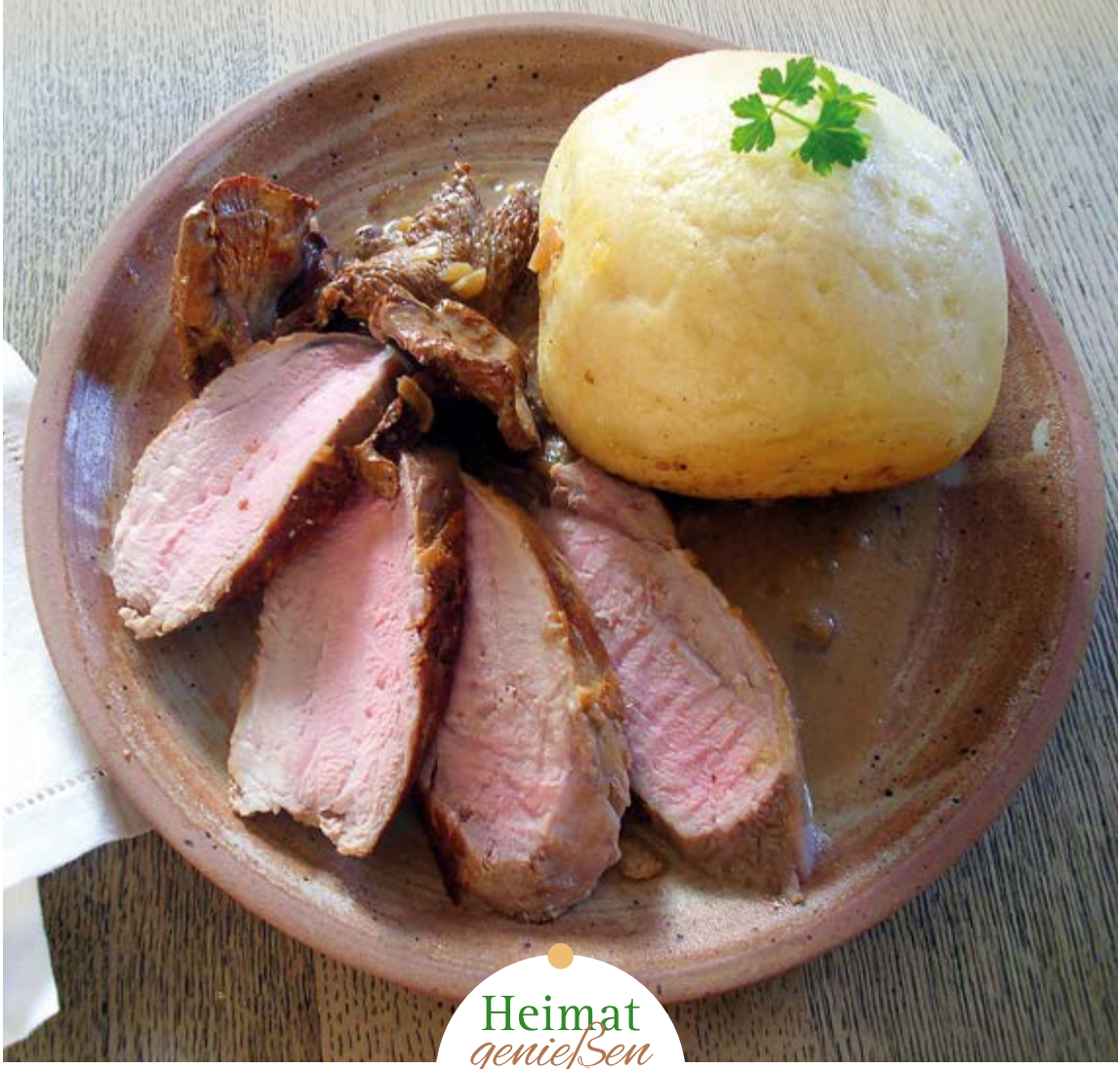
HELGA ROSEMANN

Pfälzer Küchenschätze

Dampfknepp, Fleesch und Woigelee



Heimat genießen

Wartberg Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

6 ..... Vorwort

6 ..... Einleitung

9 ..... Die Lieblingssüppchen der Pfälzer

18 ..... Grumbeere (un anners Gemies)

31 ..... Die Dampfnudel – pfälzisch oder bayrisch

39 ..... Fleesch

49 ..... Wilde Pfalz

57 ..... Gudes zum Woi

64 ..... Flammkuchen

73 ..... Tort un Tertche

83 ..... Süße Leckereien

94 ..... Register

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser!

Vor zehn Jahren, nämlich 2016, erschien im Wartberg-Verlag mein Buch „Pfälzer Küchenschätze“. Es ist inzwischen so gut wie vergriffen, weshalb der Verlag mich gebeten hat, einen zweiten Band mit neuen Küchenschätzen zu verfassen. Ich habe aber auch einige klassische Pfälzer Rezepte, wie etwa die Grumbeersupp, den Pälzer Sauerbroode oder auch den Pälzer Saumaache, wieder aufgenommen. Denn ein Pfälzer Kochbuch ohne diese Klassiker ist schwer vorstellbar. Und so finden Sie in diesem Band viele Pfälzer Rezepte, die ich seit 2016 aufgespürt, ausprobiert und zubereitet habe. Auch einige neue Rezepte für den so beliebten Flammkuchen sind dazugekommen.

Noch eine Bemerkung zu den mundartlichen – also Pfälzer – Bezeichnungen vieler Gerichte. Anders als für das Hochdeutsche gibt es für das Pfälzische keine standardisierte Rechtschreibung. Auch ist die Aussprache selbst innerhalb der Pfalz nicht einheitlich. Ich habe also versucht, die Ausdrücke so wiederzugeben, wie ich sie in der Südpfalz gehört habe. Ab und zu habe ich auch in einem Pfälzer Wörterbuch nachgeschaut.

Helga Rosemann

EINLEITUNG

Bodenständigkeit bedeutet, festen Boden unter den Füßen zu haben, das heißt, mit seiner Existenz verwurzelt zu sein. Solche Verwurzelung hat verschiedene Formen, wie zum Beispiel die landes- und regionaltypische Küche. Im Zuge der Globalisierung werden sich die Kulturen immer ähnlicher, doch isst man in China immer noch Anderes (und anders – mit Stäbchen etwa) als in Deutschland oder England. In Hamburg werden andere Gerichte serviert als in München, weil sich in der Hafenstadt andere kulinarische Traditionen entwickelt haben als in der voralpinen Metropole.

Man könnte also sagen, dass wir als Menschen das sind, was wir essen: „Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“ Das hat dreierlei Gründe. Zum einen verbindet das Essen unseren Körper mit der Erde, denn alles, was wir zu uns nehmen, ist ein Produkt der Erde – vom Salatkopf bis zum Steak. Außerdem wachsen nicht auf jedem Stück Erde die gleichen Früchte und Tiere. (Dies trifft ebenso für Meere und Flüsse zu.) Und noch ein Drittes kommt hinzu: Wie wir die Früchte, die die Erde uns schenkt, zubereiten, hängt mit örtlichen Traditionen zusammen. Ein Bei-

spiel: Es gibt in vielen Ländern der Erde Käse, und zwar deshalb, weil Milch ein wichtiges Grundnahrungsmittel ist und von verschiedenen Tieren gewonnen werden kann. Dann hatten die Menschen vor Erfindung des Kühlschranks die Idee, Milch durch Verkäsung haltbar zu machen. Aber wie diese Haltbarkeit im einzelnen Fall erzielt wurde, hängt von örtlichen Traditionen ab.

Dies ist sozusagen der philosophische Hintergrund, warum mich verschiedene Kochtraditionen schon immer fasziniert haben. Denn mit jedem Gericht aus einem bestimmten Land bringt man ein Stück dieses Landes auf den Tisch. Vielleicht wird man sogar ein bisschen Teil dieses Landes!

Seit meiner Umsiedelung in die Pfalz vor vielen Jahren habe ich mich nun der Pfälzer Küche verschrieben, und dies nicht nur als Hobbyköchin im privaten Bereich, könnte sondern als Autorin von Kochbüchern über die Besonderheiten der Pfälzer Küche.

Die Nähe zu Frankreich ist ein erstes wichtiges Charakteristikum der pfälzischen Küche. Ein weiteres ist der Weinanbau, vor allem entlang der berühmten Weinstraße, die sich 85 km lang an den Osthängen des Pfälzer Waldes vom Haus der Deutschen Weinstraße in Bockenheim bis zum Weintor in Schweigen-Rechtenbach von Nord nach Süd herunterschlängelt (peinliches Detail: die Einrichtung der Deutschen Weinstraße geht auf die Nazis zurück). Aufgrund des Weinanbaus kocht man in der Pfalz gern mit „Woi“, wie man hier sagt.

Auch Obst gibt es traditionell in der Pfalz, einschließlich solcher Früchte wie Feigen, die man eigentlich in südlicheren Regionen erwarten würde.

Der Anbau von Kartoffeln und Gemüse findet vor allem in der Rheinebene statt, in der sogenannten Vorderpfalz. Die „Grumbeere“ – so das Pfälzer Wort für „Kartoffel“ – ist ein preiswertes Grundnahrungsmittel, das in der ländlich geprägten Pfalz in vielen Gerichten vorkommt.

Im Westen und Norden der Pfalz liegen ausgedehnte Wald- und Berggebiete. Dort gibt es natürlich Wild, allerdings mit einer interessanten Besonderheit. Durch die von den Römern zusammen mit dem Wein eingeführten Kastanien genießen die Pfälzer Wildschweine eine an Kastanien – „Käschde“ – ungewöhnlich reiche Nahrung. Das Fleisch von diesen „Kastanien-Schweinen“ schmeckt deshalb besonders gut. Aber auch Landwirtschaft wird in den Tälern betrieben: Getreideanbau etwa und Viehzucht.

Vielleicht sollte man noch erwähnen, dass die Pfalz einige Zeit zu Bayern gehörte, nämlich vom 19. Jahrhundert bis zur Gründung des Landes Rheinland-Pfalz 1946. Dies mag einen gewissen bayerischen Einschlag in der Pfälzer Küche erklären, wie man ihn etwa bei der Dampfnudel findet.

Dies ist also eine kurze und natürlich unvollständige Skizze der „bodenständigen“ Voraussetzungen der Pfälzer Küche.

Ich widme mich in diesem Buch solchen Rezepten, die die Charakteristika der Pfalz besonders gut widerspiegeln. Bei der Lektüre und beim Nachkochen wünsche ich Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen!

DIE LIEBLINGSSÜPPCHEN
DER PFÄLZER

Da sind gleich einige zu nennen! Den Anfang wird immer die „Grumbeersupp“ machen, begleitet vom „Quetschekuche“ (also Pflaumenkuchen). Dies ist eine Kombination, die Nicht-Pfälzern recht merkwürdig vorkommen mag. Hier in der Pfalz ist sie aber nicht nur sehr beliebt, Grumbeersupp un Quetschekuche gehörten zur traditionellen Pfälzer Küche. Angeboten wird das Gericht als Mittagsspeise – in Winzerstuben, aber auch in Cafés.

Zu den Pfälzer Lieblingssuppen gehört ebenso die „Süß-Milch-Supp“. Die „Woisupp“ bedarf in einer Region voller Weinberge wahrscheinlich keiner besonderen Erläuterung. Vor unserem Zeitalter der Globalisierung kochte man halt mit den Zutaten, die regional zur Verfügung standen.

In diesem Zusammenhang muss man auch Gemüsesuppen nennen. Denkt man zurück an frühere Zeiten, als im ländlichen Raum zu jedem Haushalt ein Garten mit vielerlei Gemüsen und Früchten gehörte, wird einem bewusst, dass ein Großteil der aufgetragenen Mahlzeiten aus dem eigenen Garten kam. So gab und gibt es auch heute noch eine Gemüsesuppe, die „Quer durch den Garten“ heißt und aus den saisonalen Gartenfrüchten gekocht wird. Es ist keine dünne, sondern eine eher dickflüssige Suppe. Ein Stück Speck oder eine Wurst kann auch schon mal dabei sein – in der Vergangenheit je nach Haushaltslage!

Schließlich zeigen die folgenden Rezepte, dass auch einige Fleischsuppen traditionell in den Pfälzer Suppentöpfe kommen. Guten Appetit!



BACKESGRUMBEERE

für 4 Personen

Zutaten

2 kg festkochende Kartoffeln
500 g durchwachsener geräucherter Bauchspeck
2 Zwiebeln
1 EL Butter zum Ausstreichen der Form
1 Lorbeerblatt
Majoran
Salz und Pfeffer
125 ml Fleischbrühe
200 g Crème fraîche

Gut zu wissen, ...

... dass Backesgrumbeere nichts anderes ist als ein Kartoffelauflauf. Der Name rührt aus den Zeiten, als es in beinahe jedem Dorf noch ein Backhaus gab – „Backes“ auf Pfälzisch. Dorthin trugen die Frauen nicht nur das zu backende Brot, sondern auch ihren vorbereiteten Kartoffelauflauf. Das Mahl wurde, wenn das Brot gebacken war, in der Restwärme gegart. Noch bis Anfang des 20. Jahrhunderts lebte dieser Brauch fort, nur brachten die Frauen ihr vorbereitetes Mittagsmal nun nicht mehr in die Backhäuser, sondern zum Dorfbäcker.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und schließlich noch den Speck in 2 cm große Würfel teilen. Eine ofenfeste Form mit der Butter ausstreichen und dahinein zuerst eine Lage Kartoffeln schichten, die Zwiebel- und Speckwürfel darüber verteilen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Salzmenge richtet sich nach dem Salzgehalt des Specks. Pfeffer nicht zu sparsam verwenden, und der Majoran darf ruhig etwas hervorschmecken. So lieben es die Pfälzer jedenfalls. Nun mit den verbliebenen Kartoffeln bedecken und wieder salzen, pfeffern und mit Majoran überstreuen. Das Lorbeerblatt obenauf legen und mit der erwärmten Brühe übergießen. Die gut verschlossene Form in die auf 180 °C vorgeheizte Backröhre schieben und den Auflauf knapp zwei Stunden garen. Aus dem Ofen nehmen und mit der zuvor mit Wasser verquirlten Crème übergießen, ehe er nochmals, nun aber unbedeckt, in 10–15 Minuten goldbraun überbacken wird.



PÄLZER GRUMBEERSALAT
(MIT SPECK UN BRIEH)

für 4 Personen

Zutaten

1 kg festkochende Grumbeere
200 g geräucherter, durchwachsener Speck
1 große Zwiebel
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Rotweinessig
½ l heiße Fleischbrühe

Gut zu wissen, ...

... dass der Pfälzer Grumbeersalat ohne Mayonnaise auskommt. Die Vorliebe der Pfälzer jedoch für Säuerliches wird bei dieser Zubereitung recht deutlich. Zu Grumbeersalat mit Speck un Brieh werden gerne Fleeschkiechelche gegessen – die man außerhalb der Pfalz „Hamburger“ oder, etwas vornehmer, „deutsches Beefsteak“ nennt.



Zubereitung

Die Grumbeere in der Schale in leicht gesalzenem Wasser garen, abschrecken und pellen. Noch warm in Scheiben schneiden und sogleich mit der heißen Brühe übergießen. Den Speck in Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Zunächst den Speck in einer Pfanne anrösten, anschließend die Zwiebelchen dazugeben und beides goldgelb braten. Den fertigen Pfanneninhalt zum Grumbeersalat geben. Nun noch mit Salz, Pfeffer und Essig kräftig würzen und den Grumbeersalat gut durchmischen. Dieser Grumbeersalat wird noch warm aufgetragen.

KRAUTSALAT MIT SPECK

für 4 Personen

Zutaten

1 kleiner Kopf Weißkraut
1 EL Salz
1 TL Zucker
grob gemahlener schwarzer Pfeffer, Kümmel
4 EL trockener Weißwein
150 g durchwachsener, geräucherter Speck (in Würfelchen geschnitten)
etwas Öl

Gut zu wissen, ...

... dass Krautsalat mit Speck eine Lieblingsspeise von Liselotte von der Pfalz war, der 1632 geborenen Tochter des Kurfürsten Karl Ludwig von der Pfalz. Sie wurde später mit dem Herzog von Orléans verheiratet, dem jüngeren Bruder Ludwigs XIV., und fand sich, oft wider Willen, im Zentrum der politischen Ereignisse. Berühmt wurde sie selbst durch ihre brieflichen Berichte vom Leben am Hof des Sonnenkönigs. Auf ihren geliebten Krautsalat musste sie dort wohl verzichten.

Zubereitung

Den Kohlkopf halbieren, den Strunk herausschneiden und schließlich in sehr feine Streifen schneiden. Diese wandern in eine Schüssel und werden mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel gewürzt, sodann gemischt. Junger, frischer Kohl kann gleich angerichtet werden, der schon hartblättrige hingegen wird zuvor mit Salzwasser und einem Schuss Essig abgebrüht.
In einer eisernen Pfanne die Speckwürfel goldbraun braten und mit 4 EL trockenem Weißwein ablöschen, mit einem Spachtel die angesetzte Bratkruste vom Pfannenboden kratzen und den Pfanneninhalt zum Krautsalat gießen, noch 2 EL Öl dazugeben und alles durchmischen.
Nehmen Sie nun eine kleine Kostprobe. Falls erforderlich, würzen Sie nach. Der Krautsalat schmeckt umso besser, wenn er einen oder ruhig auch zwei Tage durchziehen kann.



TIPP

Der Wein kann nach Belieben auch durch Essig ersetzt werden.

SPARSCHELOMELETTE

für 4 Personen

Zutaten

8 Eier (es ist zu empfehlen, sehr frische Eier zu verwenden)
Salz, weißer Pfeffer
Butter

Gut zu wissen, ...

... dass es in der Pfalz ganz exzellenten Spargel gibt, wovon der meiste von spezialisierten Spargelhöfen in der Vorderpfalz angebaut wird. Dort kann man ihn zur Spargelzeit auch direkt ab Hof kaufen. Das „weiße Gold“ wird traditionell von Ende April bis zum 24. Juni – dem Johannistag – gestochen. Die Geburt Johannes des Täufers hat wenig mit Spargel zu tun, doch liegt der Festtag eng an der Sommersonnenwende, sodass er im Volksbrauch das Ende des Frühjahrs und damit den Sommeranfang markiert.

Zubereitung

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen verquirlen. Butter in einer Pfanne erhitzen und ¼ der Eimixtur hineingießen. Bei schwacher Hitze stocken lassen. Indem man die Pfanne ein wenig schwenkt, das noch flüssige Ei von außen nach innen fließen lassen. Mit einer Gabel die Oberfläche, die glänzend und feucht bleiben soll, glatt streichen. Mit den restlichen Omeletten ebenso verfahren.

Zutaten und Zubereitung der Spargelfüllung:
750 bis 1000 g weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. In 1 l Wasser mit Salz, etwas Zitronensaft, 2 EL Butter und ½ TL Zucker aufkochen. Den Spargel darin je nach Dicke 10 bis 15 Minuten siedend bissfest garen. Die Spargelstangen herausheben und gut abtropfen lassen. Ist das Omelett fast gestockt, je eine Portion der vorbereiteten Spargelstangen daraufle-gen. Das Omelett zusammenklappen und auf einem Teller anrichten. Mit einigen Blättchen Petersilie geschmückt servieren.

TIPP

Wer das Sparschelomelett etwas üppiger möchte, kann als Ergänzung den Spargel in je eine Scheibe gekochten Schinken wickeln und eine Portion Soße Hollandaise als Krönung darüber schöpfen. Übrigens ist dieses Omelett auch mit grünem Spargel sehr gut.



PROFITEROLES UFF PÄLZISCH

für 4 Personen

Zutaten

300 g Mehl
15 g Hefe
60 g Butter
1 Ei
2 EL Zucker
½ TL Salz
100 ml Milch
2 reife Birnen

Für den Guss:
125 ml Milch
2–3 EL Zucker
2 EL Butter

Für die Schokoladensoße:
200 g halbbittere Schokolade
1 Vanillestange
200 g Schlagsahne

TIPP

Mit einem kleinen Gläschen Birnenbrand aromatisiert, schmeckt die Soße zu den Profiteroles besonders gut.



Zubereitung

Den Dampfnudelteig zubereiten, wie auf Seite 33 erklärt. Golfballgroße Klöße ausstechen, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform setzen und für etwa eine Stunde, mit einem Tuch bedeckt, bei Raumtemperatur zur doppelten Größe aufgehen lassen. Die Birnen schälen, in schmale Spalten schneiden, zwischen die Teiglinge stecken und, falls erforderlich und gewünscht, mit ein wenig Puderzucker bestäuben. Die Zutaten für den Guss erwärmen und in die Form, aber keinesfalls über die Klöße gießen. In der vorgeheizten Backröhre bei 180–200 °C etwa 25–30 Minuten backen.

Für die Soße die Schokolade in Stückchen brechen, die Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark herausschaben (man kann es später zu anderen Zwecken verwenden), die Stange zur Sahne in einen kleinen Topf geben, langsam bis zum Kochen erhitzen, kurz aufkochen und noch fünf Minuten stehen lassen, ehe die Vanillestange herausgefischt wird. Die Mischung über die Schokostücke gießen. Eine kleine Weile zu warten, anschließend behutsam durchrühren und warm zu den ebenso warmen Dampfnudeln servieren.

Gut zu wissen!

Der Name „Profiteroles“ kommt aus dem Französischen und heißt wörtlich übersetzt „kleiner Profit“. Ursprünglich waren die Profiteroles keineswegs eine Süßspeise, sondern wurden mit Ragout gefüllt. Sogar in Suppen wurden sie serviert, bis man im 19. Jahrhundert auf die Idee kam, diese kleinen Fettgebackenen zu zuckern. Die Pfälzer Version der Profiteroles sind kleine, feine Dampfnudeln mit Schokosoße.

PÄLZER WECKKNEPP

für 4 Personen

Zutaten

4 Brötchen vom Vortag
3 Eier
2 EL Butterschmalz
¼ l Milch
3 EL Zwiebelwürfel
3 EL Rauchfleischwürfel
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Petersilien
Muskatnuss

TIPP

Es ist hilfreich, zunächst einen Probekloß in das kochende Wasser zu legen. Sollte er auseinanderfallen, dann ist der Kloßteig zu feucht. Ein wenig Paniermehl kann in diesem Fall helfen. Es heißt nicht umsonst „klar wie Kloßbrüh“: die Brühe darf nicht durch Kloßteilchen trüb werden.

Zubereitung

Das Rauchfleisch und die Zwiebelwürfel in einer Pfanne in 1 EL Butterschmalz anbraten und anschließend in eine Schüssel geben. In der gleichen Pfanne die Brotwürfel in 1 EL Butterschmalz anrösten und zur Zwiebel-Rauchfleisch-Mixtur in die Schüssel geben. Darüber die erhitzte Milch gießen und alles 30 Minuten quellen lassen. Dazu werden dann die Eier und 4 EL feingehackte Petersilien gemischt. Diesen Kloßteig noch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit feuchten Händen etwa 8 bis 10 Klöße formen, in kochendes, gesalzenes Wasser geben und den Topf sofort von der Kochstelle nehmen, denn die Klöße dürfen auf keinen Fall kochen.15 Minuten ziehen lassen.



BURGUNDER GUGELHUPF

für einen Hupf

Zutaten

400 g Mehl
1 Würfel Hefe (45 g)
1 Prise Zucker
150 g gekochter Schinken
3 Eier
125 ml trockener weißer Burgunder
125 ml Olivenöl
1 TL Salz
Öl zum Ausstreichen der Form

Gut zu wissen, ...

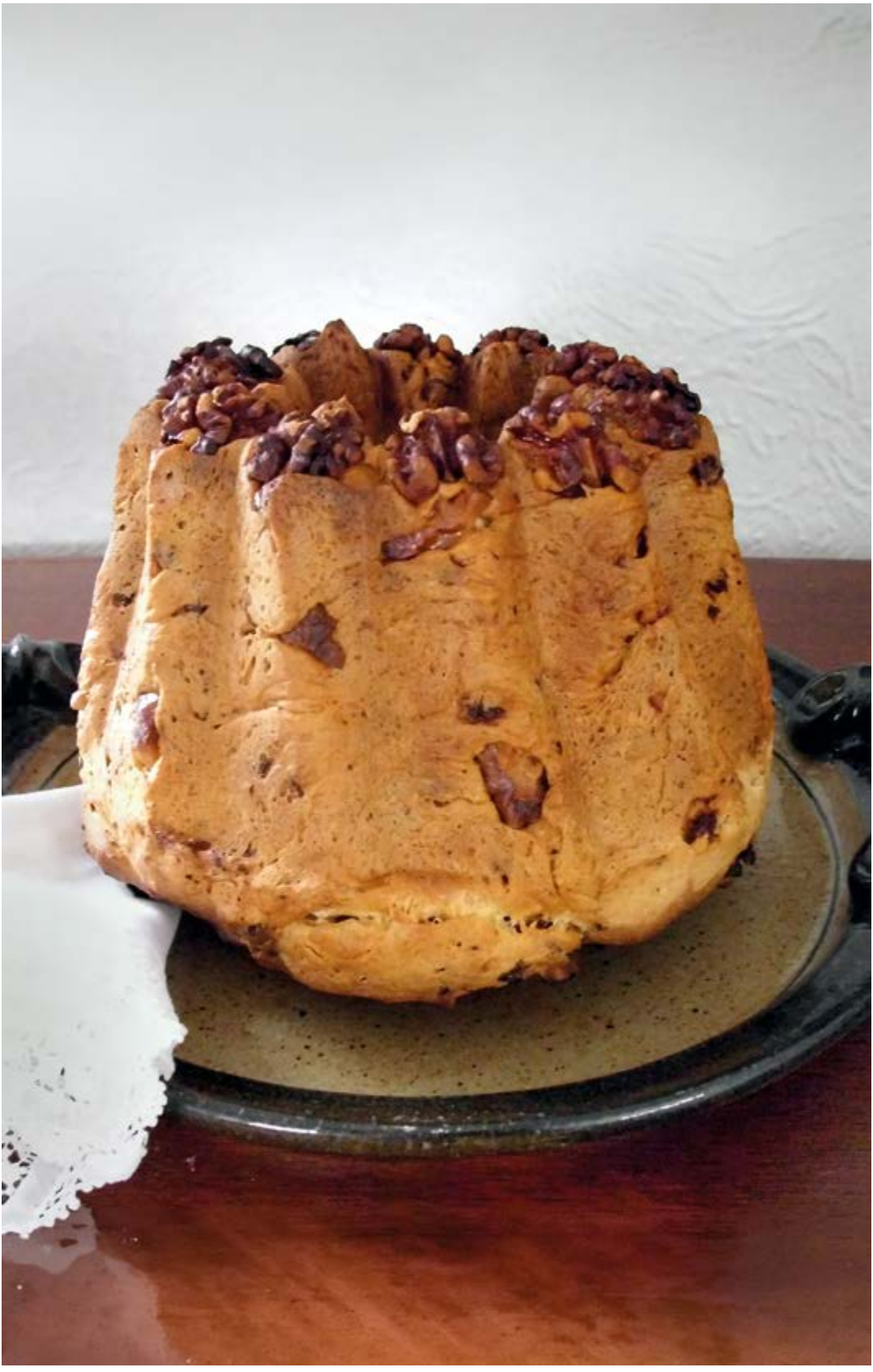
... dass man am besten das berühmte „Grimmsche Wörterbuch“ zu Rate zieht, um den Ursprung des Wortes „Gugelhupf“ zu ergründen: „Bezeichnung eines Kuchens. Nieder- und mitteldeutsch entsprechen Topf-, Napf-, Asch- oder Formkuchen. Der zweite Bestandteil dürfte zum Verb „hüpfen“ gehören und bezieht sich auf die infolge der Hefe sich wie eine Gugel hebende obere Fläche des Kuchens.“ Eine Gugel wiederum ist eine Kapuze oder ein Mantel mit Kapuze.

Zubereitung

Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel füllen, eine Kuhle hineindrücken und dahinein die Hefemixtur gießen. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort – der ganz leicht erwärmte Backofen eignet sich an kalten Tagen – aufgehen lassen. Indessen den Schinken in 1,5 cm große Würfel schneiden. Alle übrigen Zutaten – sie sollten Zimmertemperatur haben – zu dem Vorteig geben und zu einem Teig verarbeiten. Mit den Händen, mit den Quirlen des Hangmixers oder der Küchenmaschine kann dies geschehen. Es ist nur wichtig, dass am Ende der Prozedur ein luftiger, blasenbildender Teig daraus geworden ist. Wiederum mit einem Tuch bedecken und zur doppelten Größe aufgehen lassen. Die Gugelhupf-Form sorgfältig mit Öl ausstreichen und mit gemahlenen Wal- oder Haselnüssen ausstreuen. Den Teig nochmals zusammendrücken, in die Form legen und nochmals aufgehen lassen, und zwar so lange, bis der Hupfteig über den Rand der Form hinausgewachsen ist. In der vorgeheizten Backröhre bei 200 °C etwa einen Stunde backen. Nach einem kurzen Abkühlen aus der Form stürzen und auf dem Kuchenrost auskühlen lassen.

TIPP

Sie können die Form natürlich auch mit Butter ausstreichen.



PFÄLZER WALNUSSTORT

für eine Torte

Zutaten

250 g Mehl
125 g Butter
2 Eigelbe
1 Prise Salz
50 g Zucker

Für die Füllung:
200 g gemahlene Walnüsse
175 g Zucker
1 TL Zimt
200 g Sahne
einige halbe Walnüsse zum Dekorieren
Puderzucker



Zubereitung

Zunächst das Mehl aufhäufen und Zucker, Butter und Salz darüber verteilen. Zwischen den Fingerspitzen ohne Hast reiben, bis die Zutaten krümelig sind. Dann die Eidotter, die als Bindemittel dienen, rasch einarbeiten. Kneten ist verboten! Zu einer Kugel formen und in Stanniol eingeschlagen für eine halbe Stunde zum Durchkühlen in den Kühlschrank stellen.
Die kühle Teigkugel auf einer Arbeitsfläche mit dem Rollholz länglich ausrollen, dreifach übereinanderschlagen, um 90° drehen. Etwa dreimal wiederholen, immer unter Zugabe von ein wenig Mehl. In eine mit Butter sorgsam ausgepinselte Form den Teig legen und mit den Fingerspitzen zu einem gleichmäßigen Boden verteilen. Mit einer Gabel einige Male einstechen, mit Backpapier bedecken und darauf Hülsenfrüchte füllen. Im vorgeheizten Backofen bei nur 150 °C etwa 25 Minuten vorbacken. Nun Nüsse, Zucker und Zimt mischen und unter Rühren so viel Sahne dazugeben, dass die Mixtur geschmeidig, aber keinesfalls flüssig ist. Auf dem vorgebackenen Sandteigboden verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und halben Walnusskernen belegen.

TIPP

Mit Papierstreifen lassen sich beim Bestreuen mit Puderzucker beliebige Muster auf die Torte bringen. Das sieht sehr hübsch aus, wie das Foto beweist.

Nach dem großen Erfolg des ersten Bandes „Pfälzer Küchenschätze – Grumbeer, Latwerg und Franzosensupp“ geht die kulinarische Reise nun weiter.

Dieser Band führt Sie erneut in die Welt der Pfälzer Küche, wo nicht nur Dampfknepp, Fleesch und Woigelee eine Rolle spielen. Freuen Sie sich auf neue Familienrezepte, von einfach bis aufwendig, von herzhaft bis süß. Da trifft die Wecksupp auf Gequellde, der Winzertopf auf Wildbrotworscht und der Spundekäs auf Woibrandcreme.

Ein Muss für alle, die Genuss, Tradition und die Pfälzer Heimat lieben.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!







Helga Rosemann hat ihr erstes Kochbuch bereits in den 1970er-Jahren veröffentlicht. Seit den 1990er-Jahren lebt sie in der Pfalz und hat sich auf die Pfälzer Küche spezialisiert. Aus ihrer Feder stammen u. a. Bücher über Flammkuchen, Dampfnudeln und Pfälzer Küchenschätze.

ISBN: 978-3-8313-3582-4

9 783831 335824

€ 16,90 (D)