

Ruhrrevier - Regionale Gerichte

„Küche des Schmelztiegels Ruhrrevier“

Typische Produkte der Region - definiert 2010 im Rahmen „Kulturhauptstadt Europa 2010“ - sowie aus vielfältiger Literatur zum Thema „Wohnen und Leben im Ruhrgebiet“:

Gemüse:

Kohl (alle Kohlsorten von Weißkohl, Grünkohl, Kohlrabi usw...), Bohnen (auch Schnibbelbohnen), Schwarzwurzeln, Spinat, Mangold, Stielmus, Möhren, Steckrüben, Zwiebeln, Kartoffeln, Suppengemüse (Porree, Sellerie ...), Spargel (Kirchhellen, Niederrhein)

Obst:

Äpfel, Quitte, Rhabarber

Beilagen/Cerealien:

Graupen, Buchweizen, Pumpernickel

Fleisch/Fleischprodukte:

Schwein, Kaninchen, Lamm, Blutwurst, Speck, Mettwurst, Ziege

Geflügel:

Hühner, Tauben

Fisch:

Aal, Hecht, Zander, Lachsforelle, Hering, Matjes, Muscheln (Mies-)

Sonstiges:

Ziegenkäse,
Kräuter wie Schnittlauch, Pfefferminze oder Rosmarin.

Getränke:

Bier, Korn

Gerichte (Beispiele - alphabetisch aufgelistet)

- Aal-Törtchen und Boskopapfel an Kräuterschmand, Kartoffelrösti - **Aal, geräuchert, Apfel**, viele Kräuter, **Kartoffeln** / (8)
- Barbarakuchen - Kuchen zu Ehren der Heiligen Barbara, Schutzheilige der Bergarbeiter / (4)
- Bergmannsspargel mit Blutwurstcroutons - **Schwarzwurzel, Blutwurst** / (8)
- Blankett von Kalbsbacke und -bries mit Erbsen, grünem Spargel und Basmati - **Spargel, Kalbsbacke** ..., Reis / (5)
- „Blein Feesche“/Blinde Fische (mölmsches Gericht) - in wenig Öl braun gebratene **Kartoffel**, dazu wird dünner Kaffee gereicht / (3)
- „Blindhuhn“ - Eintopfgericht mit westfälischen Zutaten: **weiße Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Schweinespeck**, kein Huhn (auch: Westfälisches Blindhuhn) / (4)
- Blutwurst, gebr., mit Erbscreme, Rotweinzwiebeln, Bauernbrot - **Blutwurst, Erbsen**, Zwiebeln / (11)
- Brotsuppe - **Zwiebeln, Möhre, Speck**, Schwarzbrot ... / (4)
- Buttermilchsuppe - Birne o. Backpflaumen, Buttermilch, **Graupen** / (4) - (8)
- „Carpaccio vom gekochten Kalbstafelspitz“, Rapunzel, Kürbiskern-Marinade - **Kalb, Feldsalat**, Kürbiskerne / (11)
- Cocos-Grieß-Schnitte, Rhabarber-Kompott (frisch) - Gries, **Rhabarber** / (5)
- Dicke Bohnen - **ausgepaltete Bohnenkerne** mit **Zwiebeln** und **Speck**
- Eiskuchen - eine Art westfälische Waffel, früher über dem offenen Feuer gebacken, heute im Waffeleisen. Können mit Creme u. ä. gefüllt werden / (8)
- Endivienpüree - **Kartoffeln, Endiviensalat**, Sahne / (4)
- Ganze Etoufée-Taube auf rheinischem Stielmus mit Portwein-Schalotten und Blutwurst-Knuspertasche - **Taube, Stielmus, Blutwurst** / (5)
- Gebratenes Forellenfilet mit Birne-Bohnen-Speck - **Bohnen**, Forelle, Birne / (7)
- Gebratene Schweinemedallions mit Pumpernickel-Meerrettichkruste auf Lappenpickert mit Schwein, **Pumpernickel, Möhren**, Wildkräuterhonig / (2)
- Gebratenes Zanderfilet mit Sauce Bernaise, junge Gemüse, Kartoffelpüree - **Zander, Gartengemüse, Kartoffeln** / (7)
- Grafschafter Weinbergsschnecken in Kräuterbutter, Weißbrot / (7)
- Gemüsesuppe quer durch den Garten - **Gartengemüse** / (3), (6), (8)
- Hecht & Lachsforelle mit Graupeneintopf u. Steckrübenroulade auf Kressesoße - **Hecht**, Lachsforelle, **Graupen, Steckrüben** / (9)
- „Himmel und Erde“ - **Kartoffeln, Äpfel, Blutwurst** / (3)
- „Jan im Sack“ / Johann im Sack (mölmsches Gericht) - **Graupen**, Reis, Dörrobst, **Mettwurst** (3)
- Kalbskopfterrine ‘Tradition’ mit warmer Vinaigrette und Wachsbohnen Salat - Kalbskopf, **Bohnen (Wachs-)** / (5)
- Kirchhellener Spargel mit glaciertem Kalbsbraten, Drillingen und Sauce Hollandaise - **Spargel, Kartoffeln**, Kalbsbraten / (5)

- Kartoffelsuppe - **Kartoffeln** (div. Fleisch und Gemüse) / (8)
- Kaninchenbraten - **Kaninchen** mit buntem Gemüse, mit Senf, **Biersoße** u. v. a. Rezepten / (6)
- Kaninchenfilet & Aal, gebackene Schwarzwurzel - **Kaninchen, Aal, Schwarzwurzel** / (9)
- Kastenpickert (*süß*) - Mehl, Hefe, Milch, **Kartoffeln**, Rosinen / (8)
- „Klopse“ vom Sauerländer Kalb, Kaperncreme, Rote Bete, Kartoffel-Schnittlauch-Püree - Kalb, **Rote Bete, Kartoffeln**, Kräuter / (11)
- Kohlrouladen - diverse Rezepte mit **Weißkohl, Wirsing, Spitzkohl** ... / (8)
- Kuschelemusch - **Miesmuscheln**, Suppengrün, Weißwein, **Pumpnickel** / (4)
- Lammrücken - **Lamm** in Safran-Zitronensauce auf Apostelkuchen (deutsche Bezeichnung für Brioche) / (2)
- Lammrücken & Lammkeule, Schnibbelbohnen, Eierkohlen-Kartoffeln - **Lamm, Bohnen, Kartoffeln** / (9)
- „Landei“, Düsseldorf Senf, Cremespinat, Nussbutterbrösel, Saiblingskaviar - Ei, Senf, **Spinat**, Nüsse, Kaviar / (11)
- Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf Auberginen-Minz-Salat - **Ziegenkäse, Minze**, Aubergine / (5)
- Linsensalat m. Ziegenfrischkäse - Linsen, **Lauchzwiebeln, Ziegenfrischkäse** / (4)
- Matjes in Apfelgelee - **Matjes, Schnittlauch**schmand im Weinglas / (2)
- Matjesfilet mit Kartoffel-Radieschen-Salat - **Matjes, Kartoffel, Radieschen** / (7)
- Maultasche vom Sauerbraten auf Rahmkraut - **Kohl, Rind** ... / (5)
- Mausohrsalat in einem Dressing von Kürbiskernöl und Sherryessig, dazu Walnussweingummi und gebratene Wachtelbrust - **Feldsalat, Wachtel** / (2)
- Melde mit Graupen u. geräuchertem Bauchfleisch (mölmsches Gericht) - **Melde**, ein Spinat-ähnliches Gemüse) / (3)
- Münsterländer Hühnertöttchen im Roggenbrötchen serviert / (2)
- Nierenzapfen mit Polnischer Soße, Spitzkohl, Dauphinekartoffeln - **Rindfleisch, Kohl, Kartoffeln** / (7)
- „Pan(n)has“ - selbstgemacht aus Leberwurst, **Blutwurst, Buchweizenmehl** / (3)
- Pfannenpastete mit Perlhuhn, Schafsfüße, Gewürzpflaumen, Pastinaken, Mandeln, Portwein - Perlhuhn, **Schaf, Pastinaken** / (2)
- Pfannenpastete von Steckrüben, Austernpilzen, Gewürzpflaumen, Pastinaken, Mandeln und Portwein (*vegetarisch*) - **Steckrübe, Pastinake** / (2)
- Pfannenpickert - **Kartoffeln, Buchweizenmehl**, saure Sahne / (8)
- Pfefferpotthast - **Rindfleisch, Schmalz, Zwiebeln**, Lorbeerblätter, Nelken reichlich Pfeffer, Kapern und Zitronensaft / (1) -> S. 167
- Perlgraupensuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben - **Graupen, Mettwurst, Gartengemüse** / (11)
- Pickert - siehe Kastenpickert
- Pillekuchen Pfannengericht mit **Kartoffeln, Speck** ... / (4)

- Potthucke - Backofengericht - **Kartoffeln, Mettwurst, Bauchspeck**, Sahne / (4)
- Puttes - Auflauf mit Schinken, **Kartoffeln, Mettwürste, Zwiebel** / (4)
- Quittenlikör - **Quitten**, Honig, Korn / (4)
- Quitte - Törtchen & Mousse, Steckrübeneis - **Quitte, Steckrübe** / (9)
- Quitte-Apfel-Variationen, Ziegenfrischkäseis, Honig - **Quitten, Äpfel, Ziegenkäse**, Honig / (10)
- Reibekuchen - mit **Kartoffeln**, Vanille-Rumparfait, Rübekraut, Schmand und in v. a. Rezepten / (2), (6), (8)
- Rouladen - diverse Rezepte mit **Rind, Kalb** ... / (8)
- Saure Nierchen mit **dicken Bohnen** und **geräuchertem Aal** / (2)
- „Schlabberkappes“ / Schmatzkohl“) - deftiger Eintopf aus dem Ruhrgebiet mit **Weißkohl, Fleisch, Kartoffeln** / (4)
- „Schniedeskurraasch“ (mölmsches Gericht) - **Weisse Bohnen, Mettwurstchen, Speck, Möhren, Kartoffeln** - Suppe / (3)
- Schnippelbohnen - **grüne Bohnen, Kartoffeln**, Eier, Schmand / (4)
- Schweinebraten - **Schweinenacken, Bier, Zwiebeln** / (4)
- Schweinefilet (Buntes) Bentheimer mit Rauke und Schinken im Brickblatt, Kartoffel-Schalottenrösti, Pommerysenfsauce - **Schwein, Rauke, Kartoffel** / (2)
- Schweinehaxe mit Biersoße, Krautsalat, Kartoffelecken - **Schwein, Bier, Kohl, Kartoffel** / (7)
- Spanferkelrücken mit süßem Senf u. Wirsinggemüse - **Spanferkel, Wirsing** / (8)
- „Spanisch-Fricco“- Westf. Eintopf aus **Rind o. Schwein o. Lamm** o. im Mix, **Kartoffel, Zwiebel** / (1) -> S. 169, S. 170)

Variation:

Türmchen aus **Weideochsenfilet**, gebratener Entenstopfleber in Schalotten-Madeira-Sauce auf **Spitzkohl, gebratenen Zwiebeln** und **Kartoffelrösti** / (2)

Herkunft des Gerichtes:

Übernahme eines Gerichts aus den benachbarten Spanischen Niederlanden,

Übernahme eines Gerichts des spanisch inspirierten Hofes von Jérôme Bonaparte, welcher das Königreich Westfalen von 1807 bis 1813 regierte.

- Spanisch Fricco vom Kürbis mit Zwiebellauch, Kartoffeln, Spitzkohl und Trüffelsauce (vegetarisch) - Kürbis, **Kartoffeln, Kohl** / (2)
- Steckrübenschaum mit leicht geräuchertem Aal und Blutwurststrudel - **Steckrübe, Aal, Blutwurst** / (10)
- Stielmus/Rübstiel-Gerichte - **Stielmus** - viele Rezepte u. a. / (6)
- Stockfisch mit Kartoffelpüree (mölmsches Gericht) - Stockfisch, Milch, **Kartoffeln, Zwiebel** / (3)
- „Süße Mathilde“ - Frischer Pfirsich mit gebackener Bisquit-Zitronenfüllung und geeistem Mandelparfait / (2)
- Taubengerichte - Geschmorte **Tauben, Täubchen** mit Obst-Nuss-Füllung, **Täubchen** mit Linsen u. v. a. Rezepte / (4), (6), (8)
- Taubenwürstchen & Blutwurst mit „Himmel & Erd“ - **Taube, Blutwurst** / (9)

- Täubchen, gebraten mit Schwarzwurzelpüree, Wirsing, Buchweizenblini - **Taube, Schwarzwurzel, Kohl, Buchweizen** / (10)
 - „Westfälisches Carpaccio“ - **Westfälisches Weideochsenfilet** mit Bärlauchmarinade, Zitrone, Parmesan / (2)
 - Wildkräutersalat mit Ziegenkäse - **Salate, Ziegenkäse** / (7)
 - Zander mit Schwarzbrotkruste - **Wirsing, Zander**, Schwarzbrot / (4)
 - Zicklein in Biersoße - **Zicklein, Zwiebeln, Bier, Mangold** / (6)
 - Zickleinkeule auf Pfifferlingsgrauen mit Bohnen - **Zicklein, Graupen, Bohnen**, Pfifferlinge / (8)
-

Quellen:

- (1) - *Praktisches Kochbuch Henriette Davidis 1891*
- (2) - Rezepte von Johannes Lensing, jetzt „Maschinenhaus im BernePark“, Bottrop
- (3) - Rezepte der Bergarbeitersiedlung Mausegatt/Kreftenscheer (Mülheim), *Förderverein der Siedlergemeinschaft Mausegatt in Mülheim a. d. Ruhr*
www.mausegatt.org/geschichte/rezepte.htm
- (4) - *Ruhrgebiet - Rezepte und Lebensart*, Droste Verlag GmbH, 2013
- (5) - „Rotisserie du Sommelier“, Essen - Speisekartenauszug
- (6) - Culinaria „Deutsche Spezialitäten“
- (7) - „Mausefalle“, Mülheim - Speisekartenauszug
- (8) - Diverse Rezeptgrundlagen
- (9) - „Kölner Hof“, Essen (Heinz Furtmann) - 2010Ruhr-Gerichte
- (10) - „Nero“, Essen (Erika Bergmann) - 2010Ruhr-Gerichte
- (11) - „Haus Stemberg“, Velbert - Speisekartenauszug