Inhalt

Klassiker / Klassiker

Doampfnudel un Woisoß	12
Dampfnudeln mit Weinsauce	
Webers Kardoffelsupp un Quetschekuche	20
Webers Kartoffelsuppe mit Zwetschgenkuchen	

Subbe un Gemies / Suppen und Gemüse

FeschtdagssuppFesttagssuppe	.26
Oigebrenndi Grießsupp Geröstete Grießsuppe	.28
BohnesuppBohnensuppe	.30
Erbsensuppe Erbsensuppe	.31
Grünkernsuppe Grünkernsuppe	.32
LinsegemiesLinsengemüse	.33
LinseoitoppLinseneintopf	.34
Bohnegemüse Bohnengemüse	.36
Iwwerbaggener RousekohlÜberbackener Rosenkohl	.38
KrautwiggelKrautwickel	.40

Kardoffelgerischde / Kartoffelgerichte

Sauri Kardoffelbrieh in Scheiwe Saure Kartoffelbrühe in Scheiben	46
Gschdoambdi sauri KardoffelbriehGestampfte saure Kartoffelbrühe	.48
Gedidschde Gedadschde Hin und Her Geklatschte	.50
Gschdoambde Geeleriewe Gestampfte Karotten	.52
Peterlekardoffel Petersilienkartoffeln	.54
Vaheierde Verheiratete	.56
KardoffelpoannekucheKartoffelpfannkuchen	.58
Buweschbitzelscha Schupfnudeln	.60
Aija in Senfsoß	.62

Natürlich kann dieses Buch vom Umfang her nicht alle Weinheimer Rezepte schriftlich festhalten, sondern nur die bekanntesten. Der eine oder andere wird ein Rezept aus seiner Familie vermissen. Daher haben wir ein paar leere Seiten in das Buch mit eingebunden, damit jeder seine persönlichen Familienrezepte darin aufzeichnen kann.

Inhalt

Sießes / Süßspeisen	Abbelkuche92 Apfelkuchen
Grießschnidde nach Oma Mimi68 Grießschnitten nach Oma Mimi	Riwweleskuche94 Streuselkuchen
Grießknepp70 Grießknöpfe	Blesch-Abbelkuche mit Riwwel96 Apfelkuchen vom Blech mit Streuseln
Vanillsoß71 Vanillesauce	Weihnachdsgudsel / Weihnachtsgebäck
Arme Ridder72 Arme Ritter	De Oma Hannelore ehr Zimtwaffle
Kadaiserglees73 Karthäuser Klöße	Hildabredscha
Abbelkischelin noch moinere Gerdaoma74 Apfelküchlein nach meiner Gerdaoma	Buddergebaggenes
Gschdorzel	Makrone
	Elise-Lebkuche 106 Elisen-Lebkuchen
Kerscheblotzer82	Schbritzgebaggenes
Mirschenplotzer De Oma ehrn foine Keeskuche	Vanillkipferlin
Omas feiner Käsekuchen Schneggenudel	Waische Zimtschdern
Budderkuche	Quellenverzeichnis
Nussegge90	Zum Autor117
Nussecken	Impressum120

Linseoilopp

Wie's gemacht werd

Was noikimml
(fer vier Leit)

½ Pund Geeleriewe 300 g feschtkochende

> Kardoffel 1 Zwiwwel

2 Essleffel Budderschmalz odder Ehl

1 Lidder Gemiesebrieh

Salz, Peffer

1 Lorbeerblat

2 Nel

2 Essleffel Weißwoiessisch

Peterle

Die Linse wern gewäsche un iwwer Nacht in Wasser oigewaischt, in demselwe Wasser uffgsetzt un oamol uffgekocht.

Des Wasser werd abgschitt un die Linse in frischem haaße Wasser waischgekocht. Woann se waisch sin, schitt ma se innen Saiher.

Die Zwiwwel un die Kardoffel un die Geeleriewe wern in kloane Werfel gschnidde.
Doann wern die Zwiwwel inneme Haffe im Fett gedienscht. Doann kumme erscht die Geeleriewe noi un dodenoch die Kardoffel dezu un wern mitgedienscht. Dodebei muscht awwer immer widder umriehrn, dasses net oabrennt.

Des Goanze werd doann midde Gemiesebrieh abgelescht.

Doann kumme die waisch gekochte Linse dezu, des Lorbeerblatt un die Nelge. Doann werd des Goanze nochemol 15–20 Minudde mim offene Deggel leischt gekeschelt.

Zum Schluss werd mit Peffer, Salz un Essisch abgeschmeggt.

Vorm Serviern schdraat ma doann noch kloagschniddenes Peterle driwwer.

Mit Oilaag

Woann ma will, koann ma a noch Derrfleisch innere Poann reijschde un dodezu noi gewwe. Odder a ä kloagschniddenes Wienerle.

Suppen und Gemüse

Linseneintopf

Zubereitung

Die Linsen werden gewaschen und über Nacht eingeweicht.

Am nächsten Tag werden sie mit dem Einweichwasser einmal aufgekocht. Dann wird das Wasser abgeschüttet, frisches heißes Wasser hinzugegeben und die Linsen weichgekocht. Wenn sie weich sind, schüttet man sie in ein Sieb.

Die Zwiebel und die Kartoffeln und die Karotten werden in kleine Würfel geschnitten. Im Anschluss dünstet man in einem Topf die Zwiebel im Fett und gibt danach zuerst die Karotten und dann die Kartoffeln hinzu und dünstet alles unter ständigem Umrühren, damit nichts anbrennt.

Jetzt löscht man mit der Gemüsebrühe ab, gibt die Linsen, das Lorbeerblatt und die Nelken hinzu und lässt das Ganze noch 15–20 Minuten im offenen Topf köcheln.

Zum Schluss wird mit Pfeffer, Salz und Essig abgeschmeckt.

Vor dem Servieren streut man noch klein gehackte Petersilie über den Eintopf.



Gedidschde Gedadschde

Wie gemacht werd

Was noikimml (fer vier Leit)

2 Pund Kardoffel 3 Essleffel Weckmehl 2 Essleffel Mehl 3 Aija

odder Magarine

Zuerschd scheijlt ma die roue Kardoffel, dud se wäsche un in diggere Scheiwe schneide.

Doann nimmt ma in Haffe voll Wasser, dud ä Bris Salz noi un doann die Kardoffelscheiwe.

Doann lässt ma die Kardoffelscheiwe dodrin koche, bisse fascht waisch sin.

Die Brieh schitt ma ab un dud die Kardoffel im Haffe verschdoambe.

Doann gibt ma 3 Essleffel Weckmehl dezu.

Doann vaklebbert ma 3 Aija zsoamme mit oam Teeleffel Salz, ä bissl Peffer un oanere Messerschbitz Muschkad

Un des dud ma doann a zu de Kardoffel.

Doann schdraat ma noch 2 Essleffel Mehl iwwer die Kardoffel.

Des Goanze muss ma doann im Haffe gud dorschknede.

Nochm Kaltwern scheppt ma middeme Leffel oinzelne Portione raus un dudse wie Frikadelle forme un doann in hoanddellergrouße 2–3 cm digge Scheiwe zwische de Händ riwwer un niwwer flach dadsche.

Doann wern in de Poann des Ehl odder de Budder odder die Magarine haaß gemacht un die Gedidschde Gedadschde uff beide Seide schee rausgebagge, sou dasse ä scheeni Gruscht hawwe.

Dodezu isst ma Abbelmus, Bernekompott odder a in griene Salat.

Kartoffelgerichte

Hin und Her Geklatschte

Zubereitung

Man schält die rohen Kartoffeln, wäscht sie und schneidet sie in dickere Scheiben.

Dann kocht man sie in einem Topf mit einer Prise Salz, bis sie fast weich sind.

Das Kartoffelwasser schüttet man ab und stampft die Kartoffeln im Topf zu Brei.

Dann kommen 3 Esslöffel Semmelbrösel hinzu.

Man verquirlt 3 Eier mit 1 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und einer Messerspitze Muskat und gibt das Ganze zu den Kartoffeln.

Dann streut man 2 Esslöffel Mehl drüber.

Die Masse wird dann im Topf gut durchgeknetet.

Nach dem Erkalten schöpft man mit einem Löffel einzelne Portionen heraus, formt sie wie Frikadellen und drückt sie zu 2–3 cm dicken Scheiben zwischen den Händen hin und her. Dann erhitzt man in einer Pfanne das Öl, die Butter oder die Margarine und bäckt die Hin und Her Geklatschten auf beiden Seiten aus, so dass sie eine schöne Kruste bekommen.

Dazu isst man Apfelmus, Birnenkompott oder grünen Salat.

Zutaten (für vier Personen)

- 1 kg Kartoffelr
- 3 Esslöffel Semmelbrösel
- 2 Esslöffel Mehl
- 3 Fier



Sießes

Süßspeisen





De Oma Kannelore ehr Zimlwaffle Vie's gemacht werd

Oma Hannelores Zimtwaffeln

Zubereitung

Man lässt die Butter zergehen, gibt nach und nach alle Zutaten dazu und knetet das Ganze zu einem festen Teig.

Dann formt man nussgroße Kugeln und backt diese einzeln in einem Waffeleisen aus.

Was noikimml

1/4 Pund Budder
1/4 Pund Zugger
1/2 Pund Mehl
2 Aija
1 Teeleffel Zimt
1 Messerschbitz Nelge

Ma lässt de Budder zergehe un gibt doann noch un noch alles dezu, was noikimmt, un knet des zuemme feschde Daig.

Doann formt ma aus dem Daig Kuggle so grouß wie ä Nuss. Un die Kuggle wern doann oinzel im Waffeleise ausgebagge.

Zutaten

125 g Butter 125 g Zucker 250 g Mehl 2 Eier 1 Teelöffel Zimt 1 Messerspitze Nelken

