



# Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Öffnungszeiten**  
Täglich durchgehend geöffnet von  
8:00 bis 18:00 Uhr,  
Samstags von 8:00 bis 13:00 Uhr

**Fleischerfachgeschäft • Tel. (06636) 225 / 537  
36329 Romrod • Fax (06636) 85 20**

Design by vobitz.de Alsfeld 06631 / 7054 - 40

www.Meistermetzger-Romrod.de

★★★★★  
4. Generation seit 1907

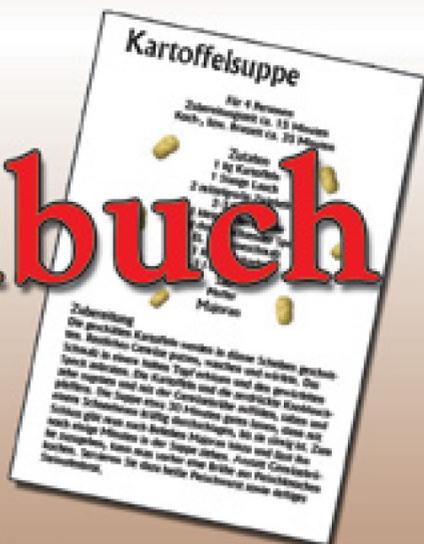


**Becker**  
Die Meistermetzger

Traditionelle Handwerkskunst

# 100 Jahre Fleischerfachgeschäft

# Kochbuch



Spezialitäten aus  
der Region,  
für die Region







# Schalett

## Zutaten

- 1 Kg rohe Kartoffeln
- 2 Brötchen
- 2 Stangen Lauch
- 2 Eier
- Wurst
- Salz

## Zubereitung

Die geriebenen Kartoffeln werden in eine große Schüssel gegeben. Der Lauch wird geputzt und klein geschnitten und die Brötchen eingeweicht. Alle Zutaten und die 2 Eier werden nun unter die Kartoffelmasse gegeben und mit Salz abgeschmeckt. Hausmacher Stracke oder aber auch ger. Kartoffelwurst werden klein gewürfelt und darunter gemischt.

Ca. 1 cm dick die Kartoffelmasse in einer Pfanne braten; zum Wenden auf einen Deckel gleiten lassen. Etwas Fett nochmals in die Pfanne geben und nun von der anderen Seite braten lassen. Die Menge ergibt ca. sechs große Pfannekuchen.

Zubereitungs -u. Bratzeit ca. 1 ½ Stunden

## Wasserspatzen / Schepklees

1 Pfund Mehl, 4 Eier sowie etwas Wasser werden zu einem Teig verarbeitet und mit Salz und Muskat abgeschmeckt.

Mit einem Löffel werden Klöße vom Teig abgestochen und in kochendes Salzwasser gegeben. Sobald die Klöße an die Wasseroberfläche kommen, werden diese serviert. Entweder deftig mit angebratenen Zwiebelringen und Dörrfleischwürfeln oder die süße Variante mit Apfel- oder Birnenkompott. Zubereitungs- u. Kochzeit ca. 1 Stunde

(Die Rezepte wurden von Margot Erbes Helpershain überliefert)

# Inhalt

05	Vorwort
06	Kartoffelsuppe
07	Grüne Erbsensuppe
08	Beutelches
09	Salzekuchen
10	Schlabberjux
11	Kartoffelklöße
12	Wirsingauflauf
13	Fleischküchlein
14	Fleischpudding
14	Schweinelenden
15	Schweineragout
15	Gefüllte Schweinebrust
16	Rinderschmorbraten
17	Königsberger Klopse
18	Schalett/Schepklees
18	Wasserspätzen



# Koch doch mal wie “Anno dazumal”

Anlässlich unseres 100 jährigen Firmen-Jubiläums haben wir, auch mit Hilfe unserer Kundschaft, einige leckere Rezepte zusammen getragen, welche schon in unserer Gründungszeit sehr beliebt waren.

Wir wünschen  
“ GUTEN APPETIT “ !

# Königsberger Klopse

Klopse können vom Rind-, Schweine- u. auch Kalbfleisch gemacht werden, die Zubereitung bleibt die gleiche. Besonders saftig werden sie, wenn man halb Schweine- u. Rindfleisch verwendet.

Zu 500 g Fleisch rechnet man 150 - 250 g geriebene Semmel, welche mit Milch schwach befeuchtet wird, sowie eine Zwiebel. Das Gewürz hängt vom Geschmack ab; zulässig sind Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatnuss, Zitronenschale, Petersilie, wie auch einige Sardellen oder Kapern. Man kann von den genannten Zutaten zwei oder drei wählen, oder auch von allem dazu nehmen. Die genannten Bestandteile werden recht fein gehackt, und der Teig mit 2 Eiern u. etwas kaltem Wasser zusammen gebracht, u. schließlich zu Klößen geformt.

Inzwischen schwitzt man 1 gehäuften Esslöffel Mehl in Butter leicht an, lässt fein geschnittene Zwiebeln darin weich werden und kocht mit Fleischbrühe oder Wasser auf. Alsdann gibt man die Klopse in die sehr reichliche Brühe und lässt diese leicht köcheln, bis diese innen nicht mehr roh sind. Wenn man sie herausgenommen hat, wird die Brühe geseiht und mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Nun rasch aufkochen und über die Klopse geben, wozu man Salzkartoffeln reicht.

Zubereitungszeit ca. 45.Minuten

(Das Rezept stammt aus dem Kochbuch von Käthchen Steuernagel aus dem Jahre 1909; überliefert von Margot Erbes, Helpershain)



# Rinderschmorbraten

Man wähle dazu das Hüftstück. Es wird mit Salz und Pfeffer tüchtig eingerieben. Butterschmalz gibt man in einen Schmortopf. Wenn es heiß geworden ist, gibt man das Fleisch dazu und gießt ein paar Löffel Fleischbrühe oder Wasser darunter, deckt fest zu und lässt es  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Stunde schmoren, ohne dass man oft hinein sticht. Allerdings sollte das Fleisch zuweilen geschoben werden, damit es nicht ansitzt. Nach der angegebenen Zeit wird das Stück gewendet und dem Sud nach belieben feinblättrig geschnittene Essiggurken dazu gegeben. Wie vorher lässt man ihn gleich lange schmoren. Ein vierpfündiger Braten braucht zum Weichwerden gewöhnlich  $2 \frac{1}{2}$  - 3 Stunden.

Wenn man das Fleisch herausgenommen hat, wird der Bratensaft mit etwas Mehlschwitze andickt. Nach Belieben kann auch ein Glas Rotwein untergerührt werden.

Als Beilage sollten Kartoffelklöße sowie ein feines Gemüse gereicht werden.

Zubereitungszeit ca.  $2 \frac{1}{2}$  - 3 Stunden



# Vorwort

Sie ist wieder da, die Lust am Kochen.

Aufgrund bekannter Fernsehsendungen ist Kochen gerade bei der jungen Generation wieder angesagt. Und was spricht denn auch dagegen? Denn an eines erinnert man sich gerne: Das Essen daheim bei seiner Mutter.

Bestimmt hat man nirgendwo besser gegessen! Das lag auch daran, dass früher nur regionale Produkte verwendet worden sind. Frische und Qualität waren damals, sowie auch heute, ein ganz entscheidendes Kriterium für leckeres Essen. Es ist nur möglich mit besten Produkten ein wohlschmeckendes Gericht zu zubereiten.

Hier soll auch dieses Rezeptheft hilfreich sein, weil viele dieser Gerichte teilweise schon in Vergessenheit geraten sind. Dabei kann man sie schnell und schmackhaft zubereiten.

Probieren Sie es selbst aus, eben wie bei Mutttern!

Für die freundliche Unterstützung beim Zusammentragen der Rezepte möchten wir uns auf diesem Weg herzlich bedanken!

Viel Spaß beim Nachkochen  
und Freude beim Essen  
wünschen Ihnen

Metzgermeister Wilhelm Becker und Team

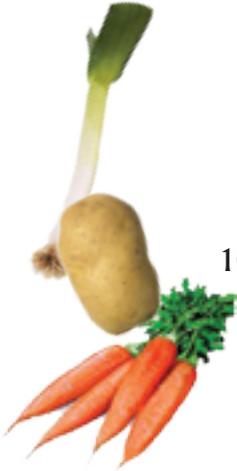


# Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Koch-, bzw. Bratzeit ca. 35 Minuten



## Zutaten

1 kg Kartoffeln

1 Stange Lauch

2 mittelgroße Zwiebeln

2-3 Möhren

1 kleine Sellerieknolle

100 g durchwachsener Speck

1 EL Schweineschmalz

1 Knoblauchzehe

1,5 l Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Majoran

## Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Restliches Gemüse putzen, waschen und würfeln. Das Schmalz in einem hohen Topf erhitzen und den gewürfelten Speck anbraten. Die Kartoffeln und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen, salzen und pfeffern. Die Suppe etwa 30 Minuten garen lassen, dann mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen, bis sie sämig ist. Zum Schluss gibt man nach Belieben Majoran hinzu und lässt ihn noch einige Minuten in der Suppe ziehen. Anstatt Gemüsebrühe zuzugeben, kann man vorher eine Brühe aus Fleischknochen kochen. Servieren Sie dazu heiße Fleischwurst sowie deftiges Steinofenbrot.

Eine regionale Spezialität ist unsere ger. Kartoffelwurst, welche sie einfach in der fertigen Suppe warm werden lassen, oder hineinschneiden.

# Schweineragout

## Zutaten

- ¾ Pfd. Schweinefleisch vom Schlegel (Keule)  
wird rasch gewaschen und in Würfel geschnitten. In
- 2 Eßl. heißem Fett röstet man
- 4 Eßl. Mehl braun und löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab  
u. würzt mit  
Salz  
Pfeffer  
Zwiebel  
Lorbeerblatt  
und Essig

## Zubereitung

Das Fleisch wird zugegeben und köchelt dann etwa 1 Stunde leicht. Kurz vor dem Anrichten kann man das Ragout noch mit ein wenig Wein verfeinern.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ - 2 Stunde

# Gefüllte Schweinebrust

Eine ganze Schweinsbrust wird ausgebeint und untergriffen oder in diesem Zustand schon vom Metzger genommen, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Drei Milchbrote ( Brötchen ) schneidet man feinblättrig auf, brüht sie mit kochender Milch an, mengt sie gut durcheinander und lässt sie bis zum völligen Durchweichen stehen; dann rührt man 4 ganze Eier, Salz, etwas feingewiegte Zwiebel und Petersiliengrün nebst Muskatnuss an das Brot, füllt diese Masse in die Brust und näht sie mit einem starken Faden zu. Nun legt man sie in eine passende Pfanne, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu und bratet sie unter fleißigem Begießen und Umwenden zwei Stunden. Dann nimmt man sie heraus, befreit sie vom Faden und schneidet sie in Stücke. Von der Sauce wird das Fett abgegossen und dieselbe in einer Sauciere serviert.

(Das Rezept stammt von Elke Müller aus Zell aus einem Kochbuch aus dem Jahre 1902)



# Fleischpudding

½ Pfd. Rindfleisch

½ Pfd. Schweinefleisch werden fein gehackt.

Unter dies gibt man 2 - 3 eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen, in Butter gedünstete Zwiebel u. Petersilie 2 Eigelbe, Salz Pfeffer u. Muskat. Nachdem alles gut vermengt ist kommt der Schnee der 2 Eiweiß darunter u. füllt diese Masse in eine mit Butter u. Weckmehl Ausgestreute Puddingform. Sodann stellt man diese in das heiße Wasserbad u. läßt sie 1 ½ Std. kochen. Zubereitungszeit 2 ½ Stunde

(Rezept vom Fleischpudding und Schweineragout stammt aus dem Kochbuch von Marie Göbel aus dem Jahr 1912 überliefert durch Ingrid Spermhake aus Zell)

## Schweinelenden, gebraten

Die Schweinslenden oder Filets geben einen zarten, feinen Braten. Man häutet dieselben ab und entfernt den größten Teil des Fettes, dann salzt und pfeffert man sie, spickt sie mit fein geschnittenem Speck. Hierauf gibt man etwas Butter oder Abschöpf fett in einen Tiegel, ebenso eine mittelgroße Zwiebel und 1 - 2 Esslöffel Wein, gibt die Lenden darauf, begießt sie öfters mit saurem Rahm und läßt sie weich werden und ein braune Farbe bekommen. Alsdann nimmt man die Lenden heraus, staubt einen kleinen Kochlöffel Mehl an die Sauce und verdünnt sie mit Fleischbrühe. Man schneidet die Lendchen in schöne Scheibchen, legt sie auf eine Platte und gibt die durchpassierte Sauce darüber und serviert Kartoffeln dazu.

(Das Rezept stammt von Elke Müller aus Zell aus einem Kochbuch aus dem Jahre 1902)

# Grüne Erbsensuppe mit Einlage

Für ca. 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

## Zutaten

Für die Erbsensuppe

250-300 g grüne Erbsen (frisch o. gefroren)

40 g Butter

40 - 50 g Mehl

1 l Fleischbrühe

Salz

Pfeffer

## Für die Einlage

125 ml Milch

10 g Butter

65 g Mehl

1 Ei

Salz

Pfeffer



## Zubereitung

Zunächst die Butter erhitzen, und dann die Erbsen in der Butter wenige Minuten dünsten. Das Mehl nach und nach hinzu fügen und leicht bräunen. Mit der Fleischbrühe anschließend auffüllen und 5 - 10 Minuten köcheln lassen. Danach abschmecken.

Für die Klößchen die Milch mit der Butter zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Das Mehl nach und nach in die kochende Flüssigkeit geben und "abbrennen" lassen, bis sich der Kloß vom Boden löst. Nun das Ei unterrühren. Nach dem Erkalten mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in die Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen.

(Das Rezept wurde überliefert von Ursel Richtberg aus Romrod)



# Beutelches

Kartoffelklöße, die mit Lauch und gesalzenem Fleisch  
in einem Beutel gegart werden.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Kochzeit ca. 60 Minuten



## Zutaten

2,5 kg Kartoffeln

1 kg mageres Solperfleisch  
(gesalzenes Schweinefleisch)

1 Zwiebel

2 Stangen Lauch

1 Ei

Salz

Pfeffer

Mehl

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, das Solperfleisch in kleine Stückchen würfeln und den Lauch, sowie die Zwiebeln klein schneiden. Die rohen Kartoffeln reiben und das überschüssige Wasser abgießen. Die Masse mit dem klein geschnittenen Fleisch, der Zwiebel, dem Lauch und dem Ei zu einem Kloßteig vermengen. Mit Pfeffer und Salz leicht würzen, bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Nun portionsweise in kleine Leinenbeutelchen (oder Stoffservietten) füllen, abbinden und in kochendem Salzwasser garen lassen.

Die Beutel mit kaltem Wasser abschrecken, damit diese sich gut heraus lösen. Servieren Sie Beutelches mit einer Zwiebelsoße hergestellt aus 5 gewürfelten Zwiebeln, welche Sie in 1 l Wasser köcheln lassen und später mit etwas Mehl andicken. Ein grüner Salat passt immer dazu.

# Fleischküchlein

## Zutaten

500 g Fleischreste aller Art (fein zerkleinert)  
2 - 3 abgeriebene, eingeweichte,  
ausgedrückte und glatt gerührte Brötchen  
1 kleine Zwiebel  
Petersilie  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Weckmehl

## Zubereitung

Die gewürfelte Zwiebel und das gehackte Petersilie werden in etwas Butter gedünstet und anschließend mit den restlichen Zutaten gut verknetet. Formen Sie daraus Küchlein und wenden Sie diese in Weckmehl. Mit dem Messerrücken hübsch eingedrückt werden diese dann in heißem Fett auf beiden Seiten schön heraus gebacken. Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunde

(Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch von Marie Göbel aus dem Jahre 1912 überliefert durch Ingrid Spermhake aus Zell)



# Wirsingauflauf

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Koch- und Backzeit ca. 25 Minuten



## Zutaten

1 kg Wirsing

½ l Salzwasser

750 g Kasseler

40 g gek. Schinkenwürfel

40 g Butter

1 Zwiebel

40 g Mehl

¼ l Gemüsewasser

¼ l Milch

Salz

Pfeffer

Paniermehl

Butterflocken

## Zubereitung

Den Wirsing im ganzen 30 Minuten im Salzwasser garen. Danach abgießen, den Strunk entfernen u. klein schneiden. Das Kasseler garen, in Würfel schneiden u. mit dem Wirsing mischen. Zusammen in eine gefettete Auflaufform geben. Schinken u. Zwiebelwürfel in Butter dünsten. Das Mehl zugeben und leicht rösten. Mit dem Gemüsewasser und der Milch ablöschen u. ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. schließlich über den Wirsing geben. Etwas Paniermehl u. ein paar Butterflocken über den Auflauf geben. Überbacken bei 180° ca. 25 Minuten.

(Das Rezept wurde überliefert von Ursel Richtberg Romrod)

# Salzekuchen

Kartoffelaufauf auf Brotteig

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)

Koch- u. Backzeit ca. 65 Minuten

## Zutaten

250 g durchwachsender Speck

500 g Zwiebeln

750 g Kartoffeln

250 ml Öl

125 ml Milch

350 g Quark

3 Eier

200 g Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Petersilie

750 g Brotteig

(am Vortag beim Bäcker bestellen)



## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und kochen. Den Speck und die Zwiebeln würfeln, und im Öl glasig dünsten. Die frisch gekochten Kartoffeln zusammen mit der heißen Milch pürieren. Nach und nach den Quark, 2 Eier, die Hälfte des Rahms dazu geben. Die gedünsteten Zwiebeln mit Öl und Speck in die Kartoffelmasse einrühren. Zum

Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und klein gehackte Petersilie unterziehen. Ein Backblech mit Öl bestreichen und den Brotteig darauf gleichmäßig ausrollen. Die Kartoffelmasse darauf verteilen. Das restliche Ei mit dem restlichen Sauerrahm verquirlen und über den Kuchen streichen. Den Salzekuchen bei gleichmäßiger Wärme noch etwas gehen lassen, dann bei 200° ca. 40 Minuten backen. Man kann den Kuchen vor dem Backen zusätzlich mit durgewachsenem, gewürfeltem Speck bestreuen.



# Schlabberjux

Für 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Koch- und Bratzeit ca. 95 Minuten

## Zutaten

350 g Schweinefleisch

350 g Rindfleisch

350 g geräuchertes Bauchfleisch

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 kg Weißkohl

1 kg Kartoffeln

Salz

Pfeffer

2 EL Schweineschmalz

500 ml Fleischbrühe

500 ml Apfelwein

Kümmel



## Zubereitung

Das mundgerecht zerteilte Rind- u. Schweinefleisch mit Salz u. Pfeffer würzen. Die Bauchstücke in 1 EL Schmalz anbraten, die gewürfelten Zwiebeln, sowie den gewürfelten Knoblauch zufügen u. glasig dünsten. Das gewürzte Fleisch hineingeben u. kurz mit anbraten. Mit der Hälfte der Fleischbrühe u. des Apfelweines ablöschen u. 1 Std. köcheln lassen. Das Kraut im restlichen Schmalz andünsten u. die Kartoffelwürfel dazu geben, mit Kümmel würzen u. mit der restlichen Flüssigkeit auffüllen. Zugedeckt 30 Minuten kochen. Dann den Inhalt des Gemüsetopfes zum Fleisch geben u. zusammen nochmals etwa 15 Minuten köcheln lassen. Servieren Sie dazu eine in Scheiben geschnittene u. kurz angebratene grobe Mettwurst.

Statt mit Weißkohl kann man das Gericht auch mit Wirsing zubereiten. Dann aber ohne Kümmel.

# Kartoffelklöße

Zubereitungszeit: etwa 75 Minuten, ohne Kühlzeit  
Für etwa 12 Klöße

## Zutaten

1<sup>1/4</sup> kg mehlig kochende Kartoffeln  
1 Ei (Größe M)  
65 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
Salzwasser



## Zubereitung

750g Kartoffeln gründlich waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt in 20-25 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, sofort durch die Kartoffelpresse geben oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, abkühlen lassen und zugedeckt bis zum nächsten Tag kalt stellen. Die restlichen Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben, in ein Sieb geben, dann in einem Küchentuch gut auspressen und zu den gekochten Kartoffeln geben. Ei, Mehl und Salz unterkneten. Aus der Masse mit bemehlten Händen etwa 12 Klöße formen. In einem großen Topf so viel Salzwasser zum Kochen bringen, dass die Klöße in der Flüssigkeit „schwimmen“ können. Die Klöße in das kochende Salzwasser geben, wieder zum Kochen bringen und ohne Deckel bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen (das Wasser muss sich leicht bewegen). Die garen Klöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.



