

Regionale (Ost-)westfälische Rezepte

Pumpernickel

Zur Herstellung von Pumpernickel kommt mindestens 90% Roggenbrot und/oder Roggenvollkornbrot zum Einsatz. Davon wird ein Sauerteig angesetzt, der dann 16 bis 24 Stunden bei mäßiger Hitze, d.h. bei ca. 110°C in Dampfkammern oder in geschlossenen Kästen gebacken wird. Im Prinzip wird das Brot daher mehr gekocht als gebacken. Durch die niedrige Backtemperatur bildet sich keine Kruste, dafür entstehen aber die für das Brot typische schwarz-braune Farbe und der ebenfalls typische bitter-süße Geschmack.

Nach dem Backen muss das Brot einen weiteren Tag auskühlen, ehe es geschnitten und pasteurisiert in den Handel kommt. Das Brot relativ lange haltbar. In Normalfall etwa 4 Wochen.



Pumpernickelsuppe

Diese Suppe wurde im Tecklenburger Raum häufig zum Abendbrot gereicht. Das alte Brot ließ sich auf diese Weise verwenden. Danach aß man Brotschnitten oder das aufgewärmte restliche Gemüse vom Mittag.

Zutaten (4 Personen):

- 2 Scheiben Weißbrot
- 6 dicke Scheiben Schwarzbrot
- 1 Zimtstange
- 1 l Wasser
- ½ l Weißwein
- 50 g Rosinen
- 2 Eigelb
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

- Das Brot mit der Zimtstange und dem Wasser zum Kochen bringen. 60 Minuten kochen.
- Danach die Suppe durch ein Sieb streichen.
- Wein und Rosinen zugeben und noch einmal 10 Minuten kochen.
- Das Eigelb verschlagen und mit dem Zucker in die Suppe rühren.
Da das Eigelb schnell stockt, darf die Suppe von nun an nicht mehr kochen.

Sehr heiß zu Tisch geben.

Westfälische Pumpernickelcreme I

Zutaten (4 Personen):

- 3 Scheiben Pumpernickel
- 2 cl Himbeergeist oder Calvados
- 4 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 200 ml Milch
- 4 Blatt Gelatine
- 200 ml Sahne
- frische Früchte oder Melissenblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

- Das Pumpernickel fein zerbröseln und mit dem Alkohol vermischen.
- Eigelbe mit Zucker verrühren.
- Die Milch erhitzen (nicht kochen!) und dazu geben. Alles im heißen Wasserbad so lange rühren, bis die Masse dicklich wird.
- Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen, ausdrücken und in die heiße Eimilch rühren. Die Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.
- Die Sahne steif schlagen und mit dem Pumpernickel unter die fast erstarrte Creme ziehen. In Gläser füllen und kalt stellen. Die Creme mit frischen Früchten oder mit einigen Melisseblättchen garniert servieren.

Tipp: Zusätzlich verfeinern können Sie die Pumpernickelcreme mit Obst der Saison, das sie mit einrühren, zum Beispiel Erdbeeren, Kirschen oder Himbeeren. Das Schwarzbrot für das Dessert kann übrigens ruhig etwas altbacken sein.

Rezept aus: Westfalen, kulinarische Streifzüge, Edition Sigloch

Westfälische Pumpernickelcreme II

Zutaten (4 Personen):

- ¼ l Milch
- 100 g Pumpernickel
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- ¼ l Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- ½ St. Vanilleschote
- Kirschwasser



Zubereitung:

- Die Milch die der Hälfte vom zerbröselten Pumpernickel und mit einer ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen und auf die leicht schaumig verrührte Eigelb-Zucker Masse gießen, die Masse unter weiter Hitzezufuhr weiter rühren bis die Masse bindet,
- Die eingeweichte Blattgelatine zugeben, erkalten lassen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne und den restlichen zerbröselten Pumpernickel vorsichtig unter die Masse geben und etwas mit Kirschwasser abschmecken.

Westfälische Pumpernickelcreme III (mit Quark)

Zutaten (4 Personen):

500 g Quark
1/8 l Milch
80 g Zucker
1/2 Vanillestange
zum Einlegen:
1 Glas Schattenmorellen (375g)
4 EL Rum oder Kirschwasser
125 g Zartbitterschokolade
125 g Pumpernickel
evtl. 1/4 l Sahne



Zubereitung:

- Speisequark mit Milch, Zucker und dem Mark einer halben Vanillestange glatt rühren.
- Evtl. mit steif geschlagener Sahne verrühren.
- Schokolade raspeln und das Pumpernickel reiben.
- Schattenmorellen abtropfen lassen und mit Rum oder Kirschwasser beträufeln.
- Quarkspeise mit den Einlegezutaten lagenweise in Glasschüssel füllen:
oberste Schicht Quarkmasse, diese glatt streichen, kalt stellen (nicht länger als 1 Stunde).

Quarkspeise nach Belieben mit Kirschen, Schokoladenstreuseln, Pumpernickel und Sahne verzieren.

Westfälische Pumpernickelspeise IV

Zutaten (4 Personen):

500 g Quark
3/8 l Milch
3 EL Zucker
125 g Pumpernickel
4 EL Rum
125 g Zartbitterschokolade
1 kl. Glas Apfelmus **oder**
1 kl. Glas Preiselbeeren



Zubereitung:

- Zunächst eine Stippmilch anrühren:
Der Quark wird mit Milch zu einer glatten Creme verrühren und süßen. Man reicht die Stippmilch mit Zimt und Zucker.
- Dann den Pumpernickel zwischen den Händen zerreiben, mit etwas Zucker mischen und mit Rum tränken. Die Schokolade grob darüber reiben und untermischen.
- Lagenweise Quark, Pumpernickelgemisch und Obst in eine Glasschüssel schichten.
Dazu serviert man eine Vanillesauce.