

# Aus Omas Küche

Lieblingsgerichte aus der guten alten Zeit





**Aus**  
*Omas Küche*



**Aus**

*Omas Küche*

**Lieblingsgerichte  
aus der guten alten Zeit**

**riva**

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

**Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

4. Auflage 2022

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Autor: Carl-Michael Hofmann

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen: Stephanie Just; Sascha Koglin – Seventysix Media

Abbildungen im Innenteil: S. 6, 8, 18, 28, 42, 54, 64, 74, 90, 98, 108, 122, 143, 160: Sascha Koglin – Seventysix Media; alle anderen Abbildungen: Stephanie Just

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-1757-5

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1458-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1459-5



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# ***Inhalt***

## **Für Annalies**

**Suppen**

**Eintöpfe**

**Fisch**

**Hackfleisch**

**Pfannengerichte**

**Aus dem großen Topf**

**Geschmortes aus dem Backofen**

**Vom Jäger**

**Senkrechtstarter**

**Soßen**

**Gemüseküche**

**Beilagen**

**Nachtisch**

**Rezeptregister**



***Für Annalies***

Es war ein Sonntag im Hochsommer und der Kaffeegarten war voller Gäste, die die Sonne am See genossen.

Nur der nervöse Kellner brachte eine deutliche Unruhe in diese schöne Atmosphäre. Als dann Babygeschrei aus dem offenen Fenster hallte, schickte mein Vater all seine Gäste nach Hause und niemand brauchte seine Zeche zu zahlen. So kam ich in einem Gasthaus auf die Welt.

Dass das Kind mal Koch werden würde, hatte man wohl schon vorsorglich in seine Wiege gelegt. Und so wurde auch die ganze Kindheit durch das Leben in der Gastronomie geprägt.

Großen Anteil daran hatte meine Oma Annalies - ohne das letzte »e«, das war ihr sehr wichtig.

Sie war streng und stolz. Ihren festen Dutt trug sie stets perfekt frisiert. Nur einmal sah ich sie mit offenem Haar und konnte es nicht glauben, wie lang es war.

Das Tollste an Oma war, dass sie wirklich immer da war. Wenn ich irgendwas zu tun hatte, war sie in der Nähe und fragte, ob sie helfen könne - sogar beim Fällen eines Baums im Garten, der sie zum Glück knapp verfehlte.

Oma saß gern und stundenlang im Garten in der Hollywoodschaukel und schälte dort die kleinen Pellkartoffeln, die wir zum Matjes servierten. Freute sich, wenn wir neue Kartoffeln brachten, etwas klönten und die fertigen wieder mitnahmen.

Fast 100 Jahre wurde Oma und sie war immer für mich da.

Alle kleinen Anekdoten in diesem Buch und dieses Dankeschön sind nur für sie.



# ***Suppen***



**Vornehme Spargelcremesuppe**

**Die Hühnersuppe - das Allheilmittel**

**Einfache Fischsuppe**

**Samtige Kartoffelsuppe mit Dampfriemen**

# *Vornehme Spargelcremesuppe*

**Meine Oma nannte sie die Königin der Suppen! Und das war sie auch. Zwar aus einfachem Hause, denn sie wurde ausschließlich aus den Schalen des Spargels gekocht, doch dafür mit einer wahrhaft königlichen Sanftheit. Die Krönung waren die kleinen Mettklößchen und die Spargelstücke als Einlage.**

## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

50 g Butter  
60 g Mehl  
800 ml Spargelfond vom Spargelkochen  
200 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer

Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl hinzufügen und unter Rühren kurz anschwitzen. Den Spargelfond nach und nach zugießen und gut mit dem Schneebesen verrühren, sodass sich keine Klumpen bilden.

Ist der komplette Fond verarbeitet, die Sahne einrühren.

Die Suppe aufkochen, dann 2-3 Minuten sanft köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**TIPP:**

Die Kochflüssigkeit vom Spargelkochen ist eine hervorragende Basis für eine Spargelcremesuppe. Der Spargelfond kann aber auch mit den Schalen und Abschnitten vom Spargel zubereitet werden. Dazu die Schalen und Abschnitte waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser und etwas Salz und Zucker einmal aufkochen lassen. Den Fond 5 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb abgießen.



# ***Die Hühnersuppe - das Allheilmittel***

**»Mein Jung, iss doch mal eine schöne Hühnersuppe! Dann geht es dir auch wieder besser.« Bei Erkältung oder vielen anderen Unannehmlichkeiten war diese Suppe das uneingeschränkte Allheilmittel in unserer Familie.**

## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

1 Suppenhuhn  
1 Bund Suppengemüse  
½ Zwiebel  
1 EL Salz  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Pimentkörner  
1 Stück Muskatnuss + etwas mehr zum Reiben  
Pfeffer

Das Suppenhuhn säubern und prüfen, ob auch alle Innereien restlos entfernt sind.

Das Suppengemüse auseinandernehmen, Karotte und Sellerie schälen und den Lauch waschen.

Die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten in eine trockene Pfanne legen und so lange braten, bis sie goldgelb

angeröstet ist.

Das Huhn, die gebräunte Zwiebel und alle Gewürze in einen ausreichend großen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass alles damit bedeckt ist (ca. 2 l). Suppe zum Kochen bringen.

Wenn das Wasser kocht, das vorbereitete Gemüse hineinlegen und die Suppe dann etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dabei immer wieder mit einer Schaumkelle den Eiweißschaum abschöpfen.

Das Gemüse und das Huhn aus dem Topf heben und kalt stellen. Die Brühe nun durch ein sauberes Tuch in einen zweiten Topf passieren.

Das Hühnerfleisch von der Haut und den Knochen lösen (siehe dazu S. 72) und wie das Gemüse klein schneiden und als Suppeneinlage verwenden. Die Hühnerbrühe mit etwas frisch geriebener Muskatnuss verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerfleisch und Gemüse hineingeben und wieder erwärmen.

**TIPP:**

Die Gewürze am besten in ein Tee-Ei füllen.



# *Einfache Fischsuppe*

**Schon beim Betreten der Küche hat es so unglaublich gut geduftet. Aber es war nicht nur der gekochte Fisch oder das frische Gemüse. Heute weiß ich, dass es Anis, Fenchel und Safran waren, welche mich damals so verzauberten.**

## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- ¼ Knolle Sellerie
- 1 Fenchelknolle mit Grün
- ½ Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Msp. gemahlener Safran
- 4 cl Anisschnaps
- 1 l Fischfond
- 500 g Fischfleisch und Meeresfrüchte nach Belieben (z. B. Kabeljau, Rotbarsch, Garnelen, Muscheln)
- 4 Stängel Petersilie
- 4 Stängel Dill

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Das geputzte, gewaschene

oder geschälte Gemüse in möglichst gleichmäßige Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen, anschließend die Zwiebeln und das Gemüse hinzugeben und leicht salzen und pfeffern.

Hat das Gemüse etwas Glanz, Tomatenmark und Safran zufügen und ebenfalls mit anschwitzen. Mit dem Anisschnaps ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen.

Fischfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Suppe kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und den Fisch und die Meeresfrüchte darin 4-5 Minuten leicht siedend garen.

Die Kräuter und das Fenchelkraut waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Suppe noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern und Fenchelgrün bestreuen.

**TIPP:**

Das Fenchelkraut zum Garnieren aufbewahren.



# ***Samtige Kartoffelsuppe mit Dampfriemen***

**Eigentlich war für uns Kinder die Bockwurst das Beste. Opa sagte immer »Dampfriemen« dazu, was die Würste für uns noch wertvoller machte.**

## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Bund Suppengemüse  
3 kleine Zwiebeln  
3 EL Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 l Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Pimentkörner  
1 Stück Muskatnuss + etwas mehr zum Reiben  
4 Bockwürste

Kartoffeln schälen und waschen. Das Suppengemüse auseinandernehmen, die Karotte und den Sellerie schälen, den Lauch waschen. Die Zwiebeln schälen. Das vorbereitete Gemüse jeweils klein schneiden.

Die Petersilie aus dem Suppengemüse waschen, trocken schütteln und fein hacken.

In einem Topf das Öl erhitzen und das Gemüse (außer den Kartoffeln) darin anschwitzen, aber nicht bräunen, damit sich keine Röststoffe bilden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hat das Gemüse etwas Glanz, die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben.

Die Gewürze in ein Tee-Ei füllen und zur Suppe geben. Suppe 45 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln sollten sich nun einfach zerdrücken lassen.

Das Tee-Ei wieder herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Würstchen separat in heißem Wasser erwärmen und die Suppe mit der gehackten Petersilie garnieren.





# ***Eintöpfe***



**Deftiger Erbseneintopf mit Schweinebauch**  
**Lübecker National - der Karotteneintopf**  
**Geburtstagssuppe - deftige Gulaschsuppe**  
**Linseneintopf mit Mettenden**