

Borrelhäppchen

Gurkenpüktchen

» Komkommerpuntjes

Zutaten für 8 Stück:

150 g Frischkäse
 ¼ Salatgurke
 6 Scheiben Toastbrot
 100 g Butter; zimmerwarm
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Zubereitung:

Die Butter und den Frischkäse in einer Schüssel zu einer Creme verrühren. 8 dünne Scheiben von der Gurke schneiden, den Rest schälen und sehr fein raspeln. Die geraspelten Gurken unter die Creme mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Von den Toastscheiben die Rinde abschneiden und die Scheiben mit der Creme bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben. Jeweils 3 Scheiben Toastbrot aufeinander legen und diese zweimal diagonal durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen. Auf jedes Dreieck mit dem Spritzbeutel die restliche Creme verteilen und obenauf eine Gurkenscheibe legen. Schmeckt nicht nur zum Borreltje, sondern auch zum Tee.



Brot n

» Brood m

*Schmackhaft m
 und vielen Vita*

Zubereitung:

Die Blüten 10
 legen, um ur
 zu geben, die
 Schüssel gebe
 mit Salz wür.
 unterrühren u
 Aluminiumfo.
 fest werden la
 und auf klein

Gefüll

» Selderijtje

Zubereitung:

Vom Sellerie
 der Länge na
 und sehr fe
 Stücke schne
 der Sahne, d
 dem Schnitt
 abschmecken
 die Hälfte ein
 Stängel mit
 3 bis 4 Stunc
 Servieren die
 schneiden.

Matjes-Cocktail

» Cocktail van haring

Zubereitung:

Am Vorabend die Marinade bereiten und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor der Zubereitung die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und zur Seite stellen. Die Matjes putzen und in Streifen von ½ Zentimeter Breite schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel, die geschälten Zwiebeln und die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit etwas Essig beträufeln, damit sie nicht so schnell braun werden. Alle Zutaten vermischen, die Marinade darüber gießen, gut durchmischen und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. In vier Cocktailgläser verteilen und mit Petersilie garniert servieren. Dazu Baguette reichen.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Holländische Matjes
3 Tomaten
1 Apfel (Boskop)
2 Gewürzgurken
2 Zwiebeln

Für die Marinade:
1 EL Essig
3 EL Olivenöl
½ EL Senf
½ TL Zucker
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
½ TL Senfkörner
Petersilie, gehackt



Heringmeisjes

leicht
obwohl
tamt.
aring“
e Fass
aring“
h nicht
essen?
wiebeln
Matjes
r Mund
dischen
geboten,
wiebeln
r zarten,
ichnung
rimtjes“
nur am
i bei uns

Zustand,
servieren
Schwanz
dann. In
n. Dazu
nn man
e Stücke
häufchen
u saurer
f Teller

Senfrahmsuppe

» Romige mosterdsoep

Das niederländische Gewürz 'Foelie' ist die Hülle der Muskatnuss. Sie wird getrocknet und dann gerieben. Foelie ist wesentlich zarter und feiner im Geschmack als die eigentliche Muskatnuss. Beide stammen vom Muskatbaum. Bei uns ist Foelie unter dem Namen Macisblüte oder Muskatblüte bekannt.

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Stangen Lauch, in dünne Ringe geschnitten
- 800 ml Hühnerbrühe
- 2 Prs. Muskatblüte (Foelie)
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- 3-4 EL körniger Senf
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Die fein gehackte Zwiebel und die Lauchringe 8 Minuten im Topf anrösten. Die Hühnerbrühe angießen und zum Kochen bringen. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, die Milch und den Senf dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Vier dünne Scheiben Frühstücksspeck in Streifen schneiden, kross braten und in die Suppe geben. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

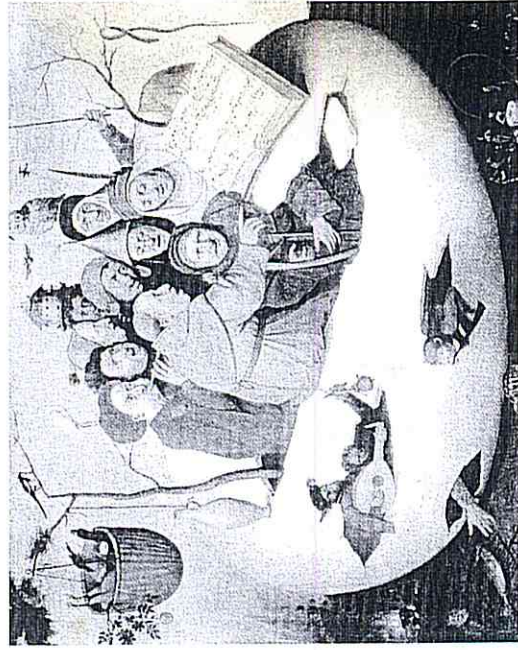
Senfsuppe nach Art der Gemüsehändler

» Mosterdsoep op groenten marktkoopmans wijze

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 L Gemüsebrühe
- 500 g Hackfleisch
- 500 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, fein

Das Gemüse in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit den Gemüsewürfeln (ohne Tomaten) darin anbraten. Dann das Tomatenmark und den Senf unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und dem Zucker würzen. Die Tomaten hinzugeben und die Gemüsebrühe angießen. Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen. Dazu grünen Salat reichen.



Amelander Senfsuppe

» Amelander Mosterdsoep

Die Saat für den typischen Senf von Ameland wird auf der Insel seit langer Zeit gezüchtet. Sie wird dort in der Mühle, „De Verwachting“ gemahlen, einer einhundert Jahre alten Windmühle.

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen, jedoch nicht braun werden lassen. Das Mehl hinzufügen und mit einem Holzlöffel verrühren. Bei schwacher Hitze 5 Minuten unter Rühren anschwitzen. Die Brühe in einem zweiten Topf erwärmen und unter Rühren mit dem Schneebesen zur Mehlschwitze gießen. So lange weiterrühren, bis die Suppe glatt ist und dann noch weitere 10 Minuten köcheln lassen. Den Senf und das Kurkumapulver hinzugeben. Anschließend die Sahne einrühren, die jedoch nicht mehr kochen darf. Den Bacon und die Frühlingzwiebelringe dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier Teller oder Suppentassen verteilen.

Zutaten für 1 Portion:

- 160 g Bacon
- (Pfeilstückspeck), leicht gebraten
- 1 EL kleine Fleischbrühe
- 2 EL grober Amelander Senf
- 1 Frühlingzwiebel, in Ringe geschnitten
- Petersilie, fein gehackt
- 125 ml Sahne
- 60 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 gestrichener TL Kurkumapulver
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Alte Meister im Museum Boijmans in Rotterdam

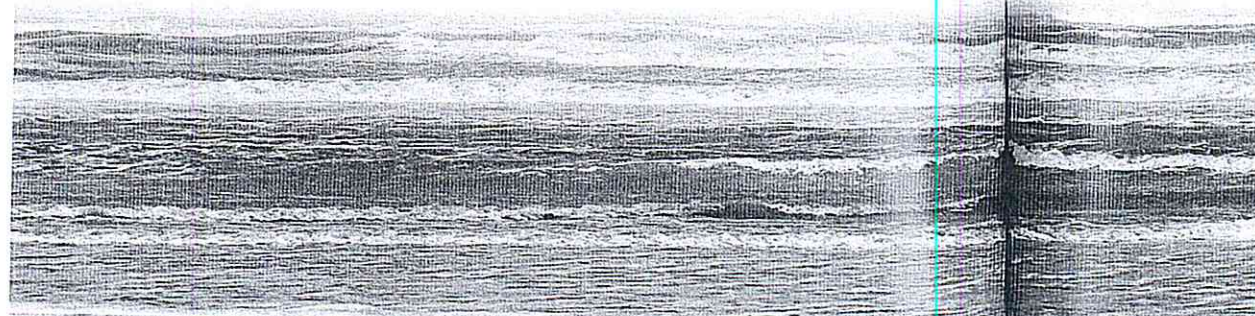
Alt-Holländischer Hasenpfeffer

» Oud-Hollandse hazenpeper

Zutaten für 4 Portionen: Zubereitung:

1 Hase (à 1,5 kg)
300 ml Rotwein
200 ml Wasser
80 g Butter
2 EL Mehl
2 TL Senf
1 TL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel, in Stücke
geschnitten
1 TL Spekulatiusgewürz
½ TL Thymian
5 schwarze Pfefferkörner,
zerdrückt
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Den Hasen in kleine Stücke zerlegen. In einer großen Schüssel eine Marinade aus Wein, Wasser, Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Thymian und dem Senf bereiten. Die Hasenteile hineinlegen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden marinieren lassen. Dann die Hasenteile aus der Marinade nehmen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb geben und zur Seite stellen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Hasenteile darin auf allen Seiten scharf anbraten. Von der Marinade soviel Flüssigkeit angießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Den Zucker und das Spekulatiusgewürz hinzufügen und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, den Deckel auf den Topf legen und den Hasenpfeffer 2 Stunden schmoren. Anschließend die Hasenteile aus dem Topf nehmen. In einer kleinen Schüssel das Mehl mit etwas Wasser anrühren, die Mischung in den Topf geben, erhitzen und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hasenteile wieder in den Topf geben und nochmals 10 Minuten sanft köcheln lassen. In einer großen Schüssel anrichten und mit Kartoffelpüree und Apfelmus servieren.



Kaninchen

» Konijn op I

Zubereitung:

Das Kaninchen tupfen und in Portionen schneiden. Das Schweineschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Kaninchenteile darin anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und mit Butter anbraten. Die Stücke schneiden und 10 Minuten braten. Kräutersträußchen hinzugeben und dann den Wein angießen. Den Topf geben und auf 220 °C vorheizen. Die Schiene stellen. Den Bräter geben und zugedeckt in der Pfanne garen. Den Bräter mit den Kräutersträußchen vorgewärmt füllen. Pfeffer und Salz hinzugeben. Mit der E

Rosenkohl mit Speckwürfeln

» Brusselse spruitjes met lardons van bacon

Zutaten für 4 Portionen: Zubereitung:

750 g Rosenkohl
100 g Butter
200 ml saure Sahne
150 g durchwachsener Speck,
in kleine Würfel geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Den Rosenkohl in einem Topf mit Wasser garen, so dass er noch bissfest ist. Anschließend das Kochwasser abgießen und die Butter, die saure Sahne und die Speckwürfel hinzugeben und im geschlossenen Topf garen. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Überbackener Grünkohlaufauf

» Gegratinerde boerenkohlschotel

Zutaten für 4 Portionen: Zubereitung:

1 ½ kg Grünkohl
150 g Kartoffeln, in Würfel
geschnitten
4-5 Zwiebeln, in Streifen
geschnitten
40 g Butter
125 ml Gemüsebrühe
300 g Gouda, gerieben
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Die Grünkohlblätter von den Stielen lösen und portionsweise in einem großen Topf mit viel Salzwasser 2 Minuten vorkochen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und abgekühlt grob hacken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin weich dünsten. Die Kartoffeln mit dem Grünkohl und den Zwiebeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Gemüsebrühe hinzugießen und das Ganze 45 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform füllen und den Gouda darüber streuen. 12 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backofen überbacken.

Vegetar

» Vegetarisc

Dieses Rezept
Lehrerin im VF
„Winterworte“
große Karotte,
nehmen dafür z
uns in jedem G

Zubereitung:

Den Grünkohl
rupfen. Die K
schneiden. E
Karotten dar
Koriander z
schneiden, ir
Hitze garen.
und gut umr
hinzugießen.

Birnen in Rotwein mit Eis und Vanille Vla

» Stoofpeertjes met ijs en vla

Zubereitung:

Die Birnen schälen, doch die Stiele daran belassen. Die Pfefferkörner zerdrücken, mit dem Wein und dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, die Birnen hineingeben, 15 Minuten sanft köcheln lassen, vom Herd nehmen und im Kochsud abkühlen lassen. Die Birnen herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und zu einem dünnen Sirup einkochen lassen. Die Birnen längs halbieren, die Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften auf vier Tellern anrichten. Den Sirup auf den Tellern neben den Birnen angießen. Eiskugeln formen und in die Birnenhälften legen. Vla über das Eis und die Birnen gießen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

4 Birnen
Vanille Vla
500 ml Rotwein
150 g Zucker
8 Pfefferkörner
Eis nach Wahl

Oranje-Eis

» Oranjeijs

Zubereitung:

Die Pfirsiche schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsichhälften durch ein Sieb streichen und sofort den Saft der halben Zitrone, das Kirschwasser und 150 g Puderzucker unterrühren. Die Sahne mit dem Handmixer steif schlagen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer steif schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker dazugeben. Zunächst die Schlagsahne unter das Fruchtpüree ziehen und danach das steif geschlagene Eiweiß. Die Masse in Förmchen füllen und im Tiefkühlfach des Kühlschranks fest werden lassen.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Pfirsiche
200 g Puderzucker
300 ml Sahne
2 Eiweiß
½ Zitrone
1 EL Kirschwasser

Vla (besser als Pudding)

» Vanille vla

Wer Kinder hat und bei holländischen Lebensmitteln nach Pannenkoeken, Krokettjes und Frikandellen nicht auch an Vla denkt, der hat etwas versäumt. Wenn nicht einfach „so“ genossen, gab es Vla als Sauce zum Nachtisch: Erdbeeren, Kirschen und eingemachte Pflaumen schmecken - mit Vanille Vla überzogen - noch besser. Vla gibt es in vielen Geschmacksrichtungen: Schoko, blanke Vla und als „Dubbel Vla“. Besonders gut schmeckt der Sahne Vla (Slagroom Vla) und Orangen-Vanille Vla (Sinaasappel-Vanille Dubbel Vla). Leider bekommt man fertigen Vla kaum außerhalb der Niederlande. So muss man ihn selbst zubereiten.

Zutaten für 4 Portionen:

250 ml Sahne
250 ml Vollmilch
6 Eigelbe
1 Vanilleschote
80 g Zucker
2 TL Speisestärke

Zubereitung:

Die Sahne und die Milch in einen Topf geben. Die Vanille-Schote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und 10 Minuten auf niedrigster Stufe garziehen lassen. Das Eigelb, den Zucker und die Speisestärke in eine Schüssel geben. Mit dem Handmixer in 5 bis 7 Minuten zu einer cremigen Masse schlagen. Dann die Schüssel über einen Topf mit siedendem Wasser stellen. Mit dem Handmixer weiter mixen und nach und nach die Milch-Sahne-Mischung dazugeben. Weiter mit dem Mixer arbeiten, bis der Vla die richtige Konsistenz erreicht hat. Dann abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren und dann gleich servieren.

Bitter

» Bitterk

Zubereitung:

Die Kekse heißen Milch Vanillepudding Schuss Milch Klümpchen zum Kochen nach und nach bei schwacher Hitze lassen. Zu und in Schokolade Zucker drücken lassen.

Orangenplätzchen

» Oranje Köken

Die Plätzchen in der Nationalfarbe werden traditionell zu Weihnachten gebacken.

Zutaten für 30 Stück:

300 g Mehl
150 ml Milch
75 g Orageat; fein gehackt
2 Orangen, geriebene Schale davon
3 EL Zitronensaft
100 g bittere Orangenmarmelade
200 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Puderzucker
etwas Lebensmittelfarbe, gelb, rot
1 Prs. Salz

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig rühren. Das Orageat und die Orangenschale unter das Mehl mischen. Dann die Mehlmischung mit der Milch unter die schaumige Butter rühren. Mit einem Löffel sehr kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 8 bis 10 Minuten backen. Die Plätzchen sollen am Rand hellbraun sein. Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und vom Blech lösen. Die Unterseite mit der zuvor glatt gerührten Orangenmarmelade bestreichen und je zwei zusammensetzen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und die Lebensmittelfarben in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Jeweils ein Drittel der Plätzchen mit der orangenen Zuckerglasur einfärben und die Plätzchen graffitiartig verzieren.

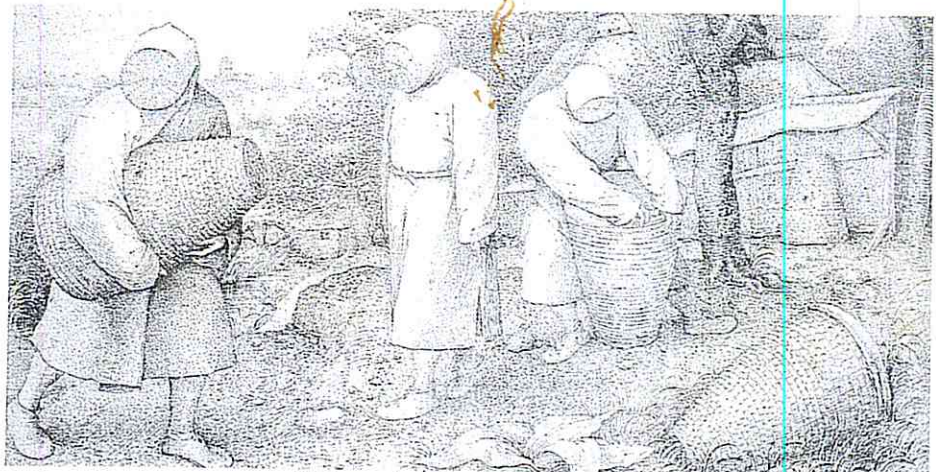


Bild von der Honigernte im Museum Boijmans in Rotterdam