

---

## Meisterküche: Alles wie bei Oma

### Rezepte von Theresa Knipschild, Zora Klipp, Björn Freitag, Martina und Moritz

Gewittertorte .....	2
Rindfleisch-Frikadellen mit Gurken-Dillsalat.....	4
Schweinebauchrouladen in Bier-BBQ-Soße mit karamellisiertem Sauerkraut .....	6
Gefüllte Kartoffelknödel mit warmem Krautsalat .....	9

## Gewittertorte

Rezept von Theresa Knipschild

**Luftiger Biskuit trifft auf knusprige Mandeln und Baiser, auf sahnige Creme und fruchtige Kirschen – die Gewittertorte von Konditormeisterin Theresa Knipschild vereint das Beste auf dem Kuchenteller.**



### Zutaten für 1 Springform (26 cm)

#### Für den Biskuit

- 5 Eier
- 3 Prisen Salz
- 2 Eigelbe
- 160 g Zucker
- 190 g Mehl (Weizenmehl 405er oder 630er)
- 50 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver

#### Für die Baiser-Schicht

- 2 Eiweiße
- 50 g Zucker
- Salz

#### Für die Füllung

- 1 Glas Kirschen (ca. 700 ml)
- 2 Streifen Bio-Orangenzeste
- 2 Zimtstangen
- 20 g Speisestärke oder Vanillepuddingpulver
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 40 g Zucker
- 200 g kalte Schlagsahne
- 200 g Schmand

---

### Außerdem

- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 TL Puderzucker

### Zubereitung

- Die Kirschen abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Die Speisestärke mit ca. 60 ml Kirschsud klümpchenfrei verrühren. Die restliche Flüssigkeit zusammen mit der Bio-Orangenzeste und den Zimtstangen in einem kleinen Topf aufkochen. Die Stärkemischung zugeben und unter Rühren ca. eine Minute köcheln lassen. Danach die Kirschen vorsichtig unterheben. Anschließend auskühlen lassen.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen.
- Jetzt zunächst alle Eier verarbeiten: Für den Teig die Eier trennen. Die 5 Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit 3 Prisen Salz steif schlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker einrieseln lassen. Eiweiß in eine Schüssel umfüllen.
- 7 Eigelbe mit 3 EL warmem Wasser und den restlichen 80 g Zucker weiß schaumig schlagen.
- Für die Baiser-Schicht die 2 Eiweiße mit Zucker und 2 Prisen Salz steif schlagen, beiseitestellen.
- Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
- Für den Teig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf das aufgeschlagene Eigelb sieben. Alles mit einem Backlöffel zu einem glatten Teig vermengen und zuletzt das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, dabei nicht zu viel rühren.
- Den Teig in die Backform geben und glattstreichen.
- Baiser-Masse auf die Oberfläche streichen und die Mandeln darauf verteilen. Kuchen in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Böden und Kirschen unbedingt vollständig abkühlen lassen.
- Für die Füllung das Sahnesteif mit Zucker mischen. In einer Rührschüssel mit Sahne und Schmand aufschlagen.
- Tortenboden horizontal halbieren. Springform reinigen und den Boden wieder einsetzen.
- Kirschen einfüllen und gut verteilen, danach die Sahnecreme darauf geben und glattstreichen. Mit dem oberen Biskuitteig abdecken. Torte mindestens 1 Stunde kaltstellen. Aus dem Ring lösen.
- Vor dem Servieren mit etwas gesiebt Puderzucker bestreuen. Mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig anschneiden.

## Rindfleisch-Frikadellen mit Gurken-Dillsalat

Rezept von Zora Klipp

**Herzhaft trifft frisch: Saftige Rindfleisch-Frikadellen, perfekt gewürzt und goldbraun gebraten, kombiniert mit Omas cremigem Gurken-Dillsalat – ein unkompliziertes Wohlfühlgericht, das in nur 30 Minuten auf dem Tisch steht!**



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Frikadellen

- 500 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 0.5 Bund Petersilie
- 1 altes Brötchen
- alternativ: Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 EL Senf
- nach Geschmack: Knoblauch
- zum Braten: Pflanzenöl

### Zubereitung

- Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.
- Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anschwitzen, dann beiseitestellen und etwas auskühlen lassen.
- Brötchen in kleine Stücke schneiden und in Wasser einweichen. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebelwürfel und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ei, Mehl, Tomatenmark, Senf und die Gewürze ebenfalls dazugeben und alles gut miteinander verkneten.
- Die Flüssigkeit aus dem Brötchen drücken und die Brotmasse ebenfalls mit dem Hack verkneten. Wer mag, gibt außerdem noch etwas Knoblauch dazu.
- Mit den Händen aus der Masse Frikadellen formen.
- Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin goldbraun braten. Nach dem Anbraten die Hitze etwas reduzieren, damit sie nicht zu dunkel werden.

### Zutaten für Omas Gurkensalat

- 1 Gurke
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Essig
- 4 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 0,5 Becher Sahne
- 1 Bund Dill

### Zubereitung

- Gurke waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden/hobeln.
- Gurkenscheiben in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- Danach mit Essig, Öl und Zucker süß-sauer abschmecken und die Sahne hinzufügen.
- Dill säubern, hacken und zum Schluss mit dem Salat vermengen.

## Schweinebauchrouladen in Bier-BBQ-Soße mit karamellisiertem Sauerkraut

Rezept von Björn Freitag

Diese saftigen Rouladen werden in der Eifel traditionell mit Sauerkraut, Zwiebeln, Speck und Senf gefüllt. Die Schmorzeit ist deutlich geringer als bei Rindsrouladen. Björn Freitag schmeckt die Soße mit geräuchertem Salz und Whiskey ab, dadurch verströmt sie ein BBQ-Flair. Das Sauerkraut bekommt durch das Rösten und Karamellisieren einen ganz besonderen Kick.



### Zutaten für 4 Personen

#### Zutaten Bier-BBQ-Soße

- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Möhre
- 100 g Sellerieknolle
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Senfkörner
- ½ TL Kümmel ganz
- 1 TL Piment, gemahlen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe

- 1 TL geräuchertes Salz
- 30 ml Bourbon Whiskey
- 300 ml Altbier
- 200 ml Wasser
- 50 ml passierte Tomaten
- 1 EL Rübengrün
- 1 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

### Zubereitung

- Zwiebel, Möhre und Sellerie waschen bzw. schälen und kleinschneiden.
- Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Gemüsewürfel darin ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Angedrückte Wacholderbeeren und Lorbeer mitbraten.
- Zucker darüber rieseln lassen, das Gemüse karamellisieren und weitere 5 Minuten kräftig braten. Senfkörner, Kümmel und Piment mitbraten.
- Tomatenmark und angebrückte Knoblauchzehe hinzufügen und alles ca. 3 Minuten kräftig weiterbraten, dabei wenden. Mit etwas Rauchsatz würzen.
- Mit Whisky ablöschen. Bier, Wasser, passierte Tomaten und Rübengrün hinzufügen. Mit Pfeffer würzen und alles einmal kräftig aufkochen, dann 15 Minuten simmern lassen.

### Zutaten Rouladen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 700 g roher, magerer Schweinebauch (in 8 Scheiben)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Senf mittelscharf
- 4 Scheiben geräucherter Speck
- 50 g Sauerkraut gegart
- 20 g Butterschmalz

### Zubereitung

- Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in Öl glasig dünsten, dann abkühlen lassen.
- Währenddessen die 8 Schweinebauchscheiben dünner klopfen.  
**Tipp:** Zwischen Gefrierbeutel legen! Und: Man kann 2 schmale Scheiben überlappend klopfen und sie auf diese Weise zusammenfügen. Eventuell vorhandene Knorpel ausschneiden.
- Auf beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und jeweils von einer Seite mit Senf bestreichen.
- Jede Scheibe mit den angeschwitzten Zwiebelwürfeln, ½ Scheibe Speck und Sauerkraut belegen. An den Rändern etwas Platz lassen.
- Die Schweinebauchscheiben zu Rouladen rollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum kräftig anbraten.
- Rouladen samt Bratensatz zur BBQ-Soße geben, ggf. mit etwas Wasser auffüllen, die Rouladen sollten zur Hälfte in der Flüssigkeit schwimmen.
- Deckel aufsetzen und die Rouladen bei wenig Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

---

### Zutaten karamellierte Sauerkraut

- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 400 g Sauerkraut vorgegart und abgetropft
- 1 EL Zucker
- 4 Wacholderbeeren
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Kümmel
- 100 ml Apfelwein
- Salz
- 500 g Kartoffeln vorw. festkochend

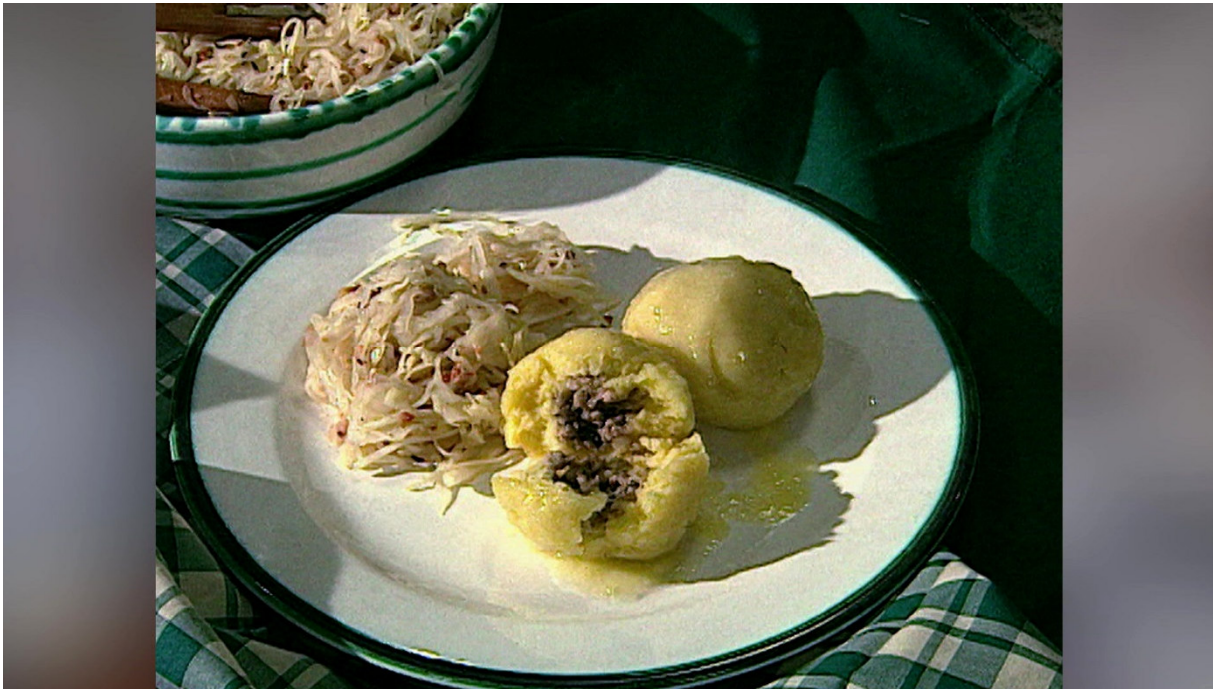
### Zubereitung

- Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen.  
**Tipp:** Gern die noch verkrustete Rouladen-Pfanne verwenden!
- Das abgetropfte Sauerkraut hinzufügen und kräftig anbraten.
- Zucker hinzugeben und das Kraut karamellisieren, bis es leicht braun wird.
- Die angestoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und gemörserten Kümmel hinzufügen. Bei wenig Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 10 Min. schmoren. Dabei immer wieder wenden. Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen, dann abgießen.
- Rouladen aus der Soße nehmen, Nadeln bzw. Garn entfernen, abdecken und im Ofen warmhalten.
- Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei kräftig mit einer Kelle durchdrücken. Kurz aufkochen und abschmecken.
- Rouladen, Kartoffeln und Sauerkraut auf Tellern anrichten, die Soße darüber gießen.

## Gefüllte Kartoffelknödel mit warmem Krautsalat

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer (aus dem Jahr 1999)

Ein Gericht wie aus Omas Küche: Gefüllte Kartoffelknödel, dampfend serviert, mit lauwarmem Krautsalat – deftig, bodenständig und einfach unwiderstehlich. Ein perfektes Essen für gemütliche Genussmomente!



### Zutaten für 4 bis 6 Personen

#### Für den Kartoffelknödelteig

- 1 kg sehr mehliges Kartoffeln
- Salz
- Muskatnuss gerieben
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL griffiges Mehl; Typ 405, gröber gemahlen
- 1 Eigelb

#### Für die Fleischfüllung

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Schmalz
- 600 g Schweinehackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- Muskatblüte

#### Für den warmen Krautsalat

- 50 g Speck in dünnen Scheiben
- 1 TL Kümmel
- 3 EL aromatischer Essig z.B. Apfelessig
- Salz

- Pfeffer
- 1 Weißkohl (ca. 1 kg)
- 2 EL Speiseöl z.B. Sonnenblumen- oder Mohnöl

### Zubereitung

- Für den Knödelteig die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und sofort und noch heiß durch die Presse drücken.
- Salz, Muskat, Stärke, Mehl und Eigelb hinzufügen und alles mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht abkühlen lassen, zu einer dicken Rolle (ca. 10 cm Durchmesser) formen, mit Folie abdecken und ruhen lassen.
- Währenddessen für die Füllung die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden, im heißen Schmalz andünsten, das Fleisch hinzufügen und krümelig braten.
- Salzen, pfeffern, kräftig mit Majoran und Muskatblüte würzen und abkühlen lassen.
- Unterdessen für den Krautsalat den Speck fein würfeln und sanft in einer Pfanne auslassen, den Kümmel hinzufügen, mit Essig ablöschen, sparsam salzen und reichlich pfeffern.
- Währenddessen den Kohlkopf halbieren, dann vierteln. Jeweils das Strunkherz ausschneiden. Die Viertel in feine Streifen hobeln, dabei weitere dicke Strunkstücke ausschneiden.
- Die Kohlstreifen kurz in gesalzenem Wasser abkochen, dann durch ein Sieb abgießen und noch warm mit dem Speck-Dressing und dem Öl mischen. Vor dem Servieren etwas ziehen lassen.
- Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen.
- Vom Teig 12 - 16 ca. zwei cm dicke Scheiben abschneiden, flachdrücken.
- Einen Esslöffel Füllung auf jedes flachgedrückte Teigstück setzen, zuklappen und zu Knödeln formen. Dabei die Hände immer wieder in griffiges Mehl tauchen, damit nichts klebt.
- Die Knödel in das siedende Wasser geben und darin ca. 15 bis 20 Minuten garziehen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie oben schwimmen.
- Knödel mit dem Krautsalat auf Tellern anrichten.