

Bergische Tapas im Februar 2020

Apfeltörtchen mit Ziegenkäse

Bergische Spitzkohlhäppchen

Winterliches Steckrübensüppchen
mit Dinkelstangen

Rote Bete-Türmchen mit
Marienheider Schafskäse

Bergische Reibekuchen Tapas
mit Panhas und
Lachsforellentatar aus dem Lambachtal

Bergische Leckereien

Apfeltörtchen mit Ziegenkäse und Honig

Für 10 Törtchen oder 1 Blech

Backpapier	Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit auslegen.
1 große Zwiebel	pellen und in dünne Ringe schneiden. in einen Topf geben und schmelzen. Zwiebeln darin mit anbraten und zur Seite stellen.
1 EL Butter	
1 Rosmarinzwig (fein geschnitten)	
2 Rollen frischer Blätterteig	auf einer bemehlten Fläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher von 10 cm Durchmesser 20 Kreise ausstechen. 10 davon auf das Backblech legen und mit einer Gabel einpinseln. Mit bestreichen.
1 Ei	Aus den anderen Teigscheiben kleinere Scheiben von 9 cm Durchmesser ausstechen, diese herauslösen und anderweitig verwenden. Den entstandenen Teigring (1 cm) auf die bestrichenen Kreise legen. Im Gefrierfach 15 Minuten kühlen.
4 knackige Äpfel	Für den Belag schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. mit und mischen, Käse soll noch krümelig bleiben. Jeweils ca. 1 EL Käsemischung auf eine Blätterteigscheibe geben, Zwiebeln verteilen. Mit den Apfelscheiben leicht überlappend bedecken.
200 g Ziegenfrischkäse	
1 EL Zitronensaft	
Salz und Pfeffer	
1 EL Butter	schmelzen, Törtchen damit bestreichen. Mit bestreuen. Im Ofen 25-30 Minuten goldbraun backen. Danach mit beträufeln. Mit garnieren und servieren.
1 Pr. gemahlene Piment	
4 EL flüssigem Honig	
Schnittlauchröllchen	

Variation: Für ein ganzes Backblech 1 Teigplatte rechteckig ausrollen und dann belegen.

Bergische Spitzkohlhäppchen

Für 8-32 Stück

700 g	Spitzkohl	putzen, in Stücke schneiden, in wenig Salzwasser 5 Minuten knapp blanchieren, gut abtropfen lassen. (Alternative: Kohl in der Pfanne andünsten)
150 g	Schalotten	pellieren, würfeln, in
1 EL	Butter	anbraten,
	gem. Kümmel	zugeben. Kohl und ca.
150 g	Schmand	zugeben, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	würzen.
100 g	mittelalter Gouda	reiben, die Hälfte unter den Spitzkohl geben.
4-5	große Scheiben kräftiges Bauernbrot	halbieren oder vierteln, im Toaster oder unter dem Grill rösten. Spitzkohl und restlichen Käse darauf verteilen. Brote kurz unter dem Grill goldbraun rösten.
5	Scheiben Schinkenspeck	halbieren, knusprig braten. Auf die fertigen Brote geben und servieren.
		Als Deko wahlweise
	Schnittlauchröllchen	
	Geriebener Meerrettich	
	Radieschen	auf die Brote geben.

Tipp: Speckscheiben ungebraten auf Brote geben und dann kurz überbacken.

Steckrübensüppchen mit Bratwurstklößchen

Für 6-8 Portionen

700 g	Steckrüben	schälen, 100 g davon sehr fein würfeln, beiseite stellen. Rest grob würfeln.
200 g	Kartoffeln	schälen, grob würfeln.
150 g	Zwiebeln	
1	Knoblauchzehe	schälen, würfeln. Mit den Kartoffeln und den groben Steckrüben in
2 EL	Butter	andünsten. Mit ca.
1 EL	mildem Curry	bestäuben, mit
800 ml	Gemüsebrühe	ablöschen. Ca. 20 Minuten geschlossen weich kochen. Suppe pürieren, Steckrübenwürfelchen zugeben, mit
100ml	Schlagsahne	aufkochen. Mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Zucker/Honig	
	Essig	würzen.
100 g	Frühlingszwiebeln	in feine Röllchen schneiden und zur Suppe geben.
2	grobe Bratwürsten	Für die Klößchen aus
1	Öl	Klößchen heraus drücken. In einer Pfanne in
	Cayennepfeffer	rundherum braten. Nach Geschmack noch herzhaft mit würzen.
	Schnittlauch	Suppe mit Bratwurstklößchen anrichten,
	Petersilien	nach Geschmack mit und garnieren.

Bergische Kartoffel-Dinkelbrot, Brötchen oder Stangen

Für einen Brotlaib

300 g mehlig kochende Kartoffeln

als Pellkartoffeln kochen und noch Warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen.

1 P. Hefe
1 TL Zucker
175ml lauwarmen Wasser

in einen großen Becher bröseln, zugeben, mit verrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen.

600 g Dinkelmehl
1 Ei
4 EL Rapsöl
1-2 TL Salz

in eine große Schüssel geben, und und die Kartoffeln zugeben. Die Hefe dazugeben und alles gut verkneten. Eventuell noch Wasser zugeben.

An einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Backpapier

Teig noch einmal durchkneten, zu einem runden Laib formen und auf ein mit belegtes Blech geben, nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Wasser

Das Brot mit bepinseln und ca. 30-40 Minuten backen.

Variation als Brötchen oder Stangen

Aus dem Teig Brötchen oder Stangen formen, kurz gehen lassen, mit Wasser bepinseln und ca. 20-30 Minuten backen.

Rote Bete-Türmchen mit Marienheider Schafskäse

Für 6-8 Portionen

- | | | |
|--------|------------------------------|--|
| 2 | Schalotten | und |
| 1 | Knoblauchzehe | pellen und fein würfeln, mit |
| 2 EL | Sherryessig | und |
| 2 EL | Walnussessig | in eine Topf geben und aufkochen. Mit |
| | Salz | |
| | Pfeffer | |
| | Zucker | würzen, |
| 5-6 EL | Olivenöl | zugeben. |
| | | |
| 30 g | Walnüsse | grob hacken und unter das Dressing geben. |
| | | |
| 400 g | geschälte, gegarte Rote Bete | in 6-8 Scheiben schneiden, auf ein mit belegtes Backblech geben, 2/3 des Dressings auf den Roten Beten verteilen und 10 Minuten im heißen Backofen bei 180°C backen. Restliche Rote Bete in gleichmäßige Streifen schneiden. |
| | Backpapier | |
| | | |
| 1 P. | Marienheider Schafskäse | Pro Portion jeweils 1 Stück Schafskäse von auf den Rote Bete Scheiben verteilen. Mit den Rote Bete Streifen garnieren, mit dem restlichen Dressing beträufeln, mit |
| | Schnittlauchröllchen | und nach Wunsch |
| | Frischem Meerrettich | dekoriere und lauwarm oder kalt servieren. |

Tipp: Frische Rote Bete in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl und grobem Salz beträufeln und je nach Größe ca. 1 Stunden bissfest garen.

Bergische Reibekuchen Tapas mit „Allerlei“

Für ca. 60 kleine Küchlein

2 kg	Kartoffeln	schälen, sofort in kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.
2	Zwiebeln	pellen.
2	Eiern (Kl. M)	Kartoffeln auf einer Reibe reiben. Die Flüssigkeit, die sich gebildet hat abgießen. Zwiebel dazu reiben. Mit und
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskat	würzen. Bei Bedarf etwas
	Haferflocken oder	
	Buchweizenmehl	zugeben
	Öl	in einer Pfanne erhitzen, jeweils 1 Esslöffel Teig in die Pfanne geben und sehr kleine Reibekuchen backen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Mit den Beilagen servieren.

Als „Allerlei“ wahlweise...

Gurkenschmand mit Forellenfilets

150 g	Quark	und
150 g	Schmand	mischen.
½	Salatgurke	schälen, der Länge nach halbieren, entkernen, in feine Würfel schneiden.
30 g	Meerrettich	reiben.
1	Zwiebel	pellen und fein würfeln. Zutaten verrühren mit
1 EL	geh. Dill	und
1-2 EL	körnigem Senf	und
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	würzen.
2	Forellenfilets	in Portionsstücke schneiden.

Süße Zwiebeln mit Schafskäse

1	Knoblauchzehe	hacken,
3-4	Zwiebeln	in sehr dünne Ringe schneiden.
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei schwacher Hitze darin ca. 20 Minuten hellbraun dünsten. Die Hitze erhöhen und
2TL	Zucker	
2 EL	Balsamicoessig	zugeben und köcheln bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist.
3 EL	Rosinen	zugeben.
80 g	Schafskäse, zerkrümelt	Zwiebelmischung auf die Reibeküchlein geben mit bestreuen und warm oder kalt servieren.

Bergischer Panhas mit karamellisierten Birnenspalten

4	Scheiben Panhas Mehl Öl	von beiden Seiten mit wenig bestäuben. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in braten.
2	Birnen	entkernen und in Spalten schneiden.
60 g	Zucker	in einer Pfanne karamellisieren. Mit ablöschen. Birnen zugeben und mit dem Karamell überziehen. Mit wenig würzen.
40 ml	Calvados oder Apfelsaft	
	Salz	

Lachsforellentatar

200 g	Räucherlachsforelle	und
200 g	Lachsforellenfilet frisch	sehr fein würfeln. Von ca. etwas Schale abreiben und Saft auspressen.
½	unbehandelten Zitrone	Fisch mit
2	Frühlingszwiebeln, gehackt	und
1-2 EL	Tafelmeerrettich a.d. Glas	verrühren, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Zucker	
	Dill	und Zitrone abschmecken.

Tatar

250	Tatar	mit
1	Zwiebel, fein gewürfelt	
1	Eigelb	mischen.
	Salz	
	Pfeffer	
	Worcester Sauce	
	Kapern	
	Paprikapulver	würzen.

Heringssalat

150 g	gegarte Rote Bete	und
1	rote Zwiebel	und
300 g	Bismarckhering	in feine Würfel schneiden.
1	kleiner säuerlicher Apfel	waschen, vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden.
1 Bd.	Dill	fein schneiden.
2	Stangen Sellerie	putzen, fein würfeln.
100 g	Joghurt (3,5 %)	mit
100 g	Schmand	verrühren. Vorbereitete Zutaten unterheben und mit
1-2 EL	Rotweinessig	
	Cayenne	
	Salz	
	Zucker	würzen.

Schwarzbrot und Rübenkraut

Auf die kleinen Reibekuchen jeweils etwas von dem „Allerlei“ geben. Alles auf einer Platte oder Teller anrichten und servieren.

Bergische Leckereien

Götterspeise mit Pumpernickel

Für 6-8 Portionen

3	Äpfel	schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. In dünne Spalten schneiden, in einem Topf mit wenig garen, mit würzen.
	Apfelsaft	
	Zimt	
½ L	Schlagsahne	mit steif schlagen.
30 g	Puderzucker	
100 g	Pumpernickel	reiben.
75 g	Haselnüsse	reiben.
100 g	Makronen	grob bröseln. Alles mit der Sahne unterheben. Die Masse in Gläschen anrichten und mit den gedünsteten Apfelspalten und ca.
30	Sauerkirschen	garnieren. Mindestens 1 Stunde kalt stellen und servieren.

Variation: Einen Teil der Sahne durch Quark ersetzen.

Ballbäuschen

Für 30-40 Stück

30 g	Hefe	zerkrümeln, mit und
	etwas lauwarmer Milch	
1 TL	Zucker	in eine große Tasse geben und gehen lassen.
¼ L	Milch	in einem Topf erwärmen, darin schmelzen lassen.
80 g	Butter	
500 g	Mehl	in eine Schüssel sieben, mit der aufgegangenen Hefe und dem Butter-Milchgemisch und
100 g	Zucker	und
2	Eiern	und
1 Pr.	Salz	und
1 P.	Vanillezucker	zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt
150 g	Rosinen	unterarbeiten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40-50 Minuten gehen lassen.
	Öl	Dann mit einem Esslöffel Bällchen abstechen und in einer Pfanne in
	Zimt und Zucker	schwimmend ausbacken. Mit bestreuen und servieren.