

DEBBEKOUCHE (DIBBEDOTZ)

1,5 kg Kartoffeln
1 Ei
1 altbackenes Brot
1 Tasse heiße Milch
2 Zwiebeln
1 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Schmand
200g Dörrfleisch
Salz, Pfeffer, geriebene Muskat

Kartoffeln schälen und raspeln, Zwiebeln reiben („kannst du auch ganz klein hacken!“), Dörrfleisch würfen, mit Gewürzen abschmecken, in den Bräter füllen und bei 200 Grad im Backofen backen ... mit Apfelmus servieren ...

Früher im Topf (Debbe) in den Herd gehängt, daher wahrscheinlich der Name

Die Frankfurter des hessischen* Stammtichs* warn sich einisch*, dass folchende siwwe Kreudä in e orntlich **Grie Soß** geheern:

Schnittlauch,
Borretsch,
Pimpinell,
Kerbelkraut,
Saueampfe,
Petersilie,
Kresse

*wasn eschte Frankforder is, kriecht des mittem ch un sch net hie!

Apfelweinkuchen

- Mürbeteig herstellen aus:

220 g Mehl
80 g Kartoffelmehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
220 g Butter od. Margas.

in Backform \varnothing 24 cm drücken

3-4 leicht säuerl. Apfel schälen und in kleine, nicht dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen

1/2 ltr. Apfelwein mit
250 g Zucker und
2 Tl. Vanillezucker

zum Kochen bringen

in 2 P. Vanillepudding,
1/4 ltr. Apfelwein auflösen und in den
kochenden Apfelwein einrühren
und kurz einmal aufkochen lassen.

Dies anschließend über die Apfel geben.

Bei 175° = 1 Std backen

und in der Form erkalten lassen.

Später:

Variante 1) 1-2 Becher Schlagahne
mit Sahnestiefel auf dem
Kuchen verteilen + mit
Schokoraspeln bestreuen

Variante 2) ohne Schlagahne mit Zimt

Variante 3) mit -"- u. etwas Zimt

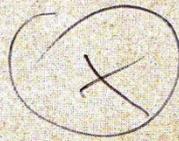
Bauernfrühstück hessisch

*Erst e mal gefriehsticket-
geschafft hammer
gleich.*

*5 Eier, 250 g Schinkenspeck, 3 Pellkartoffeln, Gewürze
nach Belieben*

Eier mit dem Schneebeesen schlagen, Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden, ebenso die Pellkartoffeln. Zuerst den Schinkenspeck in eine Pfanne geben, anschließend die Kartoffeln, die bräunen sollen, und zum Schluß die geschlagenen Eier darübergießen.

Mit Apfelbrei oder getrockneten, gekochten Zwetschen servieren.



Beulches

15 nicht zu kleine rohe Kartoffeln, 3 gekochte Kartoffeln, 500 g Solberfleisch (oder Cervelatwurst), Zwiebeln (oder das Gelbe vom Lauch), Salz, Pfeffer

Die rohen Kartoffeln schälen und reiben, die gekochten dazureiben. Das Fleisch oder die Wurst in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, kleingehackten Zwiebeln (oder Lauch) zu der Kartoffelmasse geben. Diese in kleine Leinenbeutel (etwa 8x20 cm) füllen, Beutel zubinden und etwa eine Stunde in einem großen Topf mit Wasser kochen. Danach nimmt man die Beulches heraus, schreckt mit kaltem Wasser ab, drückt den Inhalt heraus und schneidet ihn in Scheiben. Mit einer hellen Zwiebelsoße (oder Bratensoße) und eventuell mit Sauerkraut servieren.

Vogelsberger Nationalgericht



Rhöner Apfelsalat

2 gr. Boskop

1 Zitrone

50g Rosinen

2 EL Honig

10cl Apfelbrandwein

20g Mandelöl

1/8 l süße Sahne

1 Pk. Vanillezucker

Rosinen mit Honig gesüßtem Apfelbrandwein quellen lassen.

Äpfel raspeln + mit Zitrone bekränzeln.

Alles vermengen.