



# Gesse wird deheim

Das Kochbuch badischer Landfrauen

ars vivendi

# Gesse wird deheim

Das Kochbuch badischer Landfrauen

Der Verlag ließ bei der Erstellung dieses Buches größtmögliche Sorgfalt walten, für dennoch vorhandene Fehler kann keine Haftung übernommen werden. Anregungen und Kritik sind herzlich willkommen.

Dritte, überarbeitete und ergänzte  
Auflage März 2013  
© 2001, 2013 by ars vivendi verlag  
GmbH & Co. KG, Cadolzburg  
Alle Rechte vorbehalten  
[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

Lektorat: Petra Teetz  
Typografie und Ausstattung: ars vivendi verlag  
Illustrationen: Svetlana Handschuh  
Druck: Werbedruck GmbH Horst Schreckhase, Spangenberg  
Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-255-6

# Inhalt

Vorwort.....	7
Suppen.....	9
Kleine Speisen, Vorspeisen, Salate.....	23
Beilagen.....	37
Fischgerichte.....	47
Fleischgerichte.....	59
Gemüsegerichte, Aufläufe, Eintöpfe.....	87
Desserts & Süßspeisen.....	105
Kuchen & Gebäck.....	121
Getränke.....	143
Alphabetisches Register.....	149

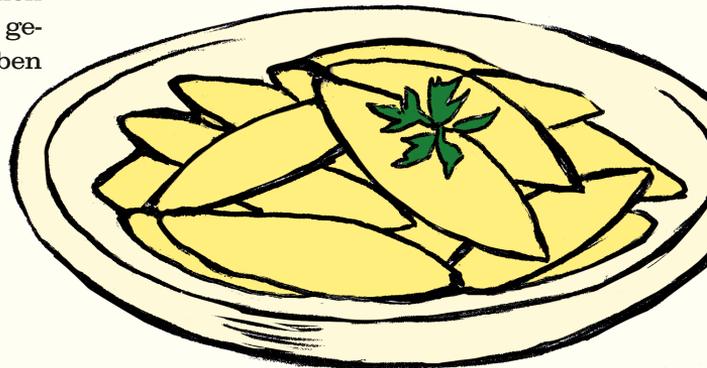
# Vorwort

Die Küche Badens hat ganz zu Recht einen guten Ruf, wie dieses Kochbuch beweist. Traditionelle und moderne Rezepte badischer Landfrauen haben wir gesammelt und zu einem Kompendium des Wohllebens und Genießens gemacht: Sahnige Gelberübensuppe und Schwetzingener Spargelsuppe, badisches Schäufele, Bäckerofen, Rehrücken Baden-Baden, Kretzer mit Kräutern, Apfelmühle und Schwarzwälder Kirschtorte geben sich ein leckeres Stelldichein. Begeisterte Köchinnen schrieben ihre Lieblingsrezepte neu auf und öffneten für uns die Schubladen und Kästen, in die ihre Großmütter die kulinarischen Familiengeheimnisse gelegt hatten.

*Gesse wird deheim* enthält die Festtagsessen, die auf keiner Hochzeit fehlen dürfen, ebenso wie die einfachen Bauerngerichte für den Alltag. Vorspeisen, Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, Süßspeisen und Gebäck, Likör und Sirup – für jeden Geschmack und jeden Hunger wird etwas geboten. Eilige finden hier Rezepte, die schnell gelingen; gleichzeitig wird die alte Kochkunst hochgehalten, die auf den guten Geschmack setzte und sich bei allem etwas mehr Zeit ließ. Alle Rezepte wurden von erfahrenen Köchinnen erprobt und von erfahrenen Essern gekostet, so sind Genuss und Wohlleben garantiert.

Wir möchten uns ganz herzlich bei all denen bedanken, die uns Rezepte zur Verfügung stellten und damit dieses Projekt ermöglicht haben. Den Leserinnen und Lesern wünschen wir viel Spaß beim Nachkochen und ein »echt badisches Gschmäckle« am Essen. In diesem Sinne: einen richtig guten Appetit!

*Redaktion und Verlag*



Suppen

# Sauerampfersuppe

Für 4 Personen:

1 Bund Sauerampfer  
3 EL Butter  
3 EL Mehl  
800 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
Salz

Den Sauerampfer waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Sauerampfer darin andünsten. Das Mehl in wenig Wasser anrühren und zugeben. Jetzt unter beständigem Rühren die Gemüsebrühe in Portionen angieBen. Die Suppe gut durchkochen lassen. Zuletzt mit Sahne verfeinern und mit Salz abschmecken.

**Tipp:** Wer keine Sauerampferblättchen in der Suppe mag, kann sie vor dem Servieren noch durch ein Sieb passieren.

*Liesel Kaiser*

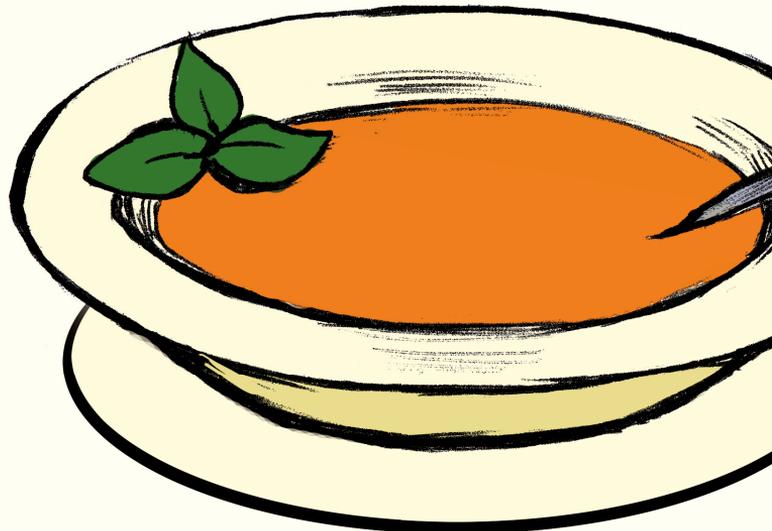
# Sahnige Gelberübensuppe

Für 4 Personen:

250 g Karotten  
250 g Kartoffeln  
750 ml Hühnerbrühe  
125 ml Sahne  
Salz und Pfeffer  
1 hart gekochtes Ei,  
gehackt  
1 EL frisch gehackte  
Petersilie

Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in der Brühe gar kochen, dann im Mixer pürieren. Die Sahne leicht anschlagen und unter die Suppe ziehen. Die Gelberübensuppe zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Eiwürfeln und Petersilie bestreut servieren.

*Petra Mercatoris*



# Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Schwarzbrot-Kracherle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, die Petersilie waschen und trockentupfen. Dann beides fein hacken. Das Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Petersilie darin glasig dünsten und mit Fleischbrühe ablöschen. Kartoffeln und Karotten zugeben und garen. Zuletzt die Leberwurst einlegen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

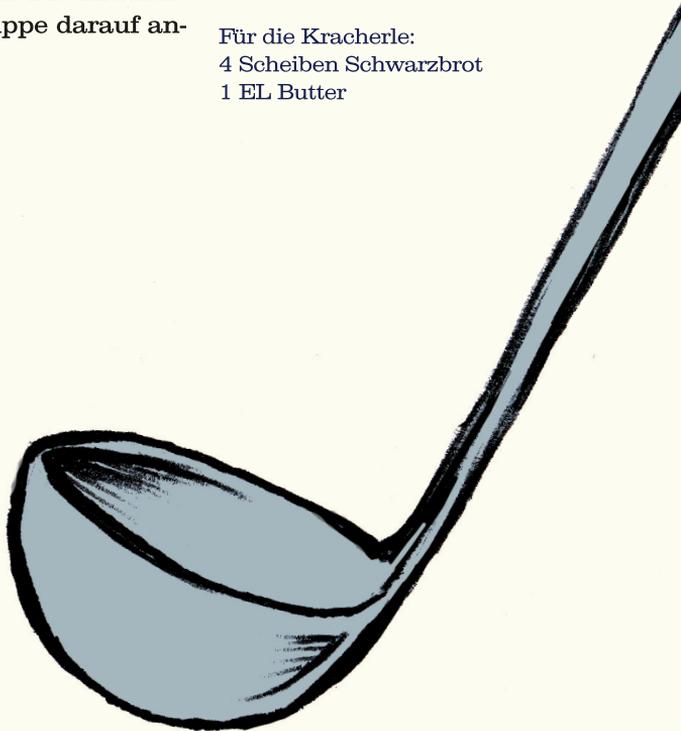
Für die Kracherle (Croûtons) das Schwarzbrot würfeln und in heißer Butter gut anrösten. Die Kracherle in eine Schüssel geben und die Suppe darauf anrichten.

*Edeltraud Winkler*

Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
40 g Fett  
1½ l Fleischbrühe oder  
Wasser  
100 g Landleberwurst, in  
Scheiben  
Salz und Pfeffer  
Prise Muskatnuss

Für die Kracherle:  
4 Scheiben Schwarzbrot  
1 EL Butter



## Rosa Kartoffelsuppe

Für 6 Personen:

2 Teller frisch gekochte  
Salzkartoffeln  
80 g Butter  
etwa ½ l Fleischbrühe  
Salz und Pfeffer  
3-5 EL Sahne  
6 Tomaten, abgezogen und  
in Scheiben  
1 Bund frisch gehackte  
Petersilie

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. 60 g Butter in einem Topf erhitzen. Die passierten Kartoffeln zugeben und so lange rühren, bis sie sich vom Topfboden lösen. Dann langsam so viel Fleischbrühe zugießen, dass eine leicht gebundene Suppe entsteht. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne unterziehen. Dann warm stellen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenscheiben kurz darin dünsten. Die Kartoffelsuppe in Tellern anrichten, mit Tomatenscheiben belegen und mit Petersilie bestreuen.

**Tip:** Dazu reicht man hausgemachte Kracherle (Croûtons).

*Anna Burger*

## Schwetzingen Spargelsuppe

Für 4 Personen:

500 g Spargel  
Prise Zucker  
40 g Butter  
50 g Mehl  
250 ml Fleischbrühe  
Salz  
Prise Muskatnuss  
1 Eigelb  
1 EL Sahne  
Kracherle (Croûtons)  
1 Bund frisch gehackte  
Petersilie

Den Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden, dabei die holzigen Teile entfernen. Das Gemüse in Salzwasser mit etwas Zucker garen. Abgießen und dabei 750 ml Spargelsud auffangen.

Die Butter erhitzen, das Mehl einstreuen und eine dicke Einbrenne bereiten. Mit dem aufgefangenen Spargelsud und der Fleischbrühe ablöschen. Die Suppe gut durchkochen lassen. Dann mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Eigelb und Sahne legeren. Zuletzt die Spargelstücke zufügen. Die Spargelsuppe mit Kracherle und Petersilie bestreut anrichten.

*Edeltraud Winkler*

# Zwiebelsuppe mit Kracherle

Die Zwiebeln abziehen, hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Die Fleischbrühe angießen und die Suppe bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dann salzen und mit Weißwein verfeinern.

Für die Kracherle das Weißbrot würfeln und in heißer Butter goldgelb anrösten. Die Kracherle in Suppenteller verteilen und die Zwiebelsuppe darauf anrichten.

*Agnes Winkler*

Für 4 Personen:

300-400 g Zwiebeln  
80 g Butter  
1½ l Fleischbrühe  
Salz  
Schuss Weißwein

Für die Kracherle:

4 Scheiben Weißbrot  
1 EL Butter

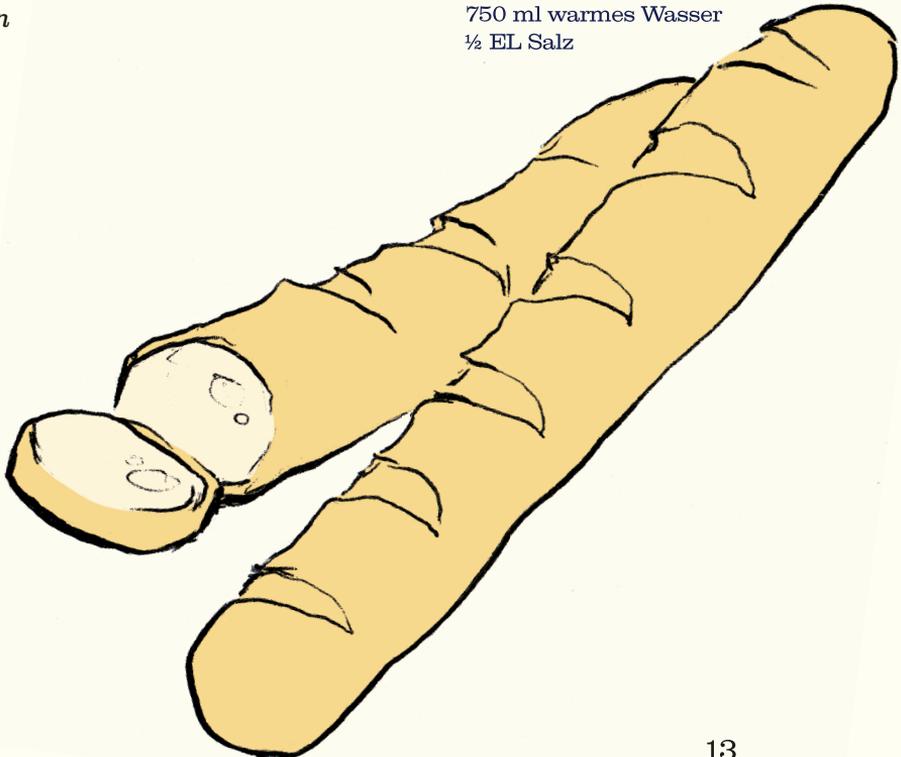
# Geröstete Grießsuppe

Das Fett in einem Topf erhitzen und den Grieß darin goldgelb anrösten. Das Suppengrün zugeben und andämpfen. Mit Wasser ablöschen, salzen und zum Kochen bringen. Die Suppe dann 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

*Ruth Zimmermann*

Für 2-3 Personen:

½ EL Fett  
3 EL Grieß  
½ Bund Suppengrün,  
gehackt  
750 ml warmes Wasser  
½ EL Salz



# Basler Mehlsuppe

Für 4 Personen:

50 g Butter  
50 g Mehl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 l Fleischbrühe  
125 ml Rotwein  
100 g frisch geriebener  
Emmentaler

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin bräunen. Die Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Dann mit Brühe ablöschen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die fertige Suppe mit Rotwein und Emmentaler abschmecken.

**Tipp:** Eine Mehlsuppe, wie sie zur Basler Fastnacht beim »Morgenstreich« gegessen wird.

*Annette Parnemann*

# Grünkernsuppe

Für 4 Personen:

1 l Fleischbrühe  
100 g Grünkernmehl  
2 EL Wasser  
Salz und Pfeffer  
1 Eigelb  
4 EL Sahne

Die Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Grünkernmehl und Wasser in einer Schüssel verrühren. Diese Masse unter beständigem Rühren in die kochende Suppe gießen, salzen und pfeffern. Alles 20 Minuten köcheln lassen. Eigelb und Sahne mit etwas Suppe verquirlen und die Grünkernsuppe damit legieren. Dann nicht mehr kochen lassen.

**Tipp:** Reichen Sie die Grünkernsuppe mit Markklößchen (siehe Seite 19) als Einlage. Die Klößchen vor dem Servieren kurz in der Suppe erwärmen.

*Helga Bürsner*

# Brotsuppe

Das Brot über Nacht in Wasser einweichen. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Suppengrün darin anrösten. Mit Fleischbrühe aufgießen, den Liebstöckel zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen das Brot gut ausdrücken, dann ebenfalls in die Suppe geben. Alles unter Rühren weitere 5-10 Minuten kochen. Anschließend im Mixer pürieren. Den Sauerrahm unterziehen und die Brotsuppe mit Kümmel, Muskatnuss und Salz abschmecken.

**Tipp:** Möchten Sie die Brotsuppe mit einer Einlage servieren, so wählen Sie geröstete Champignonscheiben, gebratenen Schinkenspeck oder heiße Würstchen.

*Damaris Leser*

Für 4 Personen:

250 g Schwarzbrot  
2 EL Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Bund Suppengrün,  
zerkleinert  
1½ l Fleischbrühe  
1 Stängel Liebstöckel  
3 EL Sauerrahm  
1 Msp. gemahlener Kümmel  
Prise Muskatnuss  
Salz



# Register

<b>A</b>		
Apfelbrot .....	127	
Apfelfilet .....	67	
Apfelknöpfe .....	114	
Apfelkuchen, Großmutter's .....	127	
Apfelküchle .....	113	
Apfelschaum .....	106	
Aprikosenkuchen .....	128	
<b>B</b>		
Bäckerofen .....	88	
Bananenflipp .....	106	
Bärlauchsuppe, badische .....	21	
Basler Leckerli .....	123	
Bauernfrühstück .....	88	
Betberger Torte .....	136	
Bettelmann, alemannischer .....	116	
Bierkekse .....	33	
Birnenklöße .....	101	
Birnentorte .....	138	
Brotsuppe .....	15	
Brottorte .....	134	
Bubenspitze .....	40	
Butterklößchensuppe .....	18	
Butterkuchen .....	132	
<b>C</b>		
Chatzerolli, Münstertäler .....	71	
Chicorée-Salat mit Früchten .....	25	
Chinesengurken .....	45	
Chräbeli, Badener .....	122	
<b>D</b>		
Dampfnudeln .....	115	
<b>E</b>		
Eierstichsuppe .....	22	
Eis mit Schuss .....	106	
Eisroulade mit Kirschsoße .....	107	
Ente, gefüllte .....	79	
Entenbrüstchen .....	78	
<b>F</b>		
Felchen in Tomatenbutter .....	48	
Feldsalat mit Kracherle .....	25	
Filet im Blätterteigmantel .....	69	
Filetspitzen in Zitronenrahm .....	68	
Fisch in heller Soße .....	57	
Flädlesuppe .....	20	
Fleischbrühe, klare .....	17	
Fleischklößchen .....	70	
Forelle badische Art .....	50	
Forelle im Silbermantel .....	49	
<b>G</b>		
Geflügel-Obst-Salat .....	31	
Gefrorenes von Schwarzwälder Kirschwasser .....	108	
Gelberübensuppe, sahnige .....	10	
Gelberübertorte .....	139	
Goldbarsch, überbackener .....	58	
Grießklößchensuppe .....	18	
Grießklöße .....	114	
Grießschnitten .....	95	
Grießsuppe, geröstete .....	13	
Grünkernsuppe .....	14	
Gulascheintopf, bunter .....	73	
<b>H</b>		
Hähncheneintopf .....	77	
Hähnchengulasch .....	76	
Hähnchenpfanne .....	77	
Hecht im Speckmantel .....	51	
Heidelbeerlikör .....	144	
Heidelbeerquark mit Meringen .....	109	
Herdöpfelpfludde .....	38	
Herrendessert .....	109	
»Himmel und Erde« .....	102	
Hirschbraten mit gefüllten Birnen .....	80	
Holderküchle .....	119	

Holderlikör .....	145
Holunderblüten-Sirup .....	146
Holunderblüten-Sprudel.....	146
Holunderblütentarte.....	129

## **K**

Kaffeekekuchen .....	135
Kaffeelikör.....	144
Kaiserkuchen.....	112
Kalbfleisch, eingemachtes.....	60
Kartoffelblättchen, saure .....	98
Kartoffeleierkuchen, südbadischer...	98
Kartoffelhörnchen.....	124
Kartoffel-Käse-Auflauf.....	90
Kartoffelknopf, süßer .....	115
Kartoffelküchle.....	38
Kartoffeln mit Bibileskäs .....	34
Kartoffelsalat, badischer.....	30
Kartoffelschnitz und Spätzle.....	89
Kartoffelsuppe, rosa.....	12
Kartoffelsuppe, Schwarzwälder mit Schwarzbröt-Kracherle.....	11
Käseauflauf .....	90
Käsekuchen mit Eiweißguss .....	134
Käsesalat, badischer .....	30
Käsespätzle .....	100
Käsfiesle .....	32
Kassler im Brotteig .....	64
Kirschenmichel nach Omas Art.....	117
Kischblotzer .....	116
Knöpfe .....	41
Kohlrabiotopf, badischer.....	92
Königinpastetchen .....	76
Kratzete.....	44
Kräutertomaten .....	24
Kretzerfilet auf Gemüsereis .....	52
Kretzerfilet mit Egerlingsoße .....	54
Kretzerfilet mit Kräutern.....	53
Kürbis-Chutney .....	45

## **L**

Lammbraten nach Bauernart .....	75
Linzen mit Schnapsspätzle und Würstchen.....	72
Linzer Torte .....	141
Löwenzahnblüten-Sirup .....	147
Löwenzahnsalat .....	26
Lummele im Brotteig.....	67
»Lumpensuppe«.....	29

## **M**

Magenbrot .....	124
Markklößchensuppe.....	19
Maultaschen, gebackene .....	73
Maultaschen, geschmälzte .....	74
Mehlsuppe, Basler.....	14
Meringen mit Schlagsahne .....	111
Mohnstollen, Schwarzwälder.....	137
Mokka-Kracherle .....	124

## **N**

Nudeln, breite mit Schnecken .....	60
Nudeln, hausgemachte .....	43

## **O**

Ochsenchwanzsuppe.....	16
Ochsenzunge in Madeirasoße.....	62

## **P**

Partybrötchen.....	33
Peterleskartoffeln.....	96
Pfifferlinge, frische mit Kräuter- pfannküchle .....	103

## **R**

Rahmkartoffeln.....	97
Rahnensalat .....	28
Rehgulasch, badisches.....	85
Rehkeule, gefüllte .....	81
Rehleber, saure.....	83

Rehrücken Baden-Baden .....	82	Speckkuchen .....	35
Rehschulter, geschmorte .....	84	Speckrosenkohl .....	92
Rhabarberkuchen .....	130	Striebele .....	120
Rhabarber-Quark-Kuchen .....	131	Studentenfutter .....	96
Riebelesuppe .....	20	Suuri Grumbiere .....	98
Riesling-Forelle vom Grill .....	50		
Rindfleisch, gekochtes mit Meerrettich- soße und Bouillonkartoffeln .....	61	<b>T</b>	
Rosenkuchen .....	46	Teegebäck, Mannheimer .....	122
Rote-Bete-Salat .....	28	Träubleskuchen .....	132
Rouladen in Rotwein .....	63		
Rüben, weiße .....	94	<b>V</b>	
		»Verheierte« .....	99
<b>S</b>			
Sauerampfersuppe .....	10	<b>W</b>	
Sauerkrautschüssel, Schwarzwälder .....	104	Waffeln, kalt zu essen .....	126
Saure Schlappe .....	97	Waldmeisterbowle .....	148
Saustudesalat .....	26	Weck-Kratzete .....	44
Schales .....	91	Weckleauflauf mit Weinschaumsoße .....	118
Scharwaie .....	34	Weinomelette .....	119
Schäufele, badisches mit Kartoffelsalat .....	65	Weinsauerkraut, badisches .....	104
Schellfisch mit Senfsoße .....	56	Weintorte, badische .....	142
Scherben .....	120	Weißkrautsalat .....	27
Schlanganger .....	39	Würstsalat .....	29
Schnecken .....	24	Würstsalat, sommerlicher .....	29
Schneckennudeln .....	125	<b>Z</b>	
Schneeballen mit Vanillesoße .....	110	Zander, gratinierter .....	55
Schnitzbrot .....	136	Ziegennudeln .....	42
Schupfnudeln .....	40	Zimtwaffeln, nordbadische .....	126
Schwarzwälder Kirschtorte .....	140	Zwetschgen in Rum .....	113
Schweinebauch, gefüllter .....	64	Zwetschgenkuchen mit Streuseln .....	133
Selleriesalat, herbstlicher .....	27	Zwiebelkuchen .....	36
Senfbraten .....	66	Zwiebeln, gefüllte .....	95
Spargel Freiburger Art .....	93	Zwiebelsuppe mit Kracherle .....	13
Spargelaufauf, Schwetzingen .....	93	Zwiebeltorte, Freiburger .....	36
Spargelsalat, feiner .....	28		
Spargelsuppe, Schwetzingen .....	12		
Spätzle .....	42		

Umschlossen von den Gourmet-Ländern  
Frankreich, Schweiz und Schwaben,  
liegt Baden kulinarisch gesehen in einer  
besonders delikaten Ecke. Rund 180  
Lieblingsrezepte badischer Landfrauen  
wurden für diesen Band gesammelt - und  
jedes Gericht von erfahrenen Köchinnen  
erprobt. So ist ein »echt badisches  
Gschmäcke« garantiert!



ISBN 978-3-86913-255-6



9 783869 132556

[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

ars vivendi 