben
1 - 2 Stückchen rote Peperoni

ZUBEREITUNG:

Man nehme Spaghetti, koche sie in Salzwasser mit etwas Olivenöl. In der Zwischenzeit Olivenöl leicht anwärmen, viele kleingehackte Knoblauchzehen darin leicht anbräunen, ein bis zwei Stückchen Peperoni (rote) mit hinein. Dann die Spaghetti in das warme Öl geben, je nach Geschmack mit kleingehackten Basilikum bestreuen. Dazu paßt ein leichter, trockener Weißwein.

Guten Appetit!





Hilke Simon

Dr. Karl Braun

Erzbischof des Bistums Bamberg

„Apfelstrudel“

ZUTATEN:

Für den Teig:

300 g Mehl
1 Prise Salz
3 EL Öl, 1 Ei
eine halbe Tasse lauwarmes Wasser

Für die Füllung wird gebraucht:

1,5 kg Äpfel
2 EL Zitronensaft
50 g Zucker
50 - 80 g Rosinen oder Weinbeeren

ZUBEREITUNG:

Das Mehl wird mit dem Öl, Salz, Ei und dem Wasser auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig verarbeitet.

Eine halbe Stunde läßt man den Teig unter einem warmen Topf oder Schüssel zugedeckt ruhen.

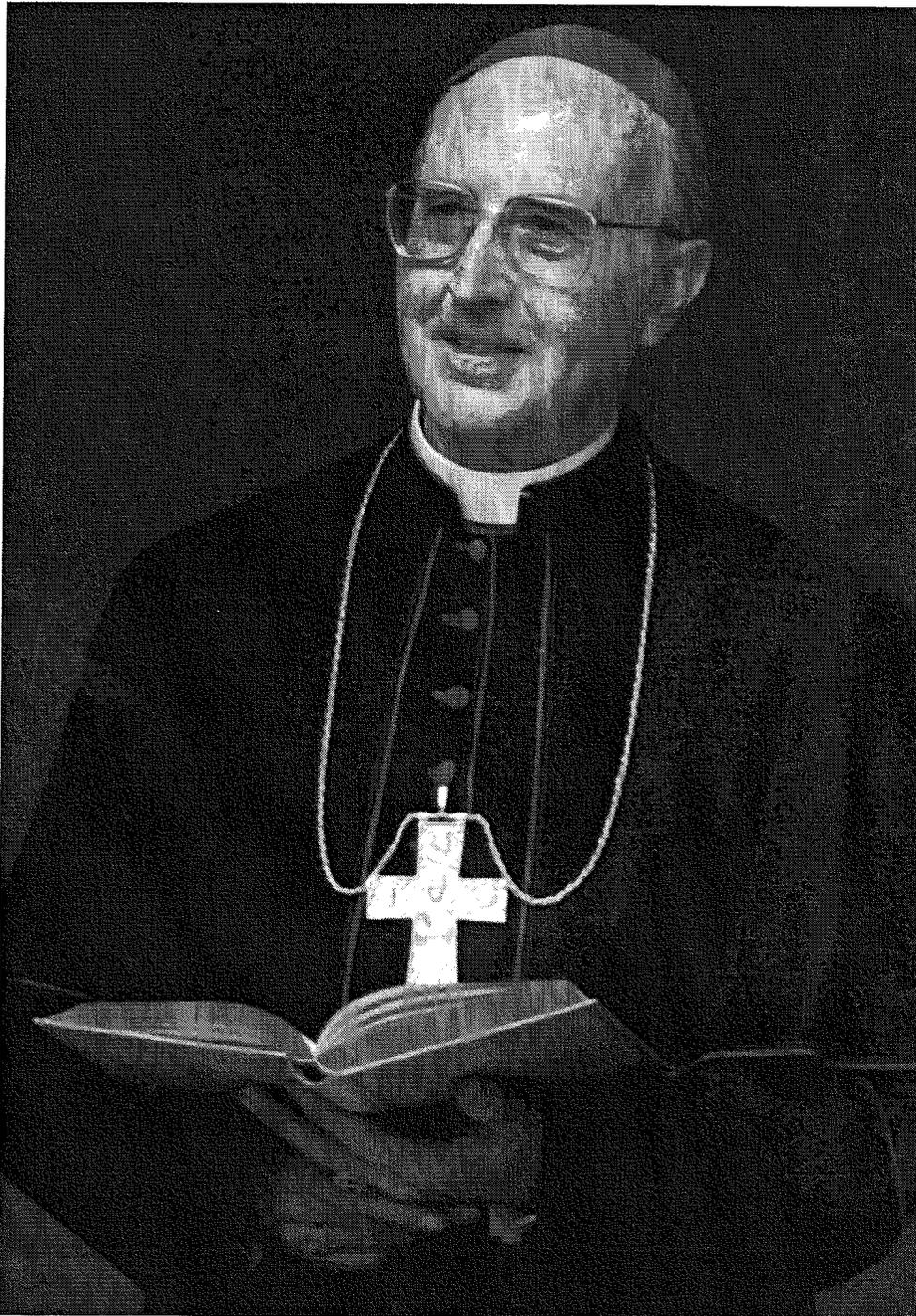
Dann wird der Teig in 6 - 7 Teile geteilt und auf einer bemehlten Fläche ausgerollt. Mit der vorbereiteten Füllung belegen, die Teile zusammengerollt auf ein gefettetes Backblech geben.

Backzeit:

Den Apfelstrudel ca. 60 Minuten bei 200° C backen, in dieser Zeit wird der Teig 2x mit saurer Sahne bestrichen. Den fertigen Strudel mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße servieren.

Guten Appetit!





ZUTATEN UND ZUBEREITUNG:

500 g Leber (in Scheiben) unter fließendem kaltem Wasser abspülen, 5 mittelgroße Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden die Leber trockentupfen, in 20 g Weizenmehl wenden. 40 g Pflanzenfett erhitzen, die Leber hineinlegen, braten lassen. Nachdem die untere Seite gebräunt ist, die Leber wenden, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, gerebelten Majoran bestreuen, gar braten. Die Leber auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Zwiebelscheiben in das Bratfett geben, mit Salz und Pfeffer würzen, unter Wenden bräunen lassen, mit auf der Platte anrichten.

Bratzeit:

für die Leber: 6 - 8 Minuten
für die Zwiebeln : 8 - 10 Minuten

Beilage: Apfelringe oder Kartoffelbrei

„Apfelringe“

Äpfel waschen und schälen, ausstechen, in fingerdicke Scheiben schneiden. In 20 g Butter kurz andünsten, mit den gebratenen Zwiebeln anrichten.

„Kartoffelbrei“

1 kg mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden, in Salzwasser zum Kochen bringen, gar kochen lassen, abgießen, sofort durch die Kartoffelpresse geben.

50 g Butter und 250 ml heiße Milch hinzufügen, den Topf auf die Kochstelle setzen. Den Brei so lange schlagen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist, mit Salz und geriebener Muskatnuß würzen.

Kochzeit: für die Kartoffeln etwa 20 Minuten





Oskar Lafontaine

Ministerpräsident des Saarlandes

„Spaghetti Al Pesto“

ZUTATEN:

500 g (Spaghetti Nr.7 Barilla)

100 g Pinienkerne

1 gr. Bund Basilikum

¼ l Olivenöl

100 g Parmesankäse

3 - 4 Knoblauchzehen

Saft einer halben Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Zerkleinern Sie die Pinienkerne in Ihrem Mixer. Reiben Sie den Parmesankäse. Hacken Sie die Basilikumblätter grob. Entfernen Sie die Keime aus den Knoblauchzehen und pressen Sie diese durch die Knoblauchpresse.

Geben Sie alles in den Mixer (bis auf die Hälfte des Parmesankäse) und mixen Sie alle Zutaten zu einer einheitlichen, frischgrünen Masse auf. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab.

Inzwischen haben Sie einen großen Topf reichlich Wasser, dem Sie einen EL grobes Salz und eine halbe Tasse Speiseöl zugefügt haben, zum Kochen gebracht. In das sprudelnd kochende Wasser geben Sie nun die Spaghetti auf einmal hinein und rühren sofort auf. Unter öfterem Aufrühren lassen Sie die Spaghetti 8 Minuten kochen (al dente). Seihen Sie sofort ab und geben Sie sie in eine vorgewärmte Schüssel (ich mache das immer, indem ich das Spaghettiwasser in die Schüssel abseihe).

Geben Sie das pesto dazu und mischen Sie es mit den Nudeln auf. Reichen Sie den restlichen Parmesankäse dazu. Dabei können Sie weiterhin bei Ihrem trockenen Weißwein bleiben.





Klaus Kropfle

Prof. Dr. Kurt Biedenkopf

Ministerpräsident des Landes Sachsen

„Kapernklops mit Reis“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

für die Klopse:

250 g Schweinehackfleisch

250 g Rinderhackfleisch

2 kleine Zwiebeln

1 Ei

4-5 EL Semmelmehl

3-4 EL Kapern

Salz, Pfeffer gehackter Kümmel, Senf

2 Lorbeerblätter

für die Soße:

80 g Butter

60 g Mehl

1 Eigelb

2 EL Sahne

Gartenkräuter

(Petersilie, Dill u.ä.)

ZUBEREITUNG:

1 Zwiebel würfeln, Kapern grob hacken, zusammen mit dem Ei in die Hackmasse kneten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Senf würzen und mit Semmelmehl zu einem Teig kneten. Aus der Fleischmasse mit feuchten Händen Klopse formen und diese in kochendes Salzwasser, das mit 1 Zwiebel und 2 Lorbeerblättern aufgekocht wurde. Ca. 10 min garen lassen.

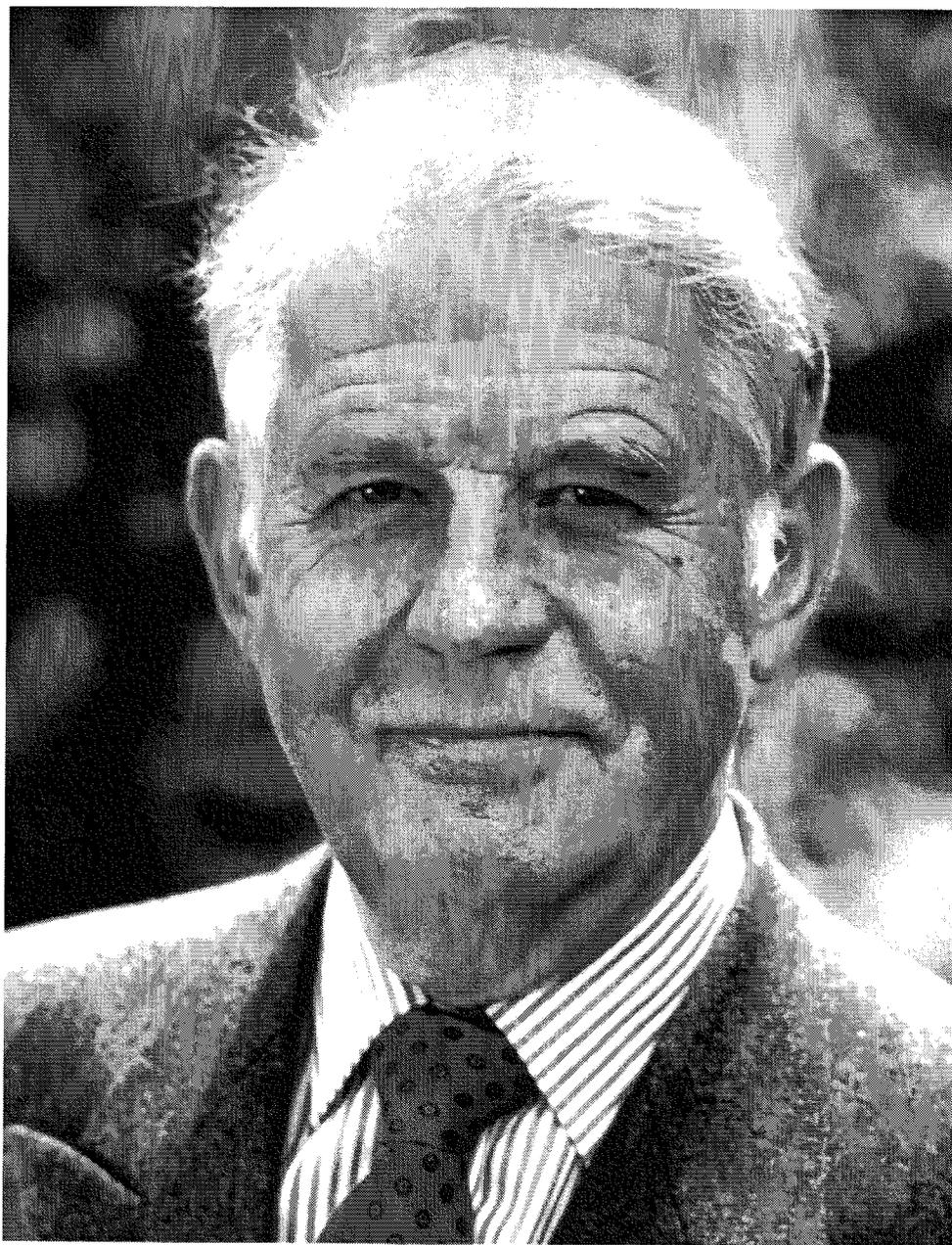
Klopse, Zwiebeln und Lorbeer aus der Brühe herausnehmen.

Aus Margarine und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit der Brühe zu einer hellen Soße ziehen. Sahne und Eigelb verquirlen und in die Soße geben. Mit verschiedenen Gartenkräutern (Dill, Petersilie u.ä.) verfeinern.

Dazu wird körniger Vollkornreis gereicht.

Guten Appetit!





Klaus Kinski

Dr. Berndt Seite

Ministerpräsident des Landes Mecklenburg-Vorpommern

„Kräftige Rindfleischsuppe mit Nudeln“

ZUTATEN:

500 g Rindfleisch zum Kochen
1-2 Markknochen von Schulter oder Bein
1 ½ Liter Wasser
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, klare Brühe (Instand)
300 g Nudeln
2 Pimentkörner
1 kleines Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner

ZUBEREITUNG:

Rindfleisch, Knochen und Gewürze (im Gewürzer) mit kaltem Wasser im Schnellkochtopf ca. 30 min kochen. Kurz vor Ende der Garzeit den Schnellkochtopf öffnen und das kleingeschnittene Suppengrün und Zwiebel hinzufügen.

Suppe erkalten lassen, das Fett abschöpfen, das Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben.

Getrennt in kochendem Salzwasser Nudeln kochen, in die Suppe geben und die Suppe erwärmen. Mit Salz, reichlich frischem Pfeffer aus der Mühle und je nach Geschmack mit Instand klare Brühe kräftig abschmecken.

Mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Guten Appetit!





Zeit File

Dr. Helmut Kohl

*Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland
Vorsitzender der CDU*

„Pfälzer Saumagen“

ZUTATEN:

750 g Schweine-Vorderschinken
750 g magerer Schweinebauch
750 g Kartoffeln
1000 g Bratwurstfülle
2 - 3 Brötchen
4 - 6 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran
Salzwasser

ZUBEREITUNG:

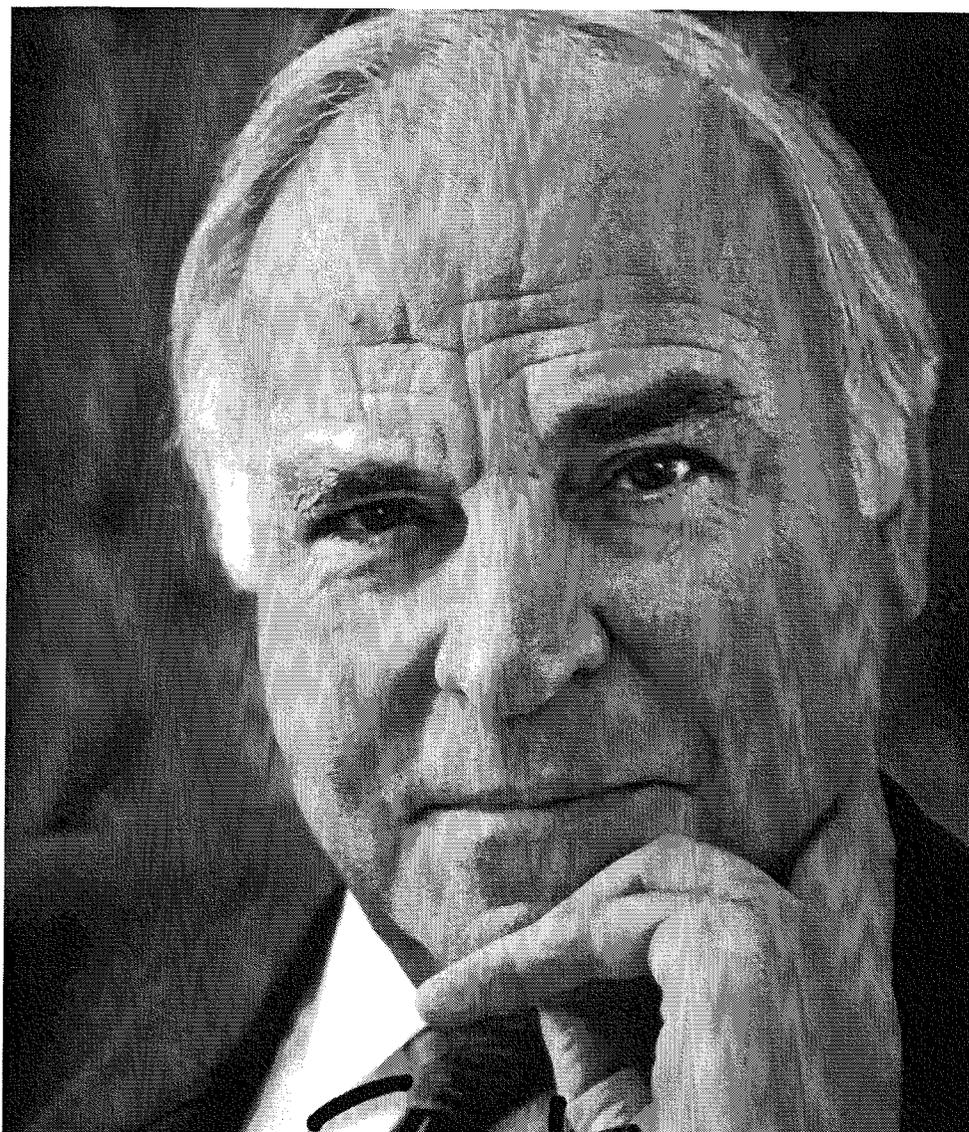
Bestellen Sie beim Metzger einen kleinen, frischen Saumagen. 750 Gramm Schweine-Vorderschinken, 750 Gramm mageren Schweinebauch (beides ohne Schwarte) und 750 Gramm rohe Kartoffeln in 1 Zentimeter grobe Würfel schneiden (Kartoffelwürfel kurz aufkochen lassen und abgießen).

Mit 1 kg feiner Bratwurstfülle, 2 bis 3 eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, 4 bis 6 Eiern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und reichlich Majoran abschmecken. Nicht zu prall in den Magen füllen (sonst platzt er beim Kochen) und die Magenöffnung zubinden. In siedendem Salzwasser gut 3 Stunden ziehen lassen - nicht kochen. Abtropfen, servieren und am Tisch in Scheiben schneiden. Eventuell nach dem Kochen in heißem Fett im Backofen knusprig nachbacken.

Zusammen mit frischem Bauernbrot, Weinkraut und Pfälzer Wein servieren.

Guten Appetit!





W. J. J.

Johannes Rau

Ministerpräsident von Nordrhein-Westfalen

„Alte Bergische Fleischsuppe (Old Bergisch Fleeschsupp)“

ZUTATEN:

1 kg Rindfleisch	1 Zwiebel
1 TL Salz	1 Päckchen Safran
2 mittlere Stangen Porree	Fadennudeln
frische Sellerieblätter	Schnittlauch
1 kl. Möhre	

ZUBEREITUNG:

Das Rindfleisch tüchtig unter fließendem kaltem Wasser abwaschen. Dann gibt man das Fleisch in zwei Liter kochendes Wasser, in das vorher das Salz gestreut wurde. Das Fleisch läßt man darin 3 Minuten lang sprudelnd kochen. Sobald sich an der Oberfläche Eiweißschaum zeigt, entfernt man diesen sofort ganz, damit die Suppe klar bleibt. Danach drosselt man die Hitze und läßt das Fleisch auf kleiner Flamme langsam gar kochen; je nach Größe und Alter des Stückes etwa 2-3 Stunden. Bei Bedarf füllt man heißes Wasser dazu. Nach Geschmack kann man auch das Fett abschöpfen. Zwei mittlere Stangen Porree werden in dünne Scheiben geschnitten und unter kaltem Wasser gesäubert. Nach dem Abtropfen überbrüht man sie dann mit viel kochendem Wasser. Danach gibt man das Porree, frische Sellerieblätter, eine kleine Möhre und eine ganze Zwiebel zur Suppe und läßt alles noch eine Stunde langsam kochen. Am Ende der Kochzeit nimmt man die Zwiebel aus der Suppe und gibt nach Geschmack ein Päckchen Safran dazu.

In einem zweiten Topf werden Fadennudeln in schwach gesalzenem Wasser gar gekocht. Danach gibt man sie auf ein Sieb und spült mit kaltem Wasser ab, bis sie locker sind.

Die Nudeln werden portionsweise auf die Teller gegeben, darüber schöpft man die Suppe (evtl. mit dem zu Würfeln geschnittenem Fleisch) und bestreut diese mit Schnittlauch.





Braunerbart.

Manfred Stolpe

Ministerpräsident von Brandenburg

„Rinderrouladen
und Klöße“

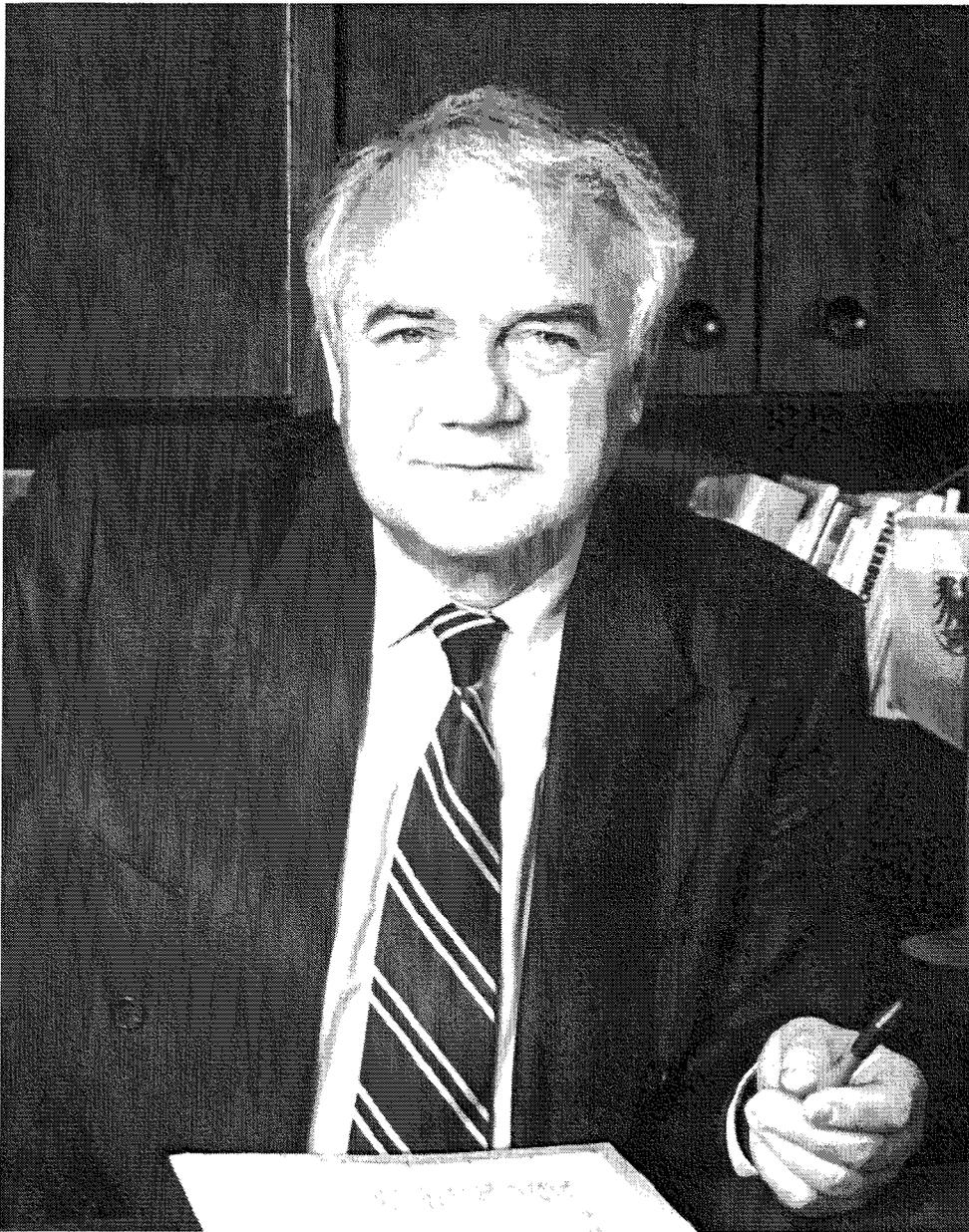
ZUBEREITUNG:

Die Rouladen: Gut geschnittenes - nicht zu dünn und nicht zu dick - Rindfleisch besorgen. Die Fleischscheiben mit Senf bestreichen, Zwiebel-, Speck- und Gewürzgurkenwürfel drauflegen, einrollen und mit Rouladennadeln fixieren. Fleisch in heißem Fett schnell rundherum scharf anbraten. Mit Deckel werden die Rouladen auf kleiner Flamme in der Pfanne durchgeschmort. Ab und zu mit einem Schuß Rotwein ablöschen. Die Soße wird zum Schluß mit Creme Fraiche gebunden.

Die Klöße: Von insgesamt 3 Kilogramm Kartoffeln wird 1 Kilogramm zu einem zu flüssigen Brei verkocht, der Rest wird roh gerieben und in einem Leintuch trockengedrückt. In einer großen Schüssel wird den trockenen Kartoffeln der kochendheiße Kartoffelbrei zugefügt. Alles vermengen, mit Salz abschmecken und zu Klößen formen. Vorbereitete geröstete Semmelbrösel kommen in die Mitte. In viel siedendem Wasser die Klöße garziehen (nicht kochen). Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen und müssen dann gleich serviert werden.

Guten Appetit!





Dr. Norbert Blüm

Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung

„Avocadosuppe“

ZUTATEN:

1 Avocadofrucht (für ca. 1 ½ l Suppe)

Gemüsebrühe oder Hefe-Gemüsebrühe aus dem Reformhaus

süße Sahne

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Eine ausgereifte Avocadofrucht teilen, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen, im Mixer pürieren.

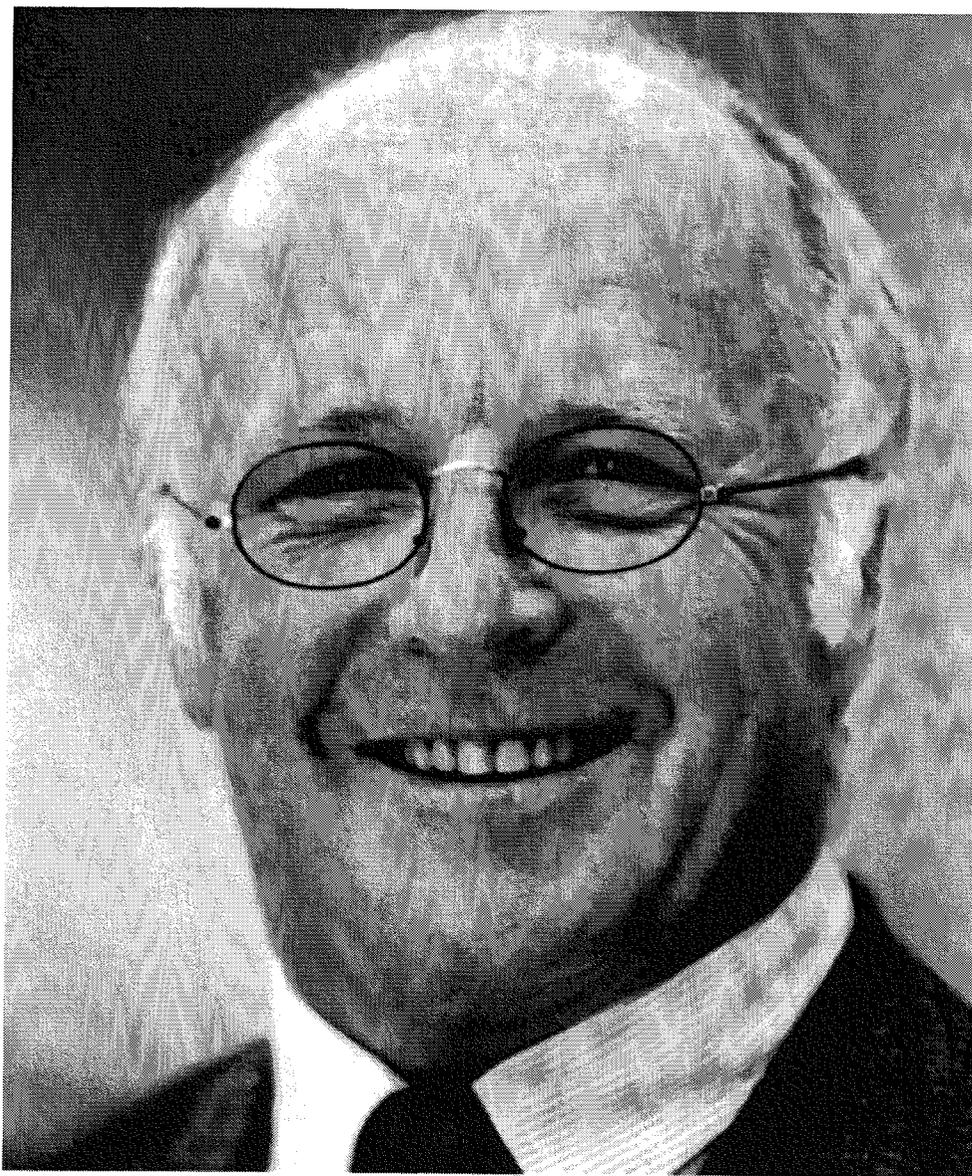
Eine beliebige Gemüsebrühe, die man grundsätzlich aufheben sollte, erhitzen oder Hefe-Gemüsebrühe aus dem Reformhaus herstellen - Hitze herunterschalten, Avocadobrei unter Rühren hinzufügen, mit einem halben bis einem Becher süßer Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig: Die Suppe muß jetzt vorsichtig erhitzt werden und darf auf keinen Fall mehr zum Kochen kommen, weil sie sonst bitter schmeckt.

Eine Avocado reicht für etwa 1 l Brühe und ergibt etwa 1 ½ l Suppe.

Guten Appetit!





Norbert Brünn

Gerhard Schröder

Ministerpräsident von Niedersachsen

„Chili con carne“

ZUTATEN:

500 g Schweinefleisch
Fett
1 Tasse Fleischbrühe
Cayenne-Pfeffer
Paprika
Salz

1 Zwiebel
500 g Tomaten
Mehl
1 kl. Dose weiße Bohnen
Knoblauch
Kümmel

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefleisch zu Würfeln schneiden. In einer Kasserolle wird das Fleisch mit etwas Fett ganz kurz angebraten und dann mit der Fleischbrühe aufgegossen. So läßt man das Fleisch dünsten, das man dann nach 30 Minuten mit Cayenne-Pfeffer, Paprika und Salz scharf würzt. Inzwischen bereitet man aus einer gehackten Zwiebel, die man mit 2 EL Fett anröstet, und 500 g enthäuteten Tomaten eine Soße, man nach ca. 10 Minuten Kochzeit leicht bindet. In das fast gargedünstete Fleisch gibt man nun eine kl. Dose weiße Bohnen sowie Tomatensoße, und nun wird das Gericht noch mit einer zerdrückten Zehe Knoblauch und etwas Kümmel gewürzt.

Guten Appetit!





Tom Hanks

Dr. Edmund Stoiber

Ministerpräsident des Freistaates Bayern

„Tellerfleisch im Römertopf“

ZUTATEN:

800 g Tafelspitz
½ l kalte Würfelbrühe
1 Markknochen
1 Bund Suppengrün

ZUBEREITUNG:

Fleisch mit der kalten Brühe, dem Markknochen und dem gut gesäuberten und zerkleinerten Suppengrün in den gewässerten Römertopf geben. Deckel schließen. Ca. 180 Minuten bei 200° C weichschmoren. Dann das Fleisch aus der Brühe nehmen. Brühe durchsieben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, in der Brühe schwimmend servieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: herzhaftes Schwarzbrot.

Guten Appetit!





Schöne Grüße

Dr. Georg Freiherr von Waldenfels

ehem. Minister für Finanzen des Freistaates Bayern

„Wildhasenbraten“

ZUTATEN:

1 Wildhase
Speck
1 Zwiebel
Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Möhren, Petersilie
Sellerie
Rotwein
saure Sahne

ZUBEREITUNG:

Den Hasen zerteilen und den Braten vorbereiten (säubern und häuten), dann die Teile 2-3 Tage in Buttermilchbeize legen.

Vor dem Braten das Fleisch mit etwas Salz einreiben und den Rücken sowie die Keule sorgfältig mit Speck spicken, über die Läufe Speckstreifen wickeln.

Dann wird gebraten: In heißem Fett (Butter) unter Zugabe von Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt, einer Zwiebel (halbiert), Möhren, Petersilienwurzel und einer Scheibe Sellerie. Aber Achtung: Den Rücken erst 15 Minuten später dazugeben, weil er schneller gar wird. Und bitte alles ständig mit Bratensud, Rotwein und saurer Sahne begießen!

Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen, den Bratensatz und das Gemüse durchpassieren - und je nach Soßenbedarf mit saurer Sahne ergänzen. Abschmecken und eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Dazu gibt es Blaukraut, grüne Klöße und Preiselbeeren in gekochten Birnenhälften.

Guten Appetit!





Waldemar 24/8/95

Ingvar Carlsson

Ministerpräsident des Königreichs Schweden

„Moussaka

mit Wildgeschmack“

ZUTATEN:

600 g durchgedrehtes Elchfleisch
2 gehackte Zwiebeln
1 Dose zerdrückte Tomaten
2 Eßlöffel Weizenmehl
1 Brühwürfel
3 Eßlöffel Tomatenmark
300 ml Rotwein
Schwarzer Pfeffer
Salz
Muskat oder Curry nach Belieben
12 große Kartoffeln
300 ml Sahne
200-300 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG:

Das durchgedrehte Fleisch und die gehackten Zwiebeln in einer großen Bratpfanne rösten. Das Weizenmehl, die zerdrückten Tomaten, das Tomatenmark, den Brühwürfel und den Wein dazugeben. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Curry oder Muskat würzen. Die Mischung 10-15 Minuten kochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch und die Kartoffeln in Schichten in einer ofenfesten Form füllen. Mit einer Lage Kartoffeln beginnen und mit einer Lage Fleisch enden. Jede Kartoffelschicht leicht salzen.

Die Sahne mit dem Käse mischen und über das Gericht gießen. Etwa eine Stunde bei 200°C backen.

Guten Appetit!





Jürgen Culeen

Clint Eastwood

Schauspieler

„Spaghetti nach
Westküstenart“

ZUTATEN:

- 3 Eßlöffel Pflanzenöl
- 3 mittelgroße Schalotten, gehackt, etwa eine halbe Tasse
- 1 mittelgroßer Sellerie, fein geschnitten, etwa eine halbe Tasse
- 1 kleiner, roter Paprika, entkernt und dünn geschnitten, etwa eine halbe Tasse
- 1 kleiner, grüner oder gelber Paprika, entkernt, dünn geschnitten, etwa eine halbe Tasse
- 2 große Zehen Knoblauch, gepreßt
- 1 große Dose ganze Tomaten
- ½ Tasse Tomatenmark
- ½ Tasse Fischextrakt oder Muschelsaft
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel Sardellenmus
- ½ Teelöffel Safranfäden oder gemahlene Gelbwurz
- Salz, und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer zum Abschmecken
- 12 große Muscheln in Schalen, gesäubert
- 300 g gefrorene Artischockenherzen, aufgetaut und abgegossen
- 4 frische Jumbo-Shrimps, geschält
- 4 große Kammuscheln, etwa 100g, geviertelt
- ½ Tasse Sahne
- 2 Teelöffel Pernod-Likör (wenn gewünscht)
- 250 g Spaghetti
- 200 g Venusmuscheln, abgegossen und gehackt
- Sellerieblätter (wenn gewünscht)

ZUBEREITUNG:

In einer tiefen Kasserolle bei mittlerer Hitze, Öl erhitzen und die Schalotten, Sellerie, roten und gelben Paprika und Knoblauch dazugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen, ständig rühren, bis die Masse weich wird. Tomaten mit ihrem Saft, Tomatenmark, Fischextrakt, Lorbeerblatt, Sardellenmus, Safran, Salz und Pfeffer dazugeben und aufkochen. Auf mittlerer



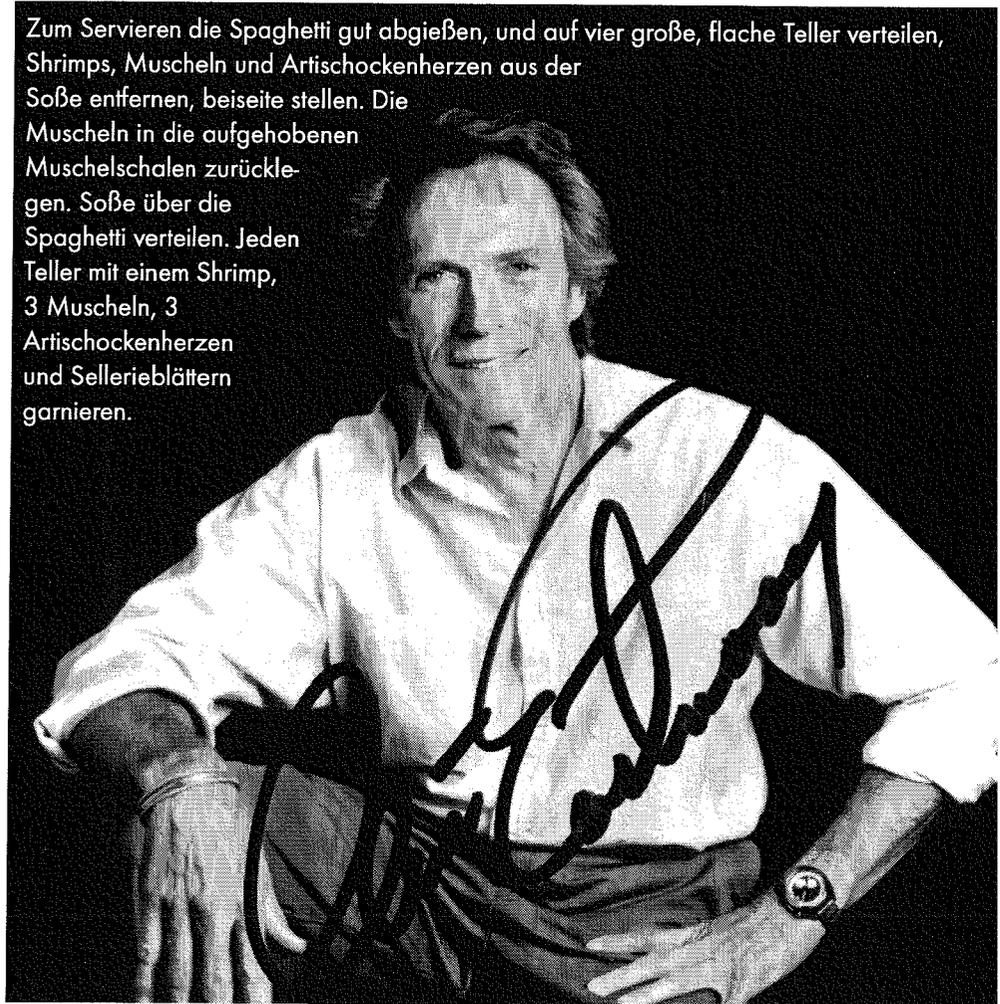
Hitze 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

Inzwischen Wasser zum Kochen bringen und die Muscheln in ihren Schalen darin 4 Minuten kochen, genau solange, bis sich die Schalen öffnen. Wasser abgießen. Mit einem scharfen Messer Muscheln von der Schale lösen; 12 Schalen beiseite legen, den Rest wegwerfen. Muscheln unter kaltem Wasser abspülen, beiseite stellen.

Artischockenherzen, Shrimps und Kammuscheln in die Kasserolle geben, auf mittlerer Hitze 5 Minuten kochen, bis die Shrimps rosa werden.

Unterdessen 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti 8-10 Minuten kochen und dabei rühren. Sahne und Pernod in die Mischung in der Kasserolle einrühren und aufkochen. Auf geringe Hitze reduzieren und 8-10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Muscheln und Venusmuscheln in die Mischung in der Kasserolle unterrühren. Etwa 1 Minute kochen, bis die Mischung durchgewärmt ist.

Zum Servieren die Spaghetti gut abgießen, und auf vier große, flache Teller verteilen, Shrimps, Muscheln und Artischockenherzen aus der Soße entfernen, beiseite stellen. Die Muscheln in die aufgehobenen Muschelschalen zurücklegen. Soße über die Spaghetti verteilen. Jeden Teller mit einem Shrimp, 3 Muscheln, 3 Artischockenherzen und Sellerieblättern garnieren.



Dr. Ugo Mifsud Bonnici

Präsident der Republik Malta

„Überbackene Makkaroni“

ZUTATEN:

400 g Makkaroni	4 Eßlöffel Kondensmilch
200 g Rinderhackfleisch	200 g frischer Weichkäse (Rikotta)
200 g Schweinehackfleisch	2 Zwiebeln
200 g gehackte Geflügelleber (wenn gewünscht)	3 Eßlöffel Tomatenpüree
20 g Speck, fein zerhackt	4 geschlagene Eier
100 g zerriebener Parmesankäse	2 hartgekochte Eier
	Butter zum Braten

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel in Butter braten. Das Hackfleisch und den Speck dazugeben und 5 Minuten kochen lassen. Danach die Leber dazugeben und weitere drei Minuten lang kochen. Dann das Tomatenpüree hinein und für 15 Minuten sanft kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Makkaroni in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Darauf achten, daß sie nicht überkocht werden. Gut abtropfen lassen.

In einem separaten Topf drei Eier einschlagen, den Parmesankäse, die Kondensmilch und den Rikotta dazugeben. Die Mischung mit der Soße, den zerhackten hartgekochten Eiern und den Nudeln vermengen.

Es ist üblich, Grieß oder feine Brotkrümel in den gefetteten Metallteller oder in einen ofenfesten Teller zu streuen, bevor die Makkaroni-Mischung eingefüllt wird. Die Oberfläche mit dem übrigen Ei und mit einem bißchen Milch und Käse bestreichen. Bei mittlerer Hitze im Ofen 1-1,5 Stunden backen. Vor dem servieren leicht abkühlen lassen.

Falls Auberginensaison ist, einige Scheiben anbraten und anstatt der Leber verwenden. Die „Überbackenen Makkaroni“ werden besser, wenn man sie wieder aufwärmt: Alle Reste in schöne Scheiben schneiden und in einem vorgeheizten Ofen erhitzen.





H.E. DR. UGO MIFSUD BONNICI
PRESIDENT OF MALTA

Mug

Maximilian Gaul

1. Bürgermeister des Marktes Roßtal

„Dill-Lachs-Sahnesauce
mit grünen Nudeln“

ZUTATEN:

200 g Räucherlachs
1 Bund frischer Dill
½ Becher süße Sahne
1 kleine Zwiebel
1 Eßlöffel Mehl
etwas Wasser
Salz
Pfeffer
1 TL Butter

ZUBEREITUNG:

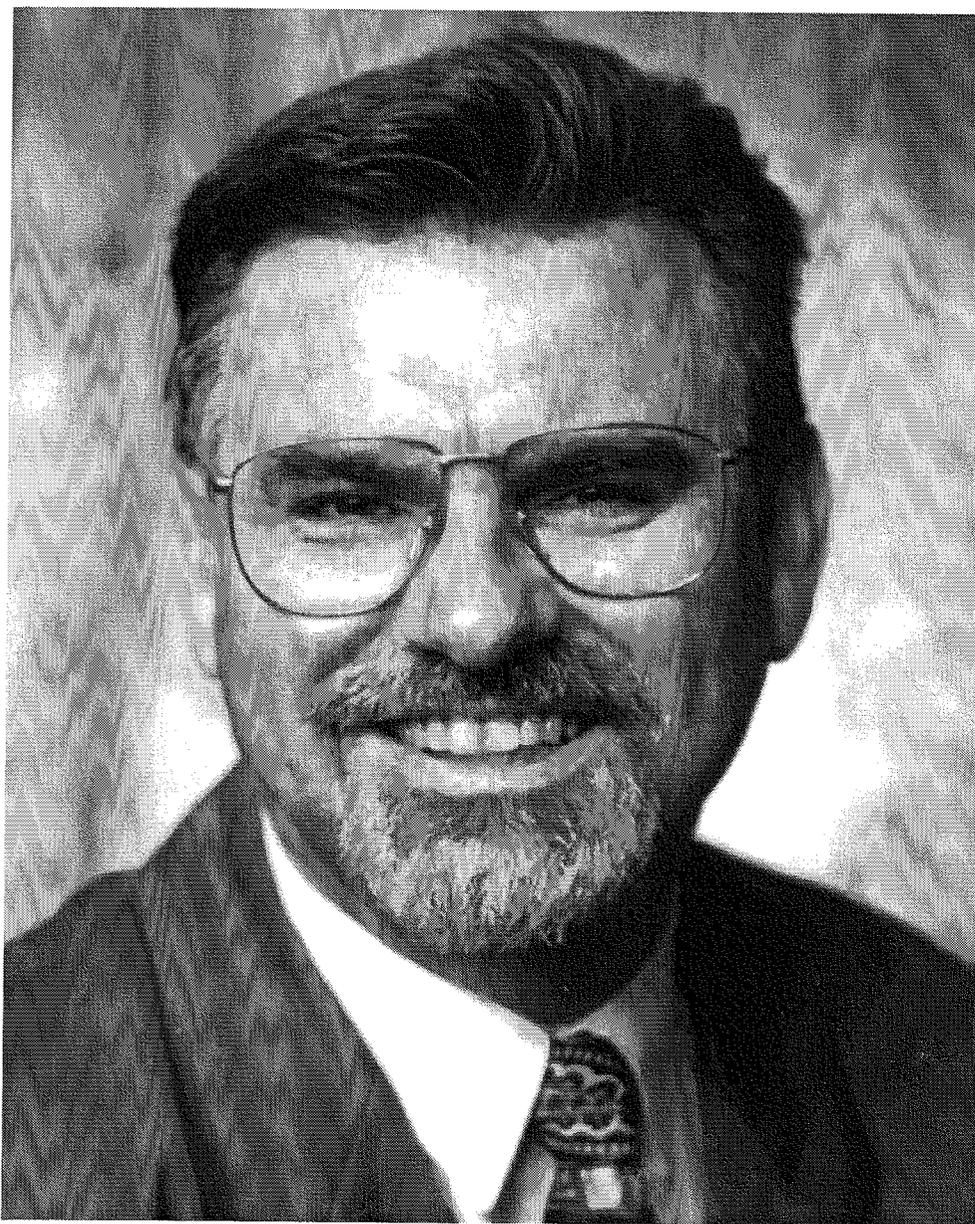
Zwiebeln fein hacken, 1 EL Mehl dazugeben, in Butter andünsten, mit etwas Wasser ablöschen, bis eine sämige Soße entsteht. Sahne dazugeben. Den Lachs in feine Streifen schneiden, in die Soße geben, einige Minuten ziehen lassen. Den geschnittenen Dill dazugeben, mit Pfeffer abschmecken.

Dazu reicht man grüne Nudeln und einen bunten Salat.

Weinvorschlag: Silvaner (Franken)
Riesling (Elsaß)
Ruländer (Württemberg)

Guten Appetit!





Dr. Wolfgang Bötsch

Bundesminister für Post und Telekommunikation

„Forelle blau“

ZUTATEN:

1 kg Forellen

1 Tasse Essig

Zum Sud:

Salzwasser

Zitronenscheiben

Estragon

ZUBEREITUNG:

Die Forellen sollen erst kurz vor dem Kochen getötet werden. Nur mit nassen Händen anfassen und nicht schuppen, damit die empfindliche Schleimhaut, welche das "Blauwerden" bewirkt, nicht verletzt wird.

Fisch vorsichtig unter Wasser ausnehmen und säubern, auf Porzellanplatte geben, mit Essig übergießen. Kleine Forellen vor der Zubereitung nach Belieben rund binden. Fisch in heißem Sud zusetzen, gerade zum Kochen bringen. Den Fisch vorsichtig im offenen Topf ziehen (nicht kochen!) lassen. Garzeit je nach Größe 10 - 20 Minuten. Fisch auf vorgewärmter Platte anrichten, mit Zitronenscheiben und Petersiliengrün garnieren.

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln, zerlassene Butter, Butterröschen, Kräuterbutter, Meerrettichsahne.

Guten Appetit!





Wolfgang Beitzel

General Klaus Naumann

ehem. Generalinspekteur der Bundeswehr

„Käsespätzle“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Teig:

500 g Mehl
4 - 5 Eier (je nach Größe der Eier)
1/8 - 1/4 l Wasser
1 Prise Salz

250 g Emmentaler, gerieben
frisch gemahlene schwarzen Pfeffer
250 g Butter

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten miteinander vermengen und mit der Hand oder einem Kochlöffel schlagen bis der Teig schön fest ist. Danach ca. 15 min stehen lassen.

Den Teig dann vom Brett, durch den Spätzleshobel oder durch die Spätzlespresse ("Spätzles-Schwoab") in das leicht kochende und gesalzene Wasser geben. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, sofort herausnehmen und in kaltes Wasser legen.

Anschließend in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Die frischen, heißen Spätzle legt man schichtweise, immer eine Schicht Spätzle und eine Schicht Emmentaler in eine vorgewärmte Schüssel aufeinander. Frisch gemahlene schwarzen Pfeffer und braun zerlassene Butter darüber. Zum Abschluß gibt man braun geröstete Zwiebeln darüber. Wer es besonders würzig liebt, legt statt Emmentaler einfach eine Schicht Romadur dazwischen.

Man kann die Schüssel (feuerfest) noch kurz in die Backröhre schieben, damit sich der Käse besser auflöst.

Guten Appetit!





Nicole

Schlagerstar

„Kräuterbutter“

ZUTATEN:

250 g Butter
1 Bund Petersilie
1-2 Knoblauchzehen
1 mittelgroße bis große Zwiebel
Salz
Pfeffer, Curry

ZUBEREITUNG:

Petersilie, Knoblauchzehen, Zwiebeln kleinhacken und unter die Butter mengen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Auf Weißbrot schmeckt's besonders gut.

Guten Appetit!







G. H. Belsky



James J. ...



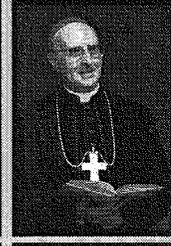
Kurt ...



Robert ...



John ...



...



...



...



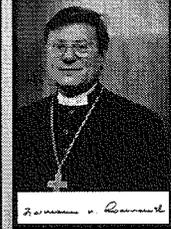
...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...

DPSG

Deutsche Pfadfinderschaft Sankt Georg
Stamm Horsadal Roßtal