



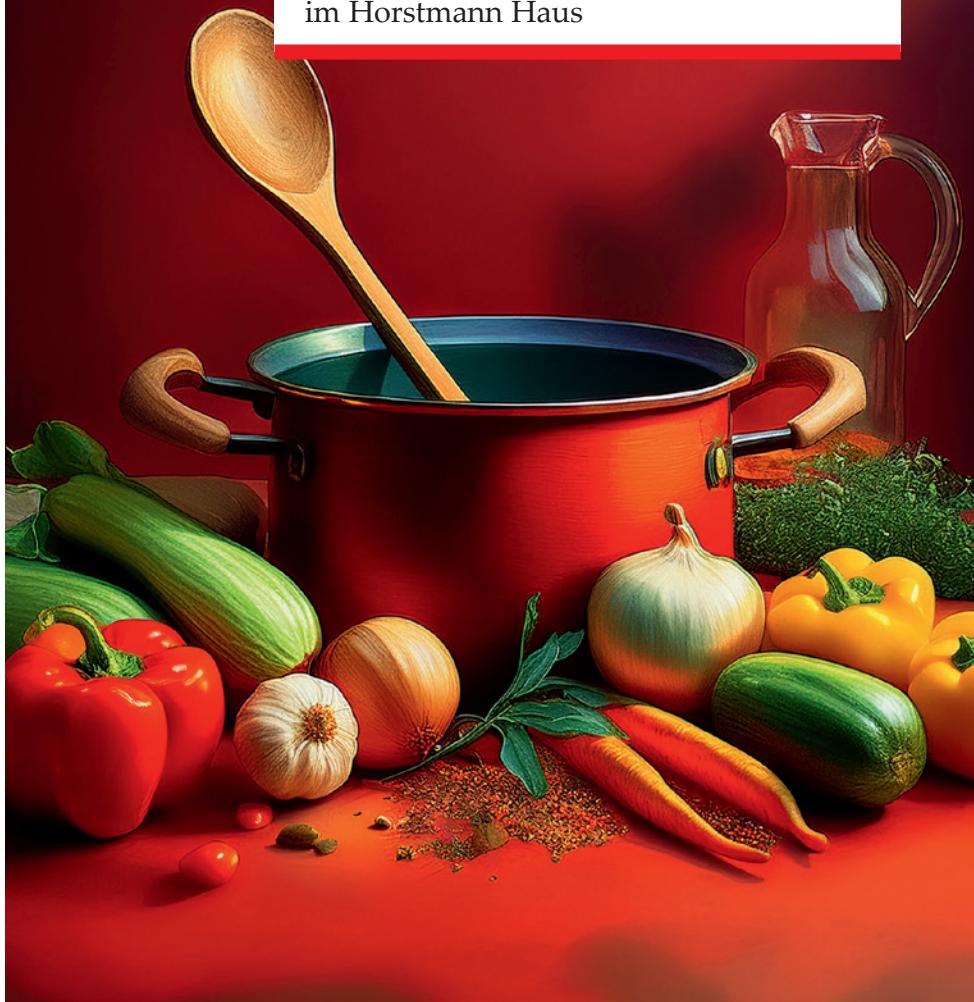
Malteser

...weil Nähe zählt.

Löffelweise Liebe

Unsere besten Familienrezepte

aus dem Malteserstift St. Nikolaus
im Horstmann Haus



SÜSSES

Schneegestöber	3
Tiramisu	3
Mohnstollen schlesische Art	4
Bananenbrot	4
Cupcakes (Basis-Vanille)	6
Vanillepudding	6
Baumkuchen	7
Spritzgebäck	8
Kokosmakronen	8
Der beste Käsekuchen der Welt	9

HERZHAFTES

Dinkelvollkornbrot	10
Thüringer Klöße	11
Grüner Bohnen-Eintopf	11
Geschmortes Sauerkraut	12
Eierpfannkuchen	12
Serviettenknödel	13
Swedish Meatball one Pot Pasta	14
Lieblingsrezept der Bewohner	14
Kohlrouladen	15
Toast Hawaii	15
Soleier	16
Schichtsalat	16
Gulaschsuppe	17
Bauerntopf	17
Kürbissuppe aus dem Hause Schepermann	18
Kartoffelpuffer	19
Gefülltes Kraut	19
Kartoffelsuppe	20
Feldsalat mit Kartoffeldressing	20
Kalter Kartoffelsalat	21



SÜSSES



SCHNEEGESTÖBER

ZUTATEN

- 1 Packung TK-Himbeeren
- 500 g Naturjoghurt
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Baiser

SO GEHT'S

Sahne steif schlagen. Zutaten abwechselnd schichten (zweimal) und mit 10 Himbeeren und Baiser dekorieren.

TIPP: Vanillezucker für mehr Geschmack in die Sahne geben.



TIRAMISU

ZUTATEN

- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 200 ml starker Kaffee
- Kakaopulver zum Bestäuben

SO GEHT'S

Eigelb und Zucker schaumig, Mascarpone und Quark unterheben.

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben.

Löffelbiskuits in Kaffee tauchen, mit Creme schichten.

4 Stunden kaltstellen, mit Kakao bestäuben.

TIPP: Amaretto in Kaffee für authentischen Geschmack.

MOHNSTOLLEN SCHLESIISCHE ART

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

600 g Mehl
250 ml Milch
20 g Hefe
75 g Zucker
1 TL Salz
1 Eigelb
100 g Butter
1 Zitrone

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Mohn
(gemahlen)
200 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker
0,5 TL Zimt
50 Butter
200 g Sultanien
50 g Mandeln
1 Ei
1 Eiweiß

SO GEHT'S

Für den Hefeteig Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch ganz leicht erwärmen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, eine Prise Zucker und das Salz zugeben, in einem Teil der Milch auflösen und gut verrühren. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen, mit Mehl bedecken und abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten gehen lassen, bis die Mehldecke stark rissig wird. Dann restliche Milch, Eigelb, Zucker, Butter und Zitronenschale erst mit einem großen Kochlöffel unterschlagen, dann alles kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.

Für die Mohnfüllung den Mohn mit der kochenden Milch überbrühen und alle anderen Zutaten untermischen. Etwa 30 min quellen lassen.

Den gegangenen Hefeteig nochmals kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, dabei 2 cm Rand freilassen. Teigplatte aufrollen und einen Stollen formen, auf ein gefettetes Blech legen und noch mal 1 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen (mit Ober-/Unterhitze: bei 180 °C auf der untersten Schiene, bei Umluft: 150 °C auf der zweiten Schiene von unten) etwa 40 Minuten backen.

ZUTATEN FÜR DEN GUSS:

- 75 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Stollen noch heiß damit bestreichen.

Nach Belieben können aus der Teigmenge zwei kleinere Stollen gebacken werden. Die Backzeit kann sich dann etwas verkürzen.

Mohnstollen mit angewärmtem Messer schneiden.

TIPP: Rosinen oder Mohn? In unserem Fall ganz klar Mohn! Einmal probiert, ist es schwer die Finger von dieser Köstlichkeit zu lassen! Kneten, matschen und genießen!



BANANENBROT

ZUTATEN

- 3 reife Bananen
100 g Butter, geschmolzen
100 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz

SO GEHT'S

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
Bananen zerdrücken, mit Butter, Zucker, Eiern verrühren.
Mehl, Backpulver, Zimt, Salz unterrühren.
Masse in gefettete Kastenform geben, 50 Minuten backen.
TIPP: Mit Walnüssen oder Schokolade saftiger.

CUPCAKES (BASIS-VANILLE)

ZUTATEN

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 ml Milch

SO GEHT'S

Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren, Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mit Milch abwechselnd unterheben. Muffinförmchen füllen, 20 Minuten backen.

TIPP: Mit Frischkäse-Frosting und Streuseln verzieren.



VANILLEPUDDING

ZUTATEN

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 2 Eigelbe (M)
- 25 g Speisestärke

SO GEHT'S

Milch aufkochen und die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der stumpfen Seite eines Messer auskratzen. Im Anschluss in die Milch geben. Den Topf von der Herdplatte nehmen und 3 EL der Milch mit den restlichen Zutaten glatt rühren. Den Mix nun gut in die Milch einrühren und bei geringer Hitze noch einmal 1 Minute köcheln lassen. Dann ggf. die Vanilleschote noch entfernen und je nach Belieben mit etwas Beeren oder Schokostreuseln versehen.

TIPP: Wer keine Haut auf seinem Pudding mag, der kann den, noch warmen Pudding, mit etwas Frischhaltefolie abdecken, das verhindert die Bildung der Haut und der Pudding bleibt super cremig.

BAUMKUCHEN

ZUTATEN

- 6 Eier
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 EL Amaretto
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 400 g Kuvertüre nach Wahl

SO GEHT'S

Eier trennen und Eiweiß bis zur Weiterverarbeitung bereitstellen. Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillezucker 4 Minuten schaumig schlagen.

Amaretto und kleingeschnittenes Marzipan in einem Topf, unter stetigem Rühren, verschmelzen. Drei Minuten abkühlen lassen und dann alles mit dem Butter-Ei-Mix vermengen. Mehl, Speisestärke und Backpulver unter den restlichen Teig mischen.

Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Die erste Schicht auf dem Boden verteilen (3 EL), 3 Minuten backen. Wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig aufgebraucht ist.

Zum Abschluss die Kuvertüre schmelzen und je nach Geschmack auf dem Kuchen verteilen.



SPRITZGEBÄCK

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 125 g Butter
- 125 g Margarine
- ½ Packung Backpulver
- 2 Packungen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb

SO GEHT'S

Alles miteinander verkneten und für eine Stunde ruhen lassen. Den Teig dann am besten durch einen Fleischwolf mit passendem Aufsatz drücken.

Den Ofen parallel gerne schon auf 180 °C vorheizen.

Das Backblech auf der unteren Schiene Platzieren und die Kekse für 10–15 Minuten backen.

Zum Schluss kann man die Kekse nach Belieben noch verzieren. Streusel, Schokolade, Marmelade oder sogar Honig! Jeder wie er mag!



KOKOSMAKRONEN

ZUTATEN

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 200 g Kokosraspeln
- 40–60 Oblaten

SO GEHT'S

Eiweiß steif schlagen, den Ofen auf 170 °C vorheizen und dann den Rest zu dem Eiweiß hinzugeben. Die Kokosraspeln gut im Teig verteilen und alles nochmals ordentlich durchrühren.

Am besten lässt sich die Masse mit 2 Löffeln auf die Oblaten übertragen.

Die Kokosmakronen für 10–12 Minuten backen, dann aus dem Ofen holen und in Ruhe abkühlen lassen.

DER BESTE KÄSEKUCHEN DER WELT

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine
1 Ei
½ Päckchen Backpulver

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

125 g Margarine
225 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eier
250 g Quark
1 Becher saure Sahne
1 Becher süße Sahne

SO GEHT'S

Teig: Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und zur Seite stellen.

Füllung: Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier in einer Schüssel verrühren. Dann Quark und saure Sahne untermischen.

Die süße Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Backen: Den Knetteig in eine gefettete Springform geben und etwa 2–3 cm am Rand hochziehen.

Die Füllung hineingeben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen.



HERZHAFTES



DINKELVOLLKORNBROT

ZUTATEN

500 g Dinkelvollkornmehl

200 g Körner nach Wahl (Sonnenblumenkerne, Leinsamen etc.)

1 TL Salz

1 Würfel Hefe

500 ml warmes Wasser

4 EL Essig oder Zitronensaft

ein wenig Fett für die Form

SO GEHT'S

Die trockenen Zutaten mit einander vermischen und dann die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und mit den anderen Zutaten vermengen. Zum Schluss Essig oder Zitronensaft hinzugeben, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Eine Backform einfetten, oder Backpapier verwenden und den Teig bei 200 °C für eine Stunde in den Ofen schieben.

TIPP: Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden.



THÜRINGER KLÖSSE

ZUTATEN

- 1,5 kg mehlig-kochende Kartoffeln
- 3 Scheiben Toastbrot
- 30 g Butter
- 2–3 EL Kartoffelstärke
- Salz

SO GEHT'S

- 2–3 Kartoffeln reiben, in Wasser legen. Rest kochen.
 - Stampfen, geriebene Kartoffeln ausdrücken, Stärke hinzufügen.
 - Toast würfeln, in Butter goldbraun rösten. Klöße formen, Toast hinein.
 - In siedendem Wasser gar ziehen lassen.
- TIPP:* Mit Rotkohl oder Rouladen servieren.



GRÜNER BOHNEN-EINTOPF

ZUTATEN

- 1 kg grüne Bohnen
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Stängel Bohnenkraut
- 40 g Butter
- 500 ml Brühe
- Salz, Pfeffer

SO GEHT'S

- Bohnen waschen, schneiden, Kartoffeln würfeln.
 - Zwiebeln würfeln, in Butter andünsten, Brühe zugeben.
 - Bohnen, Kartoffeln, Bohnenkraut 60 Minuten schmoren.
 - Mit Salz, Pfeffer abschmecken, Würstchen dazu.
- TIPP:* Mit Sahne cremiger.

GESCHMORTES SAUERKRAUT

ZUTATEN

500 g Sauerkraut

125 g Speck

2 Zwiebeln

3 EL Öl

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

SO GEHT'S

Gewürfelte Zwiebeln und Speck in Öl andünsten.

Sauerkraut, Wasser, Lorbeerblätter hinzufügen und 30–45 Minuten schmoren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

TIPP: Passt zu Kassler und Kartoffelpüree.



EIERPFANNKUCHEN

ZUTATEN

250 g Mehl

1/4 l Milch

1/4 l Sprudelwasser

Salz

2–3 Eier

Schmalz oder Öl

SO GEHT'S

Die Zutaten werden zu einem glatten Teig verschlagen. Dann wird Schmalz oder Öl in der Pfanne erhitzt. In das heiße FETT gibt man eine Suppenkelle Pfannkuchenteig. Die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.

TIPP: Nach klassischer niederrheinischer Sitte serviert man die ohne alles gebackenen Eierpfannkuchen mit Kraut bestrichen. Daneben existieren süße Varianten, bei denen frisches Obst mitgebacken wird. Die damit gebackenen Pfannkuchen werden dann mit Zucker und Zimt bestreut.

Für die herzhaften Varianten gibt man feingeschnittene Zwiebelringe, Käse- oder Schinkenwürfel mit in die Pfanne.

SERVIETTENKNÖDEL

ZUTATEN

- 3 Brötchen und
- 3 Brezeln vom
Vortag
- 200 ml Milch
- 3 Schalotten
- ½ Bund glatte Peter-
silie
- 2–3 Eier
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Semmelbrösel nach
Bedarf

SO GEHT'S

Die Brötchen und Brezeln in kleine Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen. Salzen, pfeffern, mit Muskat würzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Die Schalotten schälen, den halben Bund Petersilie waschen und trockenschütteln und beides fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Schalotten glasig dünsten. Die Petersilie untermischen und kurz mitdünsten. Die Eier und Zwiebel-Petersilien-Mischung zu den eingeweichten Semmeln/Brezeln geben und alles gründlich vermengen, ggf. Semmelbrösel hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einem großen Topf 3 Liter Salzwasser aufkochen. Die Knödelmasse als Rolle formen, dazu fest in ein Handtuch einrollen, die Enden mit Garn abbinden. Ins kochende Salzwasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend rausholen und in Scheiben schneiden.

TIPP: Zu Pilzrahmsoße, Braten oder Gulasch.



SWEDISH MEATBALL ONE POT PASTA

ZUTATEN

500 g Rinderhack
1 Ei
1 EL Semmelbrösel
500 ml Milch
500 ml Brühe
500 g Nudeln
Salz, Pfeffer, Petersilie, Parmesan

SO GEHT'S

Hack, Ei, Semmelbrösel, Gewürze miteinander vermengen und Bällchen formen.
In Öl anbraten, Brühe und Milch zugeben, aufkochen.
Nudeln einrühren, gar kochen.
Vor dem Servieren Parmesan und Petersilie untermischen.
TIPP: Muskat im Hack für mehr Aroma.



LIEBLINGSREZEPT DER BEWOHNER

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln
200 g Möhren
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
500 ml Wasser
1 Becher Sahne
1 EL Brühe
Salz, Pfeffer, Butter
1 EL Speisestärke

SO GEHT'S

Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Kartoffeln und Möhren zugeben, mit Wasser und Brühe aufkochen, garen.
Sahne zugeben, kurz aufkochen. Mit Speisestärke bei Bedarf binden.
TIPP: Mit frischen Kräutern servieren.

KOHLROULADEN

ZUTATEN

- 8 große Weißkohlblätter
- 500 g Hack
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Senf
- 500 ml Brühe
- Salz, Pfeffer, Paprika

SO GEHT'S

- Kohlblätter blanchieren, kalt abschrecken.
 - Hack, Zwiebel, Ei, Paniermehl, Senf und Gewürze mischen. Füllung auf Blätter geben, einrollen und fixieren.
 - Von allen Seiten Anbraten, Brühe zugeben und 45 Minuten schmoren.
- TIPP:* Soße nach dem Schmoren mit Sahne und Mehl binden.



TOAST HAWAII

ZUTATEN

- 4 Toastscheiben
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Ananasscheiben
- 4 Scheiben Käse

SO GEHT'S

- Toast vortoasten und mit Kochschinken, Ananas sowie Käse belegen bei 200 °C überbacken.
- TIPP:* Mit Curry- oder Paprikapulver bestreuen.

Wer ein kleines bisschen Urlaub braucht, ist hier auf der absolut richtigen Spur, der Klassiker wird wieder frisch und jung. Schnell, einfach und aufregend. Toast Hawaii, genau wie die Insel, warm, süß und einladend.

SOLEIER

ZUTATEN

- 8 Eier
- 1 l Wasser
- 4 EL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel

Cirque Du Soleier, ganz ohne große Verrenkungen ein gelungener Snack! Sind die Eier einmal durchgezogen, fehlt nur noch der Klecks Senf und es kann los gehen!



SO GEHT'S

- Eier 8–10 Minuten kochen, abschrecken und Schale anknacken.
- Wasser, Salz, Gewürze, Zwiebel aufkochen, abkühlen lassen.
- Eier in Glas füllen und Lake darübergeben, 2 Tage ziehen lassen.
- TIPP:* Klassisch mit Senf servieren.

ZUTATEN

- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 rote Paprika
- 200 g gekochter Schinken
- 200 g geriebener Käse
- 250 g Crème fraîche
- 250 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch

SO GEHT'S

- Mayonnaise und Crème fraîche verrühren.
- Schichten:
Mais – Bohnen – Paprika – Schinken – Creme – Käse.
- Einige Stunden ziehen lassen.
- TIPP:* In Gläsern dekorativ servieren.

*Depeche Mode, Pet Shop Boys oder Bud Spencer – mehr 80er geht nicht!
Da darf auch der Schichtsalat nicht fehlen.
Zwischen Prilblumen und Fliesentisch fand sich zu jeder Feier auch der Schichtsalat.*

GULASCHSUPPE

ZUTATEN

500 g Rindergulasch
2 Zwiebeln
2 Paprika
2 EL Tomatenmark
1 l Brühe
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
Salz, Pfeffer

SO GEHT'S

Fleisch anbraten, Zwiebeln mitrösten. Tomatenmark, Paprikapulver, Brühe und Paprika zugeben, 1,5 Stunden köcheln.

TIPP: Mit Rotwein ablöschen.

Der Balkan zeigt sich von seiner besten Seite: Das beliebte Gericht hat auch uns im Sturm erobert. Aus der Gulaschkanone oder der haus-eigenen Küche, der würzig scharfe Geschmack gepaart mit zarten Fleisch, füllt nicht nur Mägen, sondern zaubert auch Lachen in Gesichter !



BAUERNTOPF

ZUTATEN

500 g Hackfleisch
500 g Kartoffeln
2–3 Möhren
2–3 Zwiebeln
1 Stange Porree
1 Zucchini
400 g Dosentomaten
300 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark
200 g Schmand

SO GEHT'S

Alle Zutaten auf die gewünschte Größe scheiden und alles, bis auf den Schmand, zusammen in einen Topf geben. Das Ganze für ca. 30 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Vor dem Servieren den Schmand einrühren.

Kann auch über dem Feuer zubereitet werden, allerdings sollte man das Rühren nicht vergessen. Für den extra Kick kann man nach Belieben auch noch etwas Chili hinzufügen.

KÜRBIS SUPPE AUS DEM HAUSE SCHEPERMANN

ZUTATEN

Hokkaidokürbis
2 kleine Zwiebeln
1-2 Löffel Butter
1 TL Vollrohrzucker
750ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 Eigelb
1 Prise Muskatnuss
Pfeffer
2 EL Petersilie

SO GEHT'S

Den ungeschälten Kürbis von dem weichen Faserteil und den Kernen befreien und anschließend das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und fein in Würfel schneiden. Die Butter wird in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln angedünstet. Währenddessen den Zucker langsam mit den Zwiebeln verrühren. Die Kürbiswürfel und die Gemüsebrühe mit in den Topf geben. Alles zusammen im geschlossenen Topf für ca. 15 Minuten Kochen lassen. Im Anschluss die Suppe pürieren und die Sahne, verquirlt mit dem Eigelb, der heißen, nicht kochenden, Suppe zuführen, bis sie sämig genug erscheint. Zum Abschluss dann noch mit Gewürzen abschmecken und mit Petersilie bestreuen.



KARTOFFELPUFFER

ZUTATEN

800 g festkochende
Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
3 EL Mehl
1 TL Salz
Öl zum Anbraten

SO GEHT'S

Kartoffeln schälen und fein reiben und im Anschluss in einem Küchentuch gut ausdrücken. Die Zwiebeln kleinhacken und danach alle Zutaten gut vermengen. Hat man die Masse gut durchgemischt, ist es Zeit die Puffer in die gewünschte Form zu bringen und jede Seite circa für 5 Minuten an zu Braten.

Die fertigen Puffer auf ein Küchentuch legen und bis zum Verzehr ggf. im Backofen warm halten.

TIPP: Ein Klecks Rübenkraut oder Apfelmus verpassen dem ganzen noch eine spannende Note.



GEFÜLLTES KRAUT

ZUTATEN

1 Wirsing
1 kg Hackfleisch
gekörnte Brühe
Bacon

SO GEHT'S

Wirsingblätter von den dicken Stielen befreien und 15 Minuten Blanchieren. Das Hackfleisch nach Belieben würzen.

Wirsing und Hackfleisch abwechselnd in die Auflaufform geben. Oben sollte eine Lage Wirsing aufliegen. Die Brühe gleichmäßig überall drübergießen und abschließend den Bacon drauf platzieren.

Das Ganze dann für 45 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

KARTOFFELSUPPE

ZUTATEN

- 750 g Kartoffeln
- 1–1,5 l warme Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 40 g Butter
- ggf. etwas Trüffelöl

SO GEHT'S

Die Kartoffeln waschen und mit Schale garen. Möglichst schnell noch heiß schälen und zu Püree stampfen. So viel Gemüsebrühe einrühren, bis sie sämig auf dem Löffel liegt. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Butter hinzufügen.

TIPP: Wer's mag, kann die Suppe mit einem weiteren Stich Butter und etwas Trüffelöl verfeinern.



FELDSALAT MIT KARTOFFEL-DRESSING

ZUTATEN

- 300 g Feldsalat
- 100 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- weißer Balsamico
- 50 ml heiße Gemüsebrühe
- 1–2 EL Walnussöl
- 10 Walnusskerne
- 150 g Speck in sehr dünnen Streifen
- Öl zum Braten
- 1–2 EL alter Balsamico

SO GEHT'S

Feldsalat waschen und trocken schleudern. Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Noch heiß fein zerdrücken. Mit Balsamico, Gemüsebrühe und Walnussöl zu einem Dressing mischen und mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen.

Walnüsse hacken. Den Speck in etwas Öl anbraten, Walnüsse hinzufügen und mit etwas altem Balsamico ablöschen.

Das noch lauwarme Dressing über den Feldsalat geben und den Speck darauf anrichten.

KALTER KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln

3 Zwiebeln

4 Gewürzgurken

3 Eier

1/8 l Brühe

2 EL Öl

3 EL Mayonnaise

2 EL Essig

1/2 TL Salz

Pfeffer

1/2 TL Senf

1 paar Spritzer

Maggi

SO GEHT'S

Die ungeschälten Kartoffeln kochen und pellen, erkalten lassen und dann in dünne Streifen schneiden.

Aus der Brühe, Öl, Essig, Senf und Mayonnaise eine Soße rühren, mit Salz, frischem Pfeffer und Maggi abschmecken.

Kartoffeln, gehackte Zwiebeln, klein geschnittenen Gewürzgurken und in Scheiben geschnittenen Eiern sowie der Soße vermengen. Eine Stunde kühl ziehen lassen, ggf. mit etwas Gurkenwasser geschmeidiger machen.

TIPP: Die Kartoffeln so dünn schneiden, dass das Messer noch durchscheint.

Am Niederrhein gehört Äepelschloet, kalt oder warm, zum traditionellen Sonn- und Festtagessen. Er wird serviert mit Ei und Butterbrot, manchmal auch mit gebratener Blut- und Leberwurst. Auch gebackener Fisch oder heiße Brühwürstchen passen sehr gut dazu.



„Kochen verbindet – Lieblingsrezepte aus dem Malteserstift St. Nikolaus“

Gemeinsam kochen, genießen und Erinnerungen teilen – das verbindet Generationen und Kulturen. Unter diesem Gedanken ist im **Malteserstift St. Nikolaus im Horstmann Haus** ein ganz besonderes Projekt entstanden:

Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende und der soziale Dienst haben ihre **persönlichen Lieblingsrezepte** zusammengetragen. So entstand eine bunte Rezeptsammlung, die nicht nur kulinarische Vielfalt bietet – von traditionellen Familiengerichten bis hin zu internationalen Spezialitäten – sondern auch kleine Einblicke in die Geschichten und Erinnerungen hinter den Gerichten gibt.

Diese Sammlung ist mehr als nur ein Kochbuch: Sie spiegelt die **Lebensfreude, Vielfalt und Gemeinschaft** in unserem Haus wider. Mit viel Herz und Engagement wurde gekocht, probiert, erzählt und gelacht.

Das Rezeptheft wird im Rahmen des **Lichtermarkts im November 2025** an einem liebevoll gestalteten Stand der Bewohnerinnen und Bewohner erhältlich sein. Mit dem Kauf unterstützen Sie nicht nur dieses Herzensprojekt, sondern tragen auch dazu bei, weitere gemeinsame Aktivitäten und Feste im Malteserstift St. Nikolaus zu ermöglichen.

**Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie
neue Lieblingsgerichte und
genießen Sie ein Stück gelebter Gemeinschaft!**