

Inhalt

Vorwort.....	9
Danksagung.....	11
<i>Suppen und Eintöpfe.....</i>	<i>13</i>
Biersuppe aus Westfalen.....	14
Weinsuppe.....	16
Karls Möhrensuppe mit Ingwer.....	17
Minestrone Rhöner Art (Eintopf).....	18
Pürierte Kartoffel-Lauch-Suppe.....	20
Weißkohlsuppe mit Kurkuma (Eintopf).....	21
Kichererbsensuppe.....	22
Rote-Linsen-Suppe.....	24
Pilzsuppe gebunden.....	25
Pilzconsomé mit Blätterteighaube.....	26
Soljanka.....	28
Backofensuppe.....	30
Kalte russische Suppe.....	33
Juni-Suppe.....	34
<i>Suppeneinlagen.....</i>	<i>35</i>
Bouillon mit verschiedenen Einlagen.....	36
Fettklößchen.....	37
Grießmehlklößchen.....	38
Markklößchen.....	39
Grünkernklößchen.....	41
Mutschelmehlklöße.....	42





<i>Kein Tag ohne Salat und Gemüse</i>	43
Yum-Yum-Salat	44
Linsen-Rotkohl-Salat	46
Vinaigrette	48
Sauerampfer-Wurzel-Salat	50
Fruchtessig á la Bruder Karl	53
Aubergine im Bierteig.....	54
Champignonköpfe, eingelegt.....	55
Paprika rot/grün	56
Mozarella-Teller.....	57
Zucchini, eingelegt – Relish	58
Kalter Meerrettich	60
<i>Hauptgerichte</i>	61
Hünfelder Krautpfanne	62
Rhöner Kartoffelkuchen mit Kräuterschmand	64
Linsenbratlinge.....	66
Gaalbern-Auflauf.....	68
Tafelspitz	70
Pannas mit gebratenen Apfelringen	72
Schwalbennester (Rouladen)	74
Rosenkohl-Pilz-Pfanne	76
Spinatkuchen	78
Burgunderbraten	79
Zwibbelsploutz nach Klosterart	80
Schweinelendchen mit Backpflaumen	81
Erdkohlrabi (Steckrüben) mit Leiterchen	82
Frühlingspfanne	84
Püfferchen (Struwen) vegetarisch.....	86
Klosterratten – Blätterteig gefüllt und Pusztasoße	88
Petersilienklößchen.....	90
Fasan auf Sauerkraut	91
Leber in Senfkruste	92
Seelachsfilet mit Sesampanade	93
Speckscholle	94

Bunte Klöße	95
Mehlpfannekuchen	96
<i>Beilagen</i>	<i>98</i>
Kräuter-Kartoffelplätzchen	99
Spaghetti mal anders	100
Nellys Kartoffelsalat.....	101
Mehlklöße	102
Schiebenkartoffeln.....	103
<i>Nachspeisen</i>	<i>104</i>
Rhabarber-Erdbeer-Creme	105
Grießschnitten mit Erdbeersoße	106
Dessert schwarz/weiß.....	107
Tassenschmarrn mit Zimtsoße	108
Hünfelder Traum	109
<i>Gebäck</i>	<i>110</i>
Buttermilchwaffeln mit Vanille	111
Eiskuchen (Isenbackenkooken).....	112
Muffins mit Oblatine-Klosterlikör	114
Haferflockenplätzchen	116
Spekulatius	117
Osterlamm	118
Gaalbern-Torte	120
Quark-Zitronenkuchen	122
<i>Getränke</i>	<i>124</i>
Kirsch(kern)likör	125
Cocktails mit Oblatine	127
Hünfelder Oblatine	127
Minze Oblatine.....	127
Orangentraum.....	127
Buttermilch, erfrischend grün	129
Ingwer-Wodka-Likör	130





<i>Verschiedenes</i>	131
Glüh- oder Apfelweingelee	132
Kochkäse, veredelt	134
Käseaufstrich	135
Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse	136
Herzhafte Herrentorte.....	138
Käsesalat	140
Pizzabrötchen	142
<i>Geschichten und Tipps zur Klosterküche</i>	144
Bruder Karl – Ein Meister der Kochkunst	
Mit Freude und Liebe kochen	145
Karls Kindheits – Gedanken	147
Tisch-Gebet	149
Bruder Karl lernt schwimmen	151
<i>Über die Autoren</i>	153
<i>Alphabetisches Verzeichnis der Gerichte</i>	155

Biersuppe aus Westfalen

vegetarisch



Zutaten

- ½ l Milch
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 2 Eigelb
- ½ l Bier
- Zucker nach Geschmack
- 2 Eiweiß
- 1 TL Zucker



Zubereiten

- Eier trennen,
- 6 EL von der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver und den Eidottern anrühren.
- Den Rest der Milch zum Kochen bringen,
- von der Kochplatte nehmen und das angerührte Pulver mit dem Schneebesen hineinrühren und kurz aufkochen.
- Bier dazugeben,
- mit Zucker würzen und langsam erhitzen.
- Eiweiß mit Zucker schlagen, mit einem Kochlöffel unter die heiße Masse heben und stocken lassen.

Dieses Rezept hat Bruder Karl aus seiner Heimat in Westfalen übernommen. Da nichts weggeworfen wurde, nahm man den Schaum, der beim Einschenken vom Bier abgestrichen und aufgehoben wurde, oder abgestandenes, auch altes Bier. Damals waren sie allerdings keine Vorspeise, sondern Hauptgerichte. Also musste man davon satt werden.

Die Bier- wie auch die Weinsuppe sind vom Geschmack her süß und deshalb ungewöhnlich.



Weinsuppe

Die gleiche Vorgehensweise wie bei der Biersuppe.

Flüssigkeiten: $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{2}$ l Wein.

Nach Geschmack den Saft einer Zitrone dazugeben.



Karls Möhrensuppe mit Ingwer

vegetarisch



Zutaten

3 Möhren
1 Kartoffel
1 Stückchen Ingwer, geschält
1 kleine Knoblauchzehe
Muskat
½ l Wasser
Salz, Pfeffer
2 Stückchen kandierter Ingwer
¼ l Kokosmilch
1 EL Olivenöl

Zubereitung

- Gemüse waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit Wasser und Gewürzen kochen, dann pürieren.
- Mit Kokosmilch auffüllen und noch einmal kurz aufkochen, nachwürzen.
- Kandierten Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden und darüber streuen.



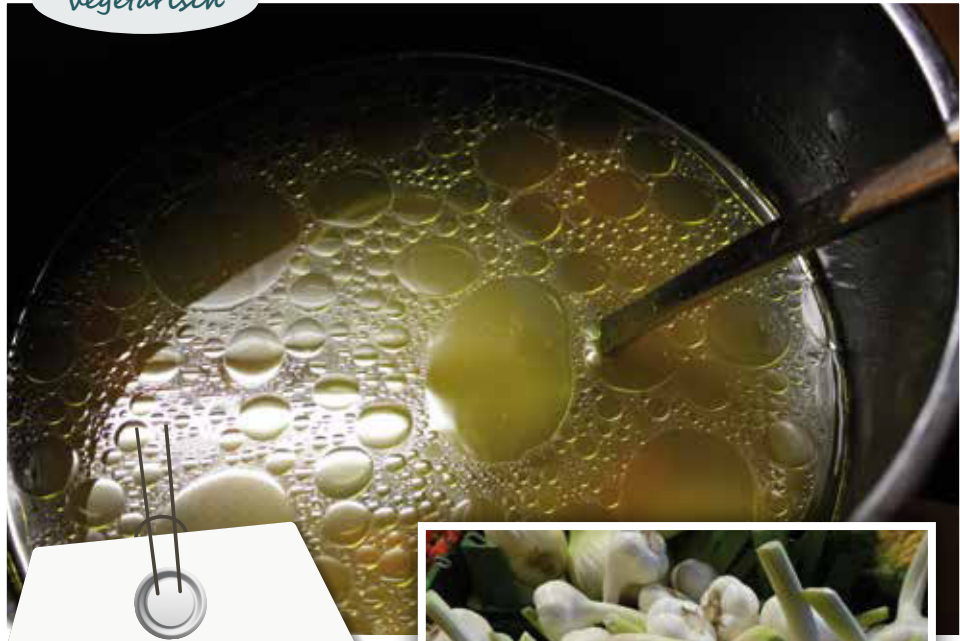
Bruder Karls Tipp

Wer mag, kann über diese Suppe noch Kokosraspeln streuen.



Minestrone Rhöner Art (Eintopf)

vegetarisch



Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 4 - 6 Kartoffeln
- 2 - 3 Möhren
- ½ Sellerie
- 1 kleine Stange Porree
- 200 g Erdkohlrabi
- ½ Petersilienwurzel
- Pfeffer, Salz, Gemüsewürze
- Frische Kräuter



Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl andünsten.
- Erdkohlrabi schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und dazugeben,
- mit Wasser auffüllen, so dass sie bedeckt sind.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten kochen.
- Das übrige Gemüse waschen, putzen, zerkleinern, dazugeben und noch einmal mit Wasser auffüllen,
- kochen, bis alles weich ist, und noch einmal nachwürzen,
- mit kleingehackten Kräutern bestreuen.

Bruder Karls Tipps



Erdkohlrabi waren und sind noch immer ein preiswertes Gemüse. Es gibt keine wirkliche Saison, weil man sie sehr gut über den Winter lagern kann. Viele B-Vitamine, Vitamin C und auch Mineralstoffe fördern die Gesundheit. Ballaststoffe regen die Verdauung an und Kalorien sind in der Minderzahl....



Pürierte Kartoffel-Lauch-Suppe

vegetarisch



Zutaten

2 große Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1 l Wasser
½ Stange Lauch
½ Brötchen
Knoblauchsatz
Butter

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Wasser kochen und anschließend fein pürieren.
- Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, diese blanchieren und über die Suppe streuen.
- Für Croutons ein Brötchen in Würfel schneiden und in der Pfanne knusprig braten. Zum Schluss etwas Knoblauchsatz darüber streuen.



Bruder Karls Tipp

Mit dem Pürierstab kann man direkt im Kochtopf die Suppe cremig pürieren und spart so einen zusätzlichen Behälter.



Weißkohlsuppe mit Kurkuma (Eintopf)

vegetarisch



Zutaten

½ Kopf Weißkohl
200 g Kartoffeln
1 Zwiebel
¼ Stange Porree
einige Petersilienstängel
1 EL Kurkuma
Salz, schwarzer Pfeffer
Butterschmalz
Wasser nach Bedarf
½ Paprikaschote

Zubereitung

- Porree putzen, in feine Ringe schneiden.
- Petersilienstängel in Röllchen schneiden und Zwiebel schälen und fein würfeln.
- In Butterschmalz glasig dünsten.
- Kurkuma einrühren.
- Weißkohl putzen, in Achtel und dann in Streifen schneiden.
- Kartoffeln schälen und klein würfeln, dazugeben.
- So viel Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist,
- würzen und 20 Minuten kochen,
- Paprika waschen, in feine Streifen schneiden und damit garnieren.



Bruder Karls Tipp

Kurkuma sollte ganz vorn im Gewürzschrank stehen und so oft wie möglich beim Kochen verwendet werden. Kräuterbutter und vielen anderen Gerichten verleiht Kurkuma eine goldgelbe Färbung. Die verdauungsfördernde Eigenschaft ist seit langem bekannt.

