

SASCHA SCHERER · DANIEL GROSS

Die Hesse koche

EGAL, WAS MER KOCHT – MER KOCHT'S RISCHTISCH

SOCIETÄTS
VERLAG

2. Auflage

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag

© 2021 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Layout & Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: Sascha Scherer

Druck und Verarbeitung: Print Consult, München

Printed in EU 2021

ISBN 978-3-95542-386-5

Besuchen Sie uns im Internet:

www.societaets-verlag.de



Inhalt

Vorwort.....	7
--------------	---

Klaa Schnibbelsche

Harzer Käse-Salat	11
Worschtsalat.....	13
Hessischer Spundekäs	15
Frankfurter Schneegestöber	17
Hessischer Kochkäse	19
Handkäs mit Musik.....	21
Limburger Käse mit Musik und Radieschen.....	23
Handkästatar.....	25
Rindertatar	27
Handkäs-Carpacchio mit Sellerie-Walnuss-Salat und Kartoffelmousse.....	29
Original Frankfurter Gemüse-Omelette	31
Ur-hessischer Krautsalat.....	33
Opa Schorch`s Lewwerworschtsoß.....	35

Supp

Erbsensuppe mit Kassler	39
Nordhessische Wecksuppe	41
Frankfurter Linsensupp	43
Spargelcreme-Süppchen	45
Bärlauchsüppchen	47
Kartoffelcremesüppchen	49
Ebbelwoi-Zwiwwel-Supp.....	51
Frankfurter Grie Soß-Süppchen	53
Sachsenhäuser Fischsupp.....	55
Gulaschsuppe	57
Leberknödelsuppe	59

Aus dem Gadge (Vegetarisch)

Bunter Rettichsalat	63
Klassischer Gurkensalat.....	65
Bohnensalat	67
Frankfurter Grie Soß.....	69
Frankfurter Apfelrotkraut.....	71
Maisches Sauerkraut	73
Reibekuchen (Kartoffelpuffer).....	75
Pellkartoffeln mit Kräuterquark.....	77
Rosenkohlpfanne mit Apfel und Schupfnudeln.....	79
Bärlauch-Pesto	81
Nudeln mit Ochsenherztomaten in Bärlauch-Pesto	83
Grüne Soße-Risotto	85
Rote Beete-Risotto	87

Aus der Pfann

Frittierte Handkäs-Nuggets	91
Handkäs-Burger	93
Handkäs-Cordonbleu à la Rosenhöhe	95
Frankfurter Schnitzel mit Grie Soß.....	97
Gestovtes Kalbsfleisch à la Frankfurt.....	99
Frankfurter Boeuf Stroganoff	101
Himmel und Erde	103
Saftige Frikadellen.....	105
Bratkartoffeln	107
Gebratene Würfelkartoffeln	109
Omma Else's Rahmhaschee	111
Champignon-Rahmsoße	113
Hessischer Kaiserschmarrn mit Apfel und Rosinen	115

Aus dem Dippe

Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat.....	119
Krautwickel.....	121
Hessisches Rippchen mit Apfelweinkraut und Püree.....	123
Variation vom Rippchen mit Ingwerkraut und Kümmelkartoffeln.....	125
Frankfurter Kalbsroulade.....	127
Tafelspitz mit Grie Soß.....	129
Grünkohl mit Pinkel und Kartoffeln.....	131
Hühnerfrikassee aus dem Gallus.....	133
Dippehas.....	135
Hessischer Sauerbraten.....	137
Hirschbraten mit Butterspätzle.....	139
Berger Apfelweinbraten.....	141
Leberknödel.....	143
Hausgemachte Schweinskopfsülze.....	145
Rahmwirsing mit Bratwürstchen und Kartoffelpüree.....	147
Kartoffelklöße.....	149
Rieslinghähnchen.....	151

Aus dem Ofen

Frankfurter Zwiwwelkuche.....	155
Rindswurst à la Sasch.....	157
Spanferkelschinken in Apfelwein.....	159
Geschmorte Schweinshaxen.....	161
Hessischer (Weihnachts-)Gänsebraten.....	163
Odenwälder Ofenkartoffeln.....	165
Kohlrabigratin.....	167
Rosmarinkartoffeln.....	169
Ebbel-Auflauf.....	171

Aus de Maa

Heringssalat mit Apfel.....	175
Matjesfilets Hausfrauenart.....	177
Vogelsberger Forelle.....	179
Forelle in der Salzkruste.....	181
Gebackener Karpfen.....	183

Süssmäulchen

Kreppel.....	187
Frankfurter Kranz.....	189
Apfelkuchen mit Crunch.....	191
Hessischer Landfrauen-Kuchen.....	193
Zwetschge-Kuchen mit Zimtstreusel.....	195
Frankfurter Bethmännchen.....	197
Frankfurter Pudding.....	199
Hessisches Tiramisu.....	201
Frankfurter Apfelcreme.....	203
Karthäuser Kloß.....	205
Dampfnudeln mit Weinsöße.....	207
Die Autoren.....	208

Vorwort

Zwei Frankfurter Jungs, die sich seit der Kindheit kennen, wollten Euch ihre hessischen Lieblingsgerichte nennen. Eine Herdplatte für viele Gerichte, das war der Anfang unserer Kochbuch-Geschichte.

Eines Tages war es dann soweit, wir fühlten uns sicher und waren bereit. Rezepte, Gerichte, Mengenangaben und der Kopf war voll mit vielen Fragen. Von Kraut und Rippchen bis zum Fisch, setzten wir uns gemeinsam an einen Tisch.

Die Liebe zum guten Essen, die Leidenschaft zu Hessen. Das Auge isst mit, durch den fotografischen Klick. Beides konnten wir kreieren, um Euch neu zu inspirieren. Das Set-up gestellt, die Linse poliert, das Essen schön angerichtet und fotografiert. Voller Stolz dürfen wir Euch nun unser Buch präsentieren, viel Spaß beim Nachkochen und Servieren. Und jetzt macht Euch in die Küche nei, trinkt dabei 'nen Abbelwei.



Daniel Groß
Die Hesse koche



Sascha Scherer

Danksagung

Wir möchten uns vor allem beim kompletten Societäts-Verlag bedanken. Herrn Dr. Heinen und seinem Team, die uns von Anfang an immer zur Seite standen, die uns supported und uns das Ganze hier überhaupt ermöglicht haben. Ein Herzens-Dankeschön geht an Toni & Peggy von der Waldgaststätte Rosenhöhe. Wir durften einen ganzen Tag bei Euch kochen und shooten und das während des Tagesgeschäfts. Ihr seid wirklich Herzensmenschen, einen schönen Ruhestand! Ein weiteres großes Dankeschön geht an Sterneköchin Alexandra Müller, die uns zwei ihrer Rezepte zur Verfügung gestellt hat.

Daniel: Mein erster Dank geht an meine Familie, die mich immer unterstützt hat auf meinem kompletten Lebensweg, der in der Gastronomie nicht immer einfach war. Vielen Dank an Mom und Dad, dass ich Eure Küche „missbrauchen“ durfte! Auch, dass wir Euer Equipment nehmen und einige Shootings bei Euch machen durften. Ich danke auch meinen bisherigen Wegbegleitern, Chefs und Kollegen, die einem den Gastroalltag erleichtert haben und mit denen man zusammen gelernt, gekocht und gelacht hat. Ich danke Sasch für die super Zusammenarbeit, wir haben viele Tage und Stunden zusammen verbracht und hatten eine Menge Spaß dabei. Es war nicht immer einfach, aber einfach kann ja jeder ;)

Sascha: Ich danke meinen Eltern, ohne Euch wäre vieles nicht möglich gewesen. Ich danke meiner Frau, die mich hierbei zeitlich und auch sonst immer unterstützt hat. Ich danke meinen Kindern, Ihr seid der Grund, immer weiter zu machen. Ich liebe Euch alle sehr! Ich danke Daniel für's Pfanneschwenken und Anrichten und für die klasse Stunden, die wir zusammen in dieses Projekt gesteckt haben.



Klauer Schnitzbrot

Frankfurter Schneegestöber
(Rezept S. 19)





Harzer Käse-Salat

Zunächst den Käse kleinschneiden, die Zwiebeln schälen und anschließend würfeln. Beides mit Öl, Essig, Senf, Petersilie und Kümmel vermischen und mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mindestens **zwei Stunden** gut durchziehen lassen.

Die Weißbrotscheiben in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten, anschließend halbieren und zusammen mit dem Käse-Salat beispielsweise in einem hohen Glas (wie auf dem Bild) garnieren.

Tipp: Als Garnitur eignen sich zudem noch frisch geriebener Apfel und Nüsse.

20 Min – * * *

8 Portionen:

2 Stangen Harzer Käse
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 TL Essig (am besten Apfelessig)
1 TL Senf
Pfeffer
Paprikapulver
Kümmel (nach Belieben), gehackt
1 Handvoll Petersilie, gehackt

Zutaten für die Beilage:

4 Weißbrotscheiben
Etwas Butterschmalz zum Anbraten



Worschtsalat

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und ebenfalls sehr klein schneiden.

Wasser mit dem Meersalz vermischen und anschließend mit Essig, Öl, Senf und etwas Gurkenwasser in eine Schüssel geben. Zwiebelringe und Petersilie der Marinade hinzufügen und kurz zur Seite stellen.

Den Emmentaler, die Lyoner und die Essiggurken in feine Streifen schneiden und anschließend zu den Zwiebeln in die Marinade geben und alles gut vermengen. Mit etwas weißem Pfeffer und nach Geschmack noch ein wenig mit Salz abschmecken.

Tipp: Man sollte den Wurstsalat mindestens eine Stunde gut durchziehen lassen, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann. Dazu passt am besten ein frisches Bauernbrot.

30 Min – * * *

6 Portionen:

1 ½ große
Gemüsezwiebeln
½ Bund Petersilie
200 ml Wasser
2 TL Meersalz, für das
Salzwasser
220 ml Essig, weiß
2 EL Senf
30 ml Sonnenblumenöl
2 Essiggurken + etwas
Gurkenwasser
850 g Lyoner-Wurst
250 g Emmentaler
Pfeffer, weiß
Salz



Hessischer Spundekäs

Zuerst den Camembert in feine Würfel schneiden. Magerquark mit Frischkäse, Camembert-Würfeln und Schmand kräftig verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Paprikapulver unter die Creme mischen und alles mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingskräuter waschen, trocken schütteln, klein hacken und hinzugeben. Anschließend die Masse **ca. eine Stunde** kaltstellen und gut durchziehen lassen.

Zu guter Letzt die Radieschen raspeln, den Spundekäs damit ausgarrieren und servieren.

25 Min – * * *

4–6 Portionen:

100 g Camembert
200 g Magerquark
100 g Frischkäse
200 g Schmand
1 Knoblauchzehe
2–3 TL Paprikapulver,
edelsüß
Salz, Pfeffer
Etwas Abrieb einer
Bio-Zitrone
1 Handvoll Frühlingskräuter,
z. B. Kerbel,
Estragon, Zitronenmelisse
1 Bund Radieschen

Tipp: Eine Brezel oder frisches Brot und ein kalter Apfelwein passen perfekt dazu!



Frankfurter Schneegestöber

Camembert kleinschneiden und mit dem Frischkäse und der Butter in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und sehr fein hacken, anschließend unter die Käsemasse geben und alles verrühren, bis die Masse eine schmierbare Konsistenz hat. Zum Schluss einen Schuss Apfelwein oder Apfelsaft dazugeben und mit Paprika und Kümmel abschmecken.

25 Min – * * *

6 Portionen:

2 Camembert,
Rahmstufe
350 g Frischkäse
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 Schuss Apfelwein
(alternativ: Apfelsaft)
1 TL Paprika, edelsüß
Kümmel, gemahlen

Tipp: Das Schneegestöber schmeckt besser, wenn man es kühlstellt und ein paar Stunden durchziehen lässt. Dazu passt frisches Bauernbrot.



Hessischer Kochkäse

Quark mit Natron verrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur **ca. 1,5 Stunden** ziehen lassen, so dass der Quark aufgeht. Zwischen- durch mehrmals gut umrühren.

Handkäse in kleine Stücke schneiden. Sahne im Topf erhitzen (nicht aufkochen lassen!), Butter und Handkäse zugeben und bei kleiner Hitze unter Rühren darin schmelzen lassen. Quark, Weißweinessig und Rapsöl unterrühren. Anschließend die Masse mit Kümmel würzen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Den Kochkäse sofort in Gläser abfüllen (nicht verschließen!) und abkühlen lassen, erst jetzt wird der Kochkäse eine cremig-feste Konsistenz annehmen. Die Frühlingszwiebeln kleinschneiden und zusammen mit knusprigem Bauernbrot servieren.

2 Std. – * * *

6 Portionen:

250 g Magerquark
1 TL Natron
300 g Handkäse
200 g Schlagsahne
120 g Butter
2 EL Weißweinessig
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)
2–3 TL Kümmel, ganz
1 Bund Frühlingszwiebeln
Gläser zum Abfüllen

Info: Im Kühlschrank hält sich der Kochkäse mindestens fünf Tage.

Tipp: Wer kein Freund von Handkäse ist, kann beim Käse gerne variieren! Auch die Gewürze bieten Spielraum – wer es etwas schärfer mag, kann mit Chilipulver und Curry würzen.