

HANS W. WOLFF · USCH VON DER WINDEN

Esse in Hesse

DIE BESTEN REZEPTE

societäts\verlag

Die Autoren

Hans Wolfgang Wolff, geb. 1926 in Frankfurt am Main, studierte Anglistik und Romanistik in Frankfurt und Grenoble. Er schreibt Geschichten und Gedichte, auch in hessischer Mundart. Zahlreiche davon sind bereits im Societäts-Verlag erschienen.

Usch von der Winden ist eine leidenschaftliche Bewahrerin der regionalen Küche, die Tradition und aktuelle Trends harmonisch verbindet. Zuletzt von ihr erschienen: »Rheingau lecker!«

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag

© 2022 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Layout & Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung: Albrecht-Matthias Wendlandt, Rückseite Hintergrund: nnattalli/Shutterstock

Fotograf und Abbildungen auf Seite 8, 10 und 18: Albrecht-Matthias Wendlandt

Druck und Verarbeitung: Print Consult, München

Printed in EU 2022

ISBN 978-3-95542-446-6

Besuchen Sie uns im Internet:

www.societaets-verlag.de



Inhalt

Vorwort.....	9
Kulinarisch von Nord nach Süd.....	11
Zweisprachige Einleitung ins »Küchen-Hessisch«.....	12
Hessisch fer die Kisch un de Disch.....	15

Brotzeit / Vorspeisen / Salate

Mohn-Knusperstangen.....	19
Hessischer Zwiwwelkuche.....	20
Gebeizte Wispertaler Lachsforellen mit hessischen Kräutern.....	21
Wurstsalat.....	23
Apfel-Sellerie-Salat.....	25
Speckpfannkuchen.....	26
Herzhafter Apfel-Käse-Kuchen.....	27
Handkästerrine.....	29
Westerwälder Eierkäse.....	30
Rheingauer Spundekäs.....	31
Odenwälder Kochkäse mit Riesling.....	33
Schnitz und Schnitz - Birnenhutzeln und Kartoffelschnitz.....	34
Schwälmer Linsensuppe.....	35
Kartoffelsalat mit Eiern.....	36
Die Äbbel un ihrn Wei.....	37

Hauptgerichte mit Fleisch

Vogelsberger Motten mit Klößen.....	39
Schusters Rappen.....	40
Schweinefilets auf Apfelwein-Gemüse.....	41
Mohnbratwurst vom Hohen Meißner.....	43
Labanjer.....	45
Diebchen mit Duckefett oder Schustersooß.....	47
Champignon-Risotto mit Rinderfiletstreifen.....	48
Odenwälder Schnegge-Gemiesragout.....	49
Rheingauer Riesling-Bratwurst.....	51
Hessische sämige Kartoffelsuppe.....	53
Gratinierte Schwarzwurzeln.....	54
Schinken mit Bärlauch-Sahnecreme.....	55
Lammhüfte auf Spinatgemüse.....	57
Lammlachse mit Rosmarinkadöffelscher un Griene Bohne.....	58
Himmel un Äad.....	61
Storzenieren - Schwarzwurzeln mit Mohnbratwurst.....	63
Wacholder-Grillsauce.....	64
Oberhessisches Hirschgulasch und Apfelrotkraut.....	65
Beulches.....	67
Taunus Hirsch mit Klößen und Rotkrautsalat.....	69
Gefüllte Zwiebeln in Biersauce.....	70
Äbbelwei-Schnitzel.....	71
Gebackenes Tatar Spezial.....	73
Rote Bete mit Beefsteakstreifen.....	75
Kohlrabigratin mit Kalbskotelett.....	76

Quer durch de Garde - Französisch Supp.....	77
Hirschrücken auf Sahne-Kohlrabi.....	79
Limburger Säcker.....	80
Micha's Hardcore-Leberkäs.....	81
Odenwälder Äbbelwei-Hinkelsche.....	83

Frankfurt Extra

Frankfurter Grie Soß.....	85
Handkäs mit Musik und Walnuss-Roggenbrot.....	87
Frankfurter Kerbelsuppe.....	89
Frankfurter Wurstsalat.....	91
Handkässalat mit Äbbelweibrot.....	93
Sachsenhäuser Schneegestöber.....	95
Frankfurter Würstchen mit Kartoffel-Weißkraut.....	97
Frankfurter Rote mit Kartoffelsalat und Rotkohlsalat.....	99
Gardevööchel - Krautwickel.....	100
Anna Margaretha Justina Lindheimers Frikadellen.....	101
Frankfurter Gebabbel - Rippchen mit Kraut.....	103
Kalbsricke mit Frankfurter Grie Soß.....	105
Frankfurter Pasteten nach Goethes Großvater.....	106
Frankfurter Gänse mit Kästefüllung.....	107
Ebbes Defdisches: Gebradene Bluudworscht.....	109
Frankfurter Krüstscheschnitzel.....	111
Sachsenhäuser Bäckerkartoffeln.....	112
Curryworscht und Pommes.....	113
Zanderfilet Frankfurter Hausfrauenart.....	115
Frankfurter Kranz.....	117

Frankfurter Pudding mit süßer Soß.....	118
Süße Soßen zum Frankfurter Pudding.....	119
Krebbel zu Fassenacht.....	121
Quarktorte Altfrankfurter Art.....	122
Frankfurter Brenten - Printen.....	123
Frankfurter Bethmänscher.....	125

Hauptgerichte mit Fisch

Bunter Karottenstampf mit gebeiztem Lachs und Kräuter-Dip.....	127
Schwarzwurzeln mit Zanderfilets.....	128
Rote Bete-Risotto mit Kabeljau.....	129
Lachs auf Sauerkraut.....	131
Hessischer Zander mit Sauerkraut un Kadoffelschdamf.....	132
Eingelegte rote Heringe.....	135
Schmandheringe.....	135
Forelle Müllerin Art aussem Wetteraukreis.....	137

Vegetarisches

Veschetariier-Arie.....	139
Hannebambel.....	141
Kadoffelschbatze.....	142
Selleriesuppe mit Käse.....	143
Oberhessische Gründonnerstagspuffer.....	145
Kohlrabigemüse mit Berberitzen.....	146

Schalottentörtchen.....	147
Sauerampfersuppe.....	149
Austernpilze mit Rucola und Ringelblumen.....	150
Steckrüben-Eintopf.....	151
Quer durch de Garde - Französisch Supp.....	153
Hessische Frühlings-Eierkartoffeln mit Salat.....	155
Kartoffel-Apfel-Karotten-Puffer.....	157
Lorbeer-Kartoffeln mit Pilzen.....	159

Süßspeisen und Getränke

Ausgebackene Apfelmüchle im Äppler-Teig.....	161
Lemp's Hessischer Abbeltraum.....	163
Hanauer Krawallchen.....	164
Kasseler Taler.....	165
Blitz-Apfeltaschen.....	167
Hessische Zimtwauffeln.....	169
Hugenotten-Torte.....	170

Offenbacher Pfeffernüsse.....	171
Hausgemachte Schoggopudding.....	173
Süße Ebbelwoi-Suppe.....	175
Hessischer Apfel als Eisbecher.....	176
Ebbelränzscher - Apfelringe.....	177
Wiesbadener Törtchen.....	179
Kirschemischel.....	180
Heißer Franzos.....	181
Heißer Apfel-Glühwein.....	181
Stöfche-Bowle.....	183
Hessischer Rumtopf.....	184
Hochbrozzendisches fer Dibbegugger.....	185
Esse in Hesse - Ein Quiz.....	187
Die rischdische Andworde.....	190
Herstellernachweis.....	190
Danke.....	191



Vorwort

Esse in Hesse - eine neue Auflage in neuer Aufmachung.

Hessen wächst – mehr Einwohner, mehr Leser, mehr Genießer von gutem hessischen Essen.

»Esse in Hesse« wächst deshalb auch: im Format, in den Rezepten und Rezeptfotos – es wird einfach umfangreicher.

Hessisches Gebabbel trifft sich mit zugereistem Hochdeutsch gemütlich in der Küche und dabei werden bekannte und unbekannte Rezepte frisch und knackig angerichtet.

Hessen liegt mitten in Deutschland und Frankfurt ist ein Mittelpunkt Europas. Deshalb wird der berühmten »Frankfurter Küch« ein besonderes Kapitel gewidmet. Hessen ist von vielen angrenzenden Ländern beeinflusst worden, aber die hessische Prägung ist unverkennbar. Auch die bekanntesten ausländischen Kucheneinflüsse, die der Hugenotten, sind nach 300 Jahren vollständig eingemeindet geworden. Das berühmteste, wohl ursprünglich französische, nun aber echt hessische Gericht und inzwischen Weltkulturgut, ist die »Frankfurter Grieß Soß«.

»Hemdsärmelisch Hessisch« für alle mit Mainwasser Getauften, und Hochdeutsch für die Anderen, die durch »Esse in Hesse« vielleicht Lust auf die Erlernung dieser babbellischen, schwabbellischen Schnutensprache bekommen.

Stimmen Sie sich ein auf »Esse in Hesse«.

Lasse Sie sichs schmegge!!

Hans Wolfgang Wolff

Guten Appetit!!

Usch von der Winden



Kulinarisch von Nord nach Süd ...

Auf einer kulinarischen Reise durch Hessen zeigen wir Ihnen, wie vielseitig und schmackhaft die hessischen Gerichte sind.

Angefangen im Norden, im Habichtswald, werden Sammler und Genießer von Pilzen in vielen ansprechenden Gerichten angelockt.

Im Hohen Meißnerkreis gibt es eine neue, vielversprechende Entwicklung mit kulinarischem Potenzial – die Mohnbratwurst.

Im Kellerwald freut sich jeder diebisch auf »Diebchen mit Duckefett«, lockere Klöße mit heller Specksauce.

Im Vogelsberg können die Gäste mit Liebe und Genuss zubereitete traditionelle »Beulches-Gerichte« in frischem Gewand genießen.

Im Westerwald schmeckt jedes Wildgericht traditionell oder mit neuen Aromen zubereitet besonders lecker.

In der Wetterau und im Taunus gibt es wunderbar frische Fischgerichte.

Der Rheingau bietet neben den traditionellen Gerichten eine köstliche, geschmacksintensive Riesling-Bratwurst.

Dazu bringt im Süden der Odenwald verlockend süße Apfel-Überraschungen direkt von den Streuobstwiesen warm auf den Tisch.

Und mittendrin liegt Frankfurt mit seinen hoch prämierten Wurstgerichten und on Top die Grüne Soße mit den sieben Kräutern als Weltkulturgut ausgezeichnet.

Das ist »Esse in Hesse«:

- traditionell
- abwechslungsreich
- und aufgeschlossen für Neues

Zweisprachige Einleitung



»Hesse ist, wer Hesse sein will!«

Diesen wunderbaren Satz hat Georg-August Zinn 1946 als hessischer Ministerpräsident geprägt. Mittlerweile ist Hessen über 70 Jahre alt und dieser Spruch gilt heute umso mehr auch für mich.

Hesse isst, was schmeckt!

Das zeigen wir Ihnen in »Esse in Hesse«. Als überzeugte »reingeschmeckte« Hessin schnibbel ich mit wahrer Freude an meinen hessischen Rezepten. Mein »stolperisches« Küchenhessisch wird dabei in liebevoller Weise von Hans Wolfgang Wolff ergänzt und um einige traditionelle Varianten aus der Region erweitert – auf gut hessisch natürlich.

Usch von der Winden

ins »Küchen-Hessisch«

Warum eischendlich Hochdeutsch un Hessisch?

Damit Leut mit lüggehafte Hessisch-Kenntnisse sisch besser zurescht finne könne. Weil in em escht hessische Kochbuch aach e bissi Hessisch gebabbelt wern muss, annersder gehts net. Weil Abwechslung unser Häzz erfreut.

»VARIATIO DELECTAT«, wie die aale Ladeiner saache. Dademit is unser Kochbuch jetz dreisprachisch, awwer hallo. Schee wärs, wenn in Ihre Kisch Freunde von hier un annerswo zusamme schnibbele, bruzzele, abschmegge dähte, un wenn dadebei en mit Maawasser gedauter Mensch aus unserm Bischelsche vorlese däht, ach wär des schee!

Zum Schluss zieh isch mein Hut un bedank misch ganz häzzlich bei all dene Meisterinne un Meister mit de Kochmütz, die so großmiedisch ihr scheene Rezepte rausgeriggt hawwe.

Hans Wolfgang Wolff





Hessisch mit

Frankfurter Zungeschlaach

Hessisch fer die Kisch un de Disch

(Mir schreibe die Wörter meeschlichst so, wie se in Frankfort von eschde Frankforder ausgesbroche wern)

Von Äbbel bis Zwiwwele

Abbel	Apfel	Gorge	Gurken
Äbbel	Äpfel	Gewörzgorge	Gewürzgurken
Äbbelwei	Apfelwein	Grie Soß	Grüne Soße
Abbelsine	Apfelsine	Haggbraade	Hackbraten
Bern	Birne	Hähnscher	Hähnchen
Berne	Birnen	Handkees	Handkäse
Bizzelwasser	Mineralwasser	Kaabern	Kapern
Bluudworscht	Blutwurst	Kadoffele	Kartoffeln
Blummekohl	Blumenkohl	Karodde	Karotten
Braade	Braten	Kees	Käse
Breedscher	Brötchen	Kimmel	Kümmel
Budder	Butter	Klees	Klöße
Eel	Öl	Kräuder	Kräuter
Essisch	Essig	Kweddsche	Zwetschen
Firsich	Pfirsich	Laddwersch	Latwerge
Flaasch	Fleisch	Leiderscher	Leiterchen
Flaaschbrie	Fleischbrühe	Lewwerworscht	Leberwurst
Flaaschworscht	Fleischwurst	Mandele	Mandeln
Friggabelle	Frikadellen	Möhrn	Möhren
Gääle Riewe	Gelbe Rüben	Nelge	Nelken
Geflüüschel	Geflügel	Niss	Nüsse
Gemies	Gemüse	Pabbriga	Paprika
		Pannekuche	Pfannkuchen
		Pedersillje	Petersilie

Peffer	Pfeffer
Pellmenner	Pellkartoffeln
Quaak	Quark
Ribbscher	Rippchen
sauer Sahne	saure Sahne
sieße Sahne	süße Sahne
Schallodde	Schalotten
Schinge	Schinken
Schwaademaache	Schwartemagen
Siebkees	Quark
Subbeflaasch	Suppenfleisch
Subbegrien	Suppengrün
Tomaade	Tomaten
Werschscher	Würstchen
Wersching	Wirsing
Worscht	Wurst
Zugger	Zucker
Zwiwwel	Zwiebel
Zwiwwele	Zwiebeln

Gescherr un Beschdeck

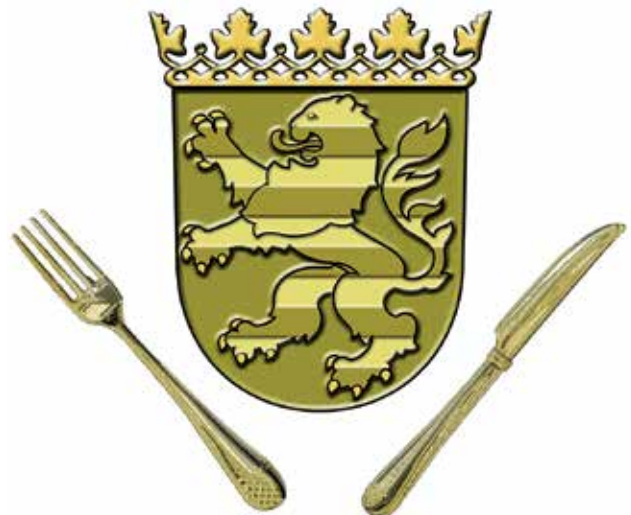
Deller, Dibbe, Gawwel(e), Kneibsche(r), Leffel, Pann(e), Schebbleffel, Schissel(e)

Kischeawweide

aabraade, abdrobbe lasse, abkiehle, abschmegge, bagge, beschdreische, buddse, eidigge, eileesche, fille, ganniern, graddiniern, reesde, schnibbele, verriehn, wäsche, wörfele, ziehe lasse

Was kimmt am Schluss?

achele, fuddern, mambfe, schbachdele, schnawwuliern, sisch de Ranze vollschlaache





*Brotzeit
Vorspeisen
Salate*



Mohn-Knusperstangen

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und in acht Längsstreifen schneiden. Die Streifen auseinanderschieben und kräftig mit Mohn bestreuen. Dann die Streifen umeinander drehen. Die Enden etwas zusammendrücken und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Das Blech in den Ofen schieben und für ca. 15 Minuten goldbraun ausbacken.

Noch warm mit Meersalz überstreuen. Zu einem guten Glas Rotwein ein knuspriger Genuss.

Für 8 Knusperstangen

- 1 Packung Blätterteig
- 100 g Blaumohn
- 1 Eigelb
- 2 EL grobes Meersalz