



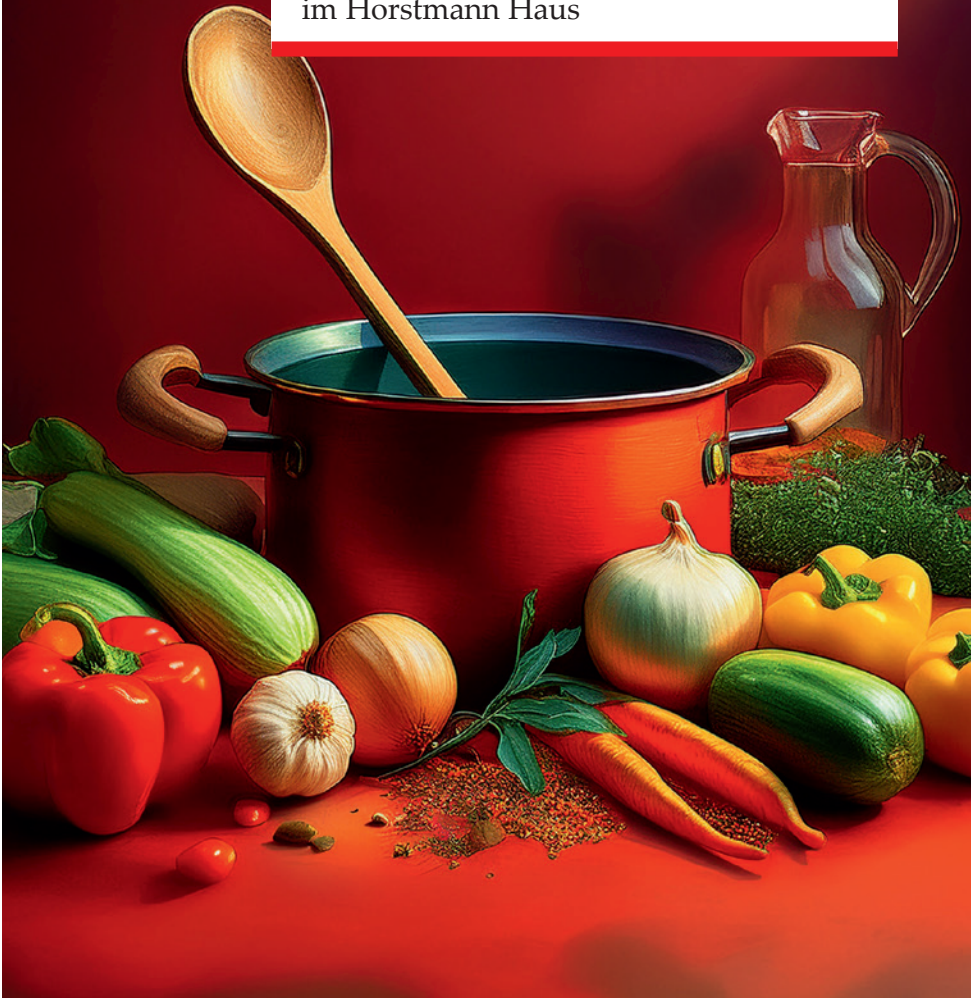
**Malteser**

*...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

## SCHLESISCHE 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 Mehlschicht 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 Minuten 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 Vanille-  
zucker  
100 g Marzipanroh-  
masse  
150 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 TL Backpulver  
400 g Kuvertüre  
nach Wahl

## SO GEHT'S

Eier trennen und Eiweiß bis zur Weiter-  
verarbeitung bereitstellen. Eigelb mit But-  
ter, Zucker und Vanillezucker 4 Minuten  
schaumig schlagen.

Amaretto und kleingeschnittenes Marzi-  
pan 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 Auf-  
laufform 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 Back-  
pulver

## ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

125 g Margarine

225 g Zucker

1 Päckchen Vanille-  
zucker

1 Päckchen Vanille-  
puddingpulver

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, Vanille-  
zucker, 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 Kartoffel-  
stärke  
Salz

## SO GEHT'S

2–3 Kartoffeln reiben, in Wasser legen.  
Rest kochen.  
Stampfen, geriebene Kartoffeln aus-  
drücken, 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 Bohnen-  
kraut  
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 bestreichen. 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 Petersilie  
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 Weißkohl-  
blätter  
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 Sah-  
ne und Mehl binden.



# TOAST HAWAII

## ZUTATEN

4 Toastscheiben  
4 Scheiben Koch-  
schinken  
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 aufre-  
gend. 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

## 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.

*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!*



# SCHICHTSALAT

## 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 Prillblumen 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 Ge-  
sichter !*



# 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 Gan-  
ze für ca. 30 Minuten bis zur gewünschten  
Konsistenz köcheln lassen.

Vor dem Servieren den Schmand einrüh-  
ren.

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

# KÜRBISUPPE 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 Apfelsmus 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, kleingeschnittenen 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 Äpelschloet, 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!**