



ANJA TANAS




**HEIMAT  
HÄPPCHEN**

**\* SO KOCHT NRW \***



ZS VERLAG



**WDR**  
FERNSEHEN

## **DORTMUNDER ROSENKRANZ**

In anderen Teilen Deutschlands als Kringelburger bekannt, mögen es die Dortmunder poetischer, wenn sie von einer Bratwurstschnecke sprechen. Sie erinnert an einen aufgerollten Rosenkranz.

## **DÜSSELDORFER MOSTERT G. G. A.**

Düsseldorfer Senfspezialität, deren Herstellung seit dem 18. Jahrhundert nahezu unverändert ist.

## **FERKESBUCH**

In der Eifel verarbeitet man so allerlei – unter anderem Schweinebauch, denn nichts anderes verbirgt sich hinter Ferkesbuch.

## **JEÄRSCHTE**

Schlicht und einfach: Gerste.

## **KNUDELN**

Alteingesessene Mehlknocken aus der Eifel, die aus Nudelteig gemacht werden. Sie schmecken süß kombiniert oder mit herzhaften Saucen. Klassisches Armeleuteessen, das richtig gut satt macht.

## **KOTTENWURST**

Wurstspezialität aus dem Bergischen Land. Kottenwurst ist eine Mettwurst, die zu 70 bis 80 Prozent aus magerem Schweinefleisch besteht und in Schweinedärme gefüllt wird.

## **KREBELCHER**

So nennt man im Siegerland ungefüllte Krapfen aus Quarkteig.

## **KUSCHELEMUSCH**

Kuschelemusch kann sowohl Durcheinander als auch Heimlichtuerei bedeuten. Ob es darauf anspielt, dass der Fischauflauf durchgemischt wird oder ob sich die Fischstückchen zwischen den Kartoffeln verstecken, ist nicht abschließend geklärt.

## **LIPPISCHE PALME**

Schon im Mittelalter baute man in Ostwestfalen-Lippe Grünkohl an, die Pflanzen wurden damals bis zu zwei Meter hoch! Die unteren Blätter des Grünkohls dienten als Viehfutter. Was auf dem Feld zurückblieb, erinnert optisch an eine Palme, daher kam es zu dem Namen.

## LIPPISCHE ROSEN

Gebäck aus Ostwestfalen-Lippe. Ein Eisen in Rosettenform wird in einen leichten Rührteig gedippt und der Teig dann frittiert.

## MOSCHELE

Eigentlich bedeutet „Moschele“ nur Muscheln – im Rheinland aber bezieht man sich damit auf Muscheln, die im eigenen Sud mit Wein und Wurzelgemüse gegart werden.

## PANHAS

Oder Pannas. Eine Kochwurst aus Schweinefleisch, manchmal auch mit Anteilen von Rindfleisch, Wurstbrühe und Buchweizenmehl oder -grütze sowie Schweineblut. Panhas ohne Blut wird „weißer Panhas“ genannt.

## PERLGRAUPEN

Graupen sind geschälte und polierte Gerstenkörner, die hauptsächlich als Suppeneinlage verwendet werden. Die kleinen, gleichmäßig runden Perlgraupen besitzen die feinste Qualität, während die groben Graupen „Kälberzähne“ genannt werden.

## PICKERT

Ostwestfälische Spezialität: Kartoffelpfannkuchen mit Hefe. Sie werden traditionell mit Butter, Konfitüre, Rübenkraut, Pflaumenmus oder Leberwurst serviert.

## POTTGEBÜDELS

Dieser Kloß aus Reis, Graupen und Trockenfrüchten wird in einem „Pott“ – Topf – in einem „Gebüdel“ gegart: Ein Leinentuch wird zu einem provisorischen Beutel gebunden und alle Zutaten werden darin gekocht.

## POTTHUCKE

Im „Pott“, dem Topf, „hockt“ dieses würzige Kartoffelgericht, das im Ofen knusprig gebacken wird. Traditionell gehört Speck oder Mettwurst dazu.

### **PÜFFERKES**

So nennt man am Niederrhein kleine Puffer aus Hefeteig, die in reichlich Fett ausgebacken und unbedingt am Martinstag gegessen werden. Ob mit oder ohne Rosinen bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen.

### **RHEINISCHES APFELKRAUT G. G. A.**

Süßer Brotaufstrich, für dessen Herstellung Apfelsaft – oft mit einem Anteil Birnensaft – über Stunden eingekocht wird, bis er dunkelbraun ist und an Gelee erinnert. Apfelkraut wird auch zum Kochen verwendet.

### **RHEINISCHES RÜBENKRAUT G. G. A.**

Sehr dunkler und zähflüssiger Zuckerrübensirup mit einem malzigen Geschmack. Er wird als Brotaufstrich oder zum Backen und Kochen verwendet.

### **RHEINISCHES SCHWARZBROT**

Dunkles Vollkornbrot mit glänzender Kruste, das freigeschoben, also nicht in einer Form, gebacken wird. Es wird dünn aufgeschnitten. Anders als Pumpernickel ist es eher trocken.

### **RIEVEKLÖSSCHEN**

Auf Hochdeutsch würde man Reibeklößchen sagen. Die kleinen Kartoffelklößchen aus dem Siegerland werden erst gekocht und dann in einer Pfanne mit Speck und Zwiebeln geschwenkt.

### **STRUWEN**

Kleine Hefepfannkuchen mit Rosinen. Besonders im Münsterland verbreitete Fastenspeise.

### **TIPPÄRPEL**

In den Tipp oder Stipp, je nach Haushalt eine kalte Buttermilchsuppe oder ein Dip aus Quark oder saurer Sahne, werden die Ärpel, die Kartoffeln, „getippt“.

### **WINGZUPP**

Klingt englisch, ist aber echt rheinisch: Wing ist Wein und Zupp ist Suppe.

### **WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL G. G. A.**

Gedämpftes und sehr langsam gebackenes Brot aus Roggenvollkornschrot, sehr dunkel in der Farbe und süßlich im Geschmack. Es soll in Soest erfunden worden sein.

**Hinweis:** g. g. A. = EU-weit geschützte geografische Angabe

**MAL FEIN,  
MAL HANDFEST**



**\* SALATE UND SUPPEN \***