

# Historyczne gotowani

Bogdancu 27.wrzesnia 2014

# Historisches Kochen

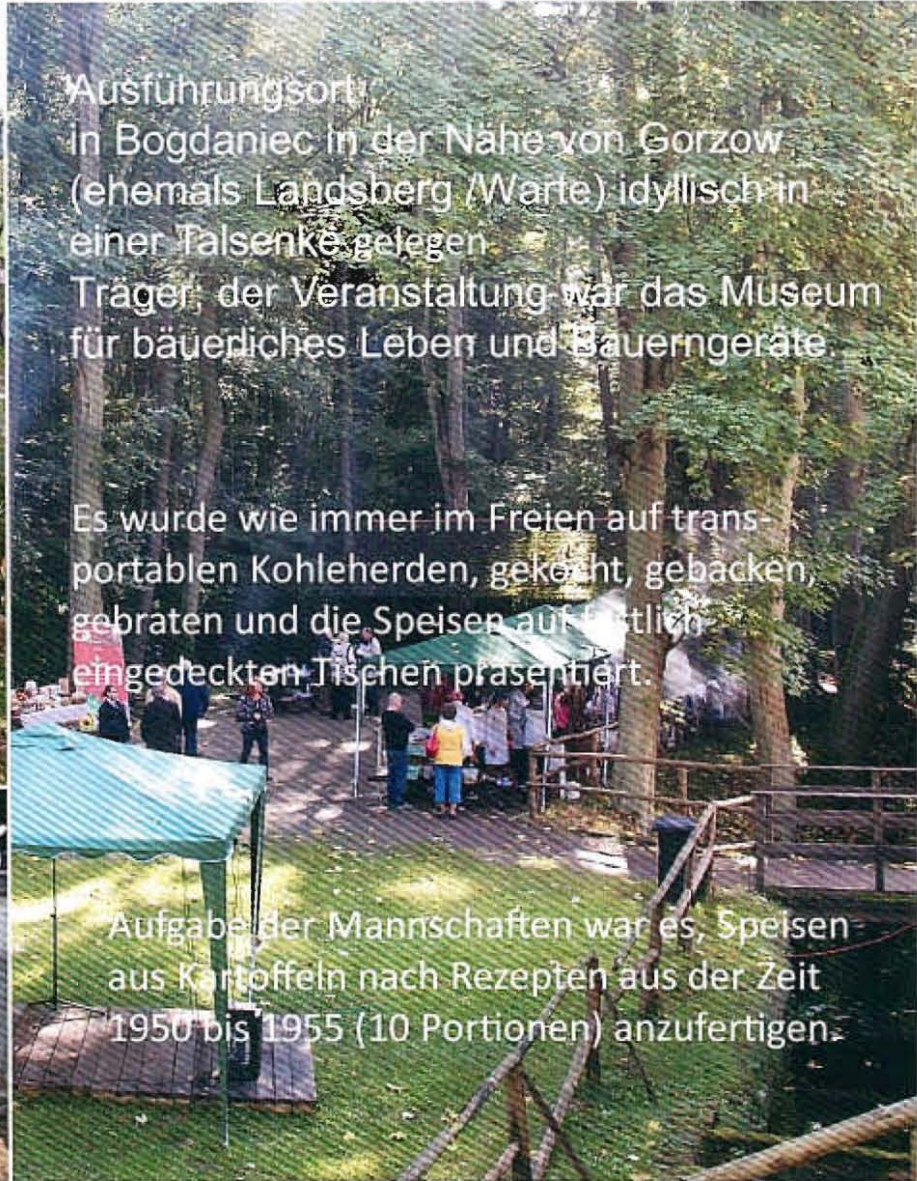
Bogdaniec 27.September 2014





# 9. Deutsch-Polnischer Wettbewerb "Historisches Kochen"

am 27. September 2014



Ausführungsort:  
in Bogdaniec in der Nähe von Gorzow  
(ehemals Landsberg /Warte) idyllisch in  
einer Talsenke gelegen.  
Träger der Veranstaltung war das Museum  
für bäuerliches Leben und Bauerngeräte.

Es wurde wie immer im Freien auf trans-  
portablen Kohleherden, gekocht, gebacken,  
gebraten und die Speisen auf festlich  
eingedeckten Tischen präsentiert.

Aufgabe der Mannschaften war es, Speisen  
aus Kartoffeln nach Rezepten aus der Zeit  
1950 bis 1955 (10 Portionen) anzufertigen.



# Tagesszenario zum historischen Kochen

1951/1952 war es inzwischen schon wieder 6 Jahre her, dass ein furchtbares Kriegsinferno Europa und Teile der Welt mit schrecklichem und unvergesslichem Grauen überzogen hatte. Nun waren schon 6 Jahre Frieden in den vom Krieg überzogenen Ländern eingezogen, man ging wieder relativ "normalen" Tätigkeiten des Lebens nach.

So natürlich auch in den von Landwirtschaft geprägten Gegenden. Dort wurde also gesät, gepflügt und natürlich auch geerntet, u. a. auch die in Mitteleuropa sehr beliebte und wichtige Ackerfrucht, die **Kartoffel**.

Wenn man jetzt bedenkt, dass die Kartoffel erst um 1550 von den Spaniern aus Südamerika nach Europa gebracht wurde und sie erst von den Engländern als Zierpflanze genutzt wurde (weil sie so schön lila oder weiß blüht) ist es erstaunlich, dass die Kartoffel nun in vielen Teilen Mitteleuropas zum Hauptnahrungsmittel avancierte.

Einen nicht unwesentlichen Anteil an der Kultivierung in Preußen und somit auch den anderen Ländern Deutschlands, hatte z. B. der "Alte Fritz".

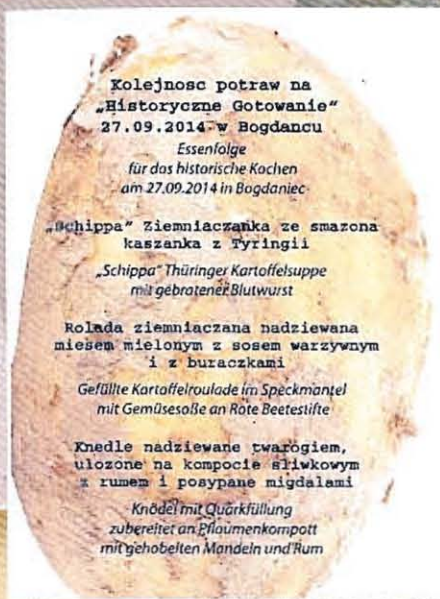
So begann der "Siegeszug" der **Kartoffel** und es entstanden auf Grund des relativ neutralen Geschmacks 10000 und mehr selbständige oder kombinierte Gerichte. Zur Ernte mußten alle mit zupacken, ob groß oder klein.

Am Ende eines Erntetages wurde meist aus dem Kartoffelkraut ein Feuerchen gemacht und schöne große Kartoffeln in der heißen Asche gegart. So hatte man also die erste ursprüngliche verzehrfähige Art der Kartoffel. Nach getaner Arbeit gab es am Abend ein einfaches und doch schmackhaftes Essen in dem natürlich die Kartoffel immer Bestandteil war.





# Das Team des Vereins der Köche der Hauptstadt BERLIN e. V. organisierte, fotografierte und kochte folgendes Menü



Wir wünschen viel Spaß  
beim Nachkochen

Peter Schott  
Oskar Valentin  
Hansjörg Schmiele  
Jürgen Wollenberg  
Iwona Hermann  
Gerhard und Rosi Weber  
Hartmut Matthaei

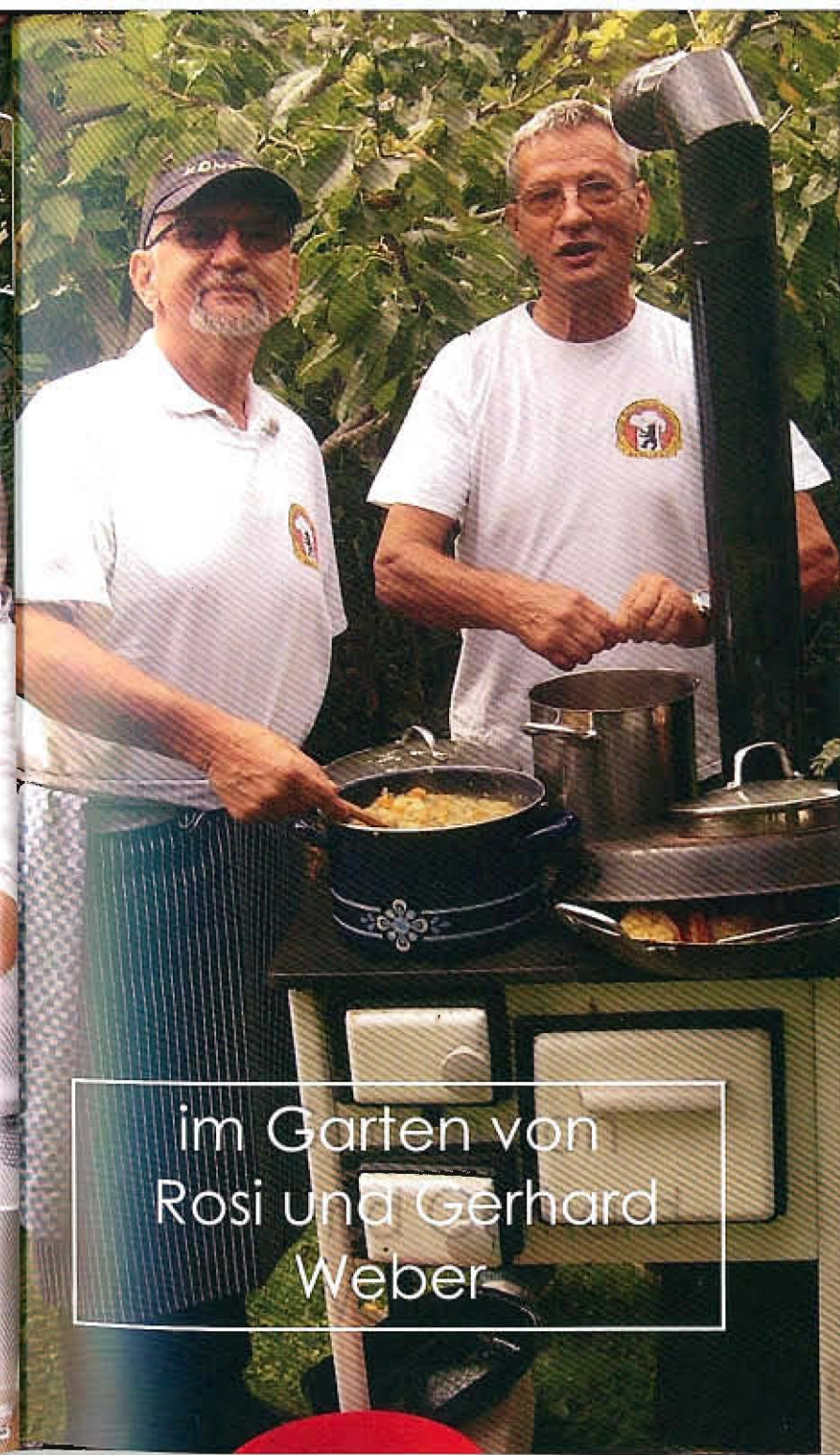




# Vorbereitung und Training







im Garten von  
Rosi und Gerhard  
Weber





# Die Teilnehmer

Verein der Köche der Hauptstadt BERLIN e. V.



ZSC Kamień Mały



Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e. V.



## ZSG Gorzów



Verein zur Förderung von  
Beschäftigung und  
Qualifizierung Bad  
Freienwalde e. V.





# Der Wettbewerb



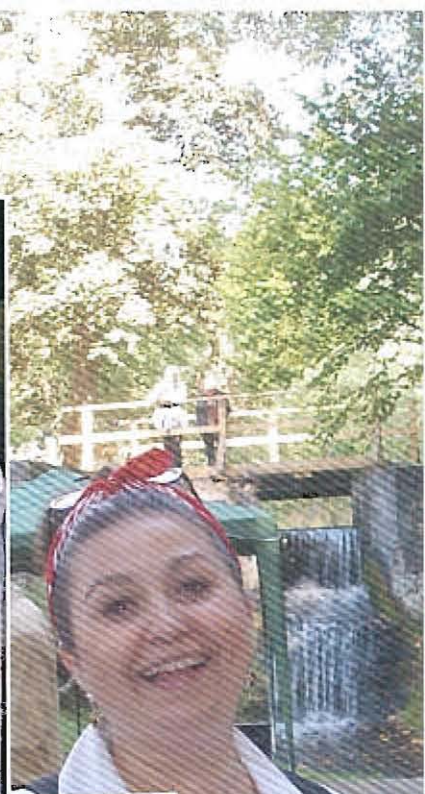
Ablauf:

Kochbeginn: 9:00 Uhr

Bewertung: 12:00 - 13:00 Uhr

Siegerehrung: 15:00 Uhr









# *Schippra*

*Thüringer  
Kartoffelsuppe mit  
gebratener Blutwurst*

## **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 l Knochenbrühe
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 120 g Blutwurst
- 250 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 150 g Porree
- 100 g Zwiebeln
- 50 g mageren Speck
- 50 g Schweineschmalz
- Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Mehl, Öl



### Zubereitung:

Die Brühe mit den Kartoffeln, Sellerie, und Möhren ansetzen.

Wenn das Gemüse gar ist, mit dem Stampfer so zerkleinern, daß noch kleine Stücke in der Suppe sind. Die Zwiebeln mit dem Speck und dem Schmalz etwas braun werden lassen und unter die Kartoffelsuppe ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und gemahlenen Kümmel abschmecken.

Nun die Blutwurst in 4 Scheiben schneiden, in Mehl wälzen und in der heißen Pfanne anbraten. Die Suppe mit einer Scheibe Blutwurst anrichten.







# *Gefüllte Kartoffelroulade im Speckmantel*

## **Zutaten für 4 Personen:**

1,2 kg Kartoffeln

0,5 kg Mischhack

0,4 kg Bauchspeck

1 Ei

1 trockene Semmel

0,2 kg Suppengrün

0,1 kg Tomatenmark

0,4 kg Rote Bete

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika,

Majoran, Kümmel (gemahlen),

Knoblauch, Muskat





### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, garen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Hackmasse zubereiten, formen (4 cm dick und 15 cm lang) und gut anbraten. Rote Bete garen, schneiden und abbinden. Mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Tomatenmark die Soße ziehen.

Den Bauchspeck nebeneinander legen, Speckstreifen einflechten und die Kartoffelmasse ca. 3 cm dick auf dem Speck verteilen, eine Hackrolle auflegen und einrollen. Unter Wenden goldbraun anbraten (auf der Naht beginnen) und in der Backröhre 40 Minuten gar ziehen lassen.

Anrichten: 2 Scheiben Kartoffelroulade auf den Teller legen, halb mit Soße überziehen und die Roten Bete anlegen.

Dieses Rezept wurde von Hedwig Schlichting nach dem Krieg kreiert.

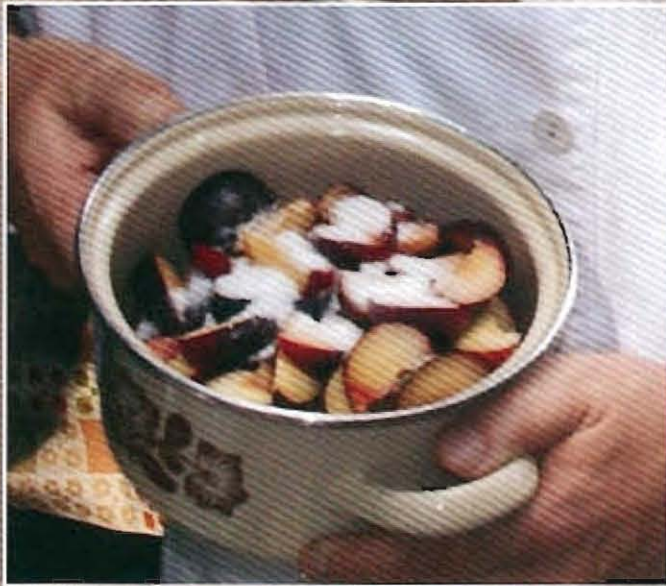
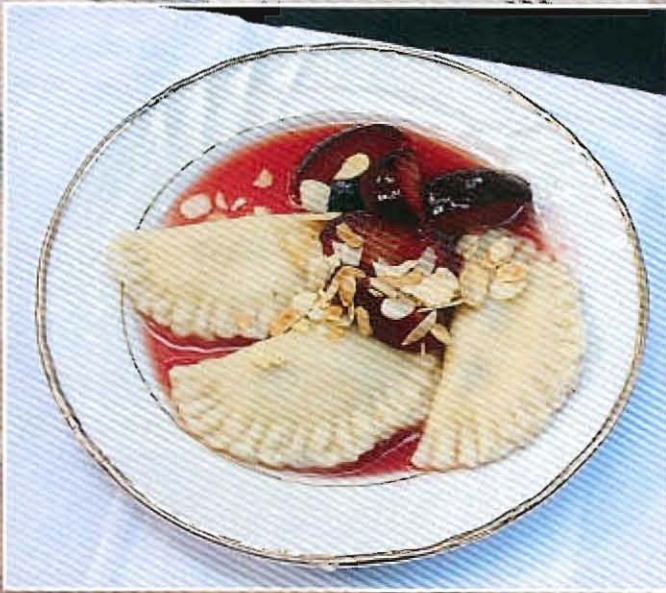




# *Knödel mit Quarkfüllung*

## **Zutaten für 4 Personen:**

- 40 g Kartoffeln
- 60 g Weizenmehl
- 1 Ei, Salz
- 60 g Magerquark
- 10 g Rosinen
- 1 Ei
- 1 PK Vanillezucker
- 200 g Pflaumen
- 1 Eßlöffel Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 40 g gehobelte Mandeln
- 1 cl Rum





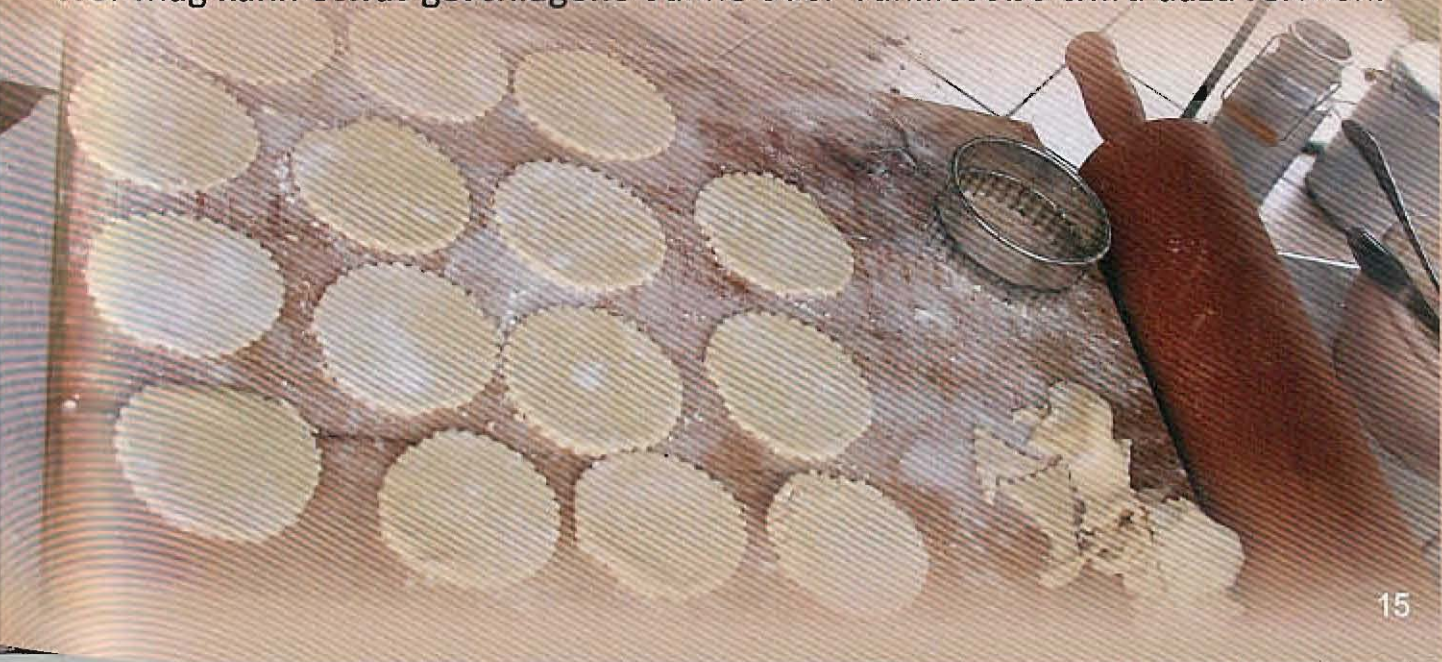
## Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen, dämpfen, fein stampfen. Das Kartoffelwasser aufheben. Mehl und Eiweiß zu den Kartoffeln geben, kneten und ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Quark durch ein Leinentuch ausdrücken, mit Vanillezucker und 1 Eigelb aufschlagen. Die Rosinen waschen, trocknen und unter die Quarkmasse rühren. Teig mit etwas Mehl ausrollen, ca. 8 cm Kreise ausstechen, mit der Quarkmasse,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel voll in der Mitte belegen, überklappen und mit der Gabel die Ränder verschließen. Das Kartoffelwasser auf 2 Liter auffüllen und die Knödel in leicht kochender Flüssigkeit 10 Minuten schwimmend garen lassen.

Die Pflaumen waschen, entsteinen, trocknen und halbieren. In einem Topf den Zucker leicht karamelisieren. Die Pflaumen, Zimt und den Rum zugeben, leicht köcheln bis sich das Karamel aufgelöst hat. Geröstete Mandeln zugeben. Das Pflaumenkompott auf einen Mittelteller geben und die Knödel darauf anrichten, mit den Mandeln garnieren

Wer mag kann etwas geschlagene Sahne oder Vanillesoße extra dazu reichen.





# Die Festtafel

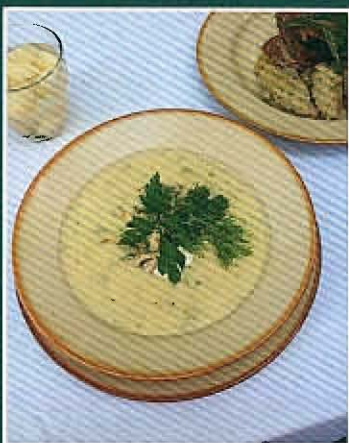
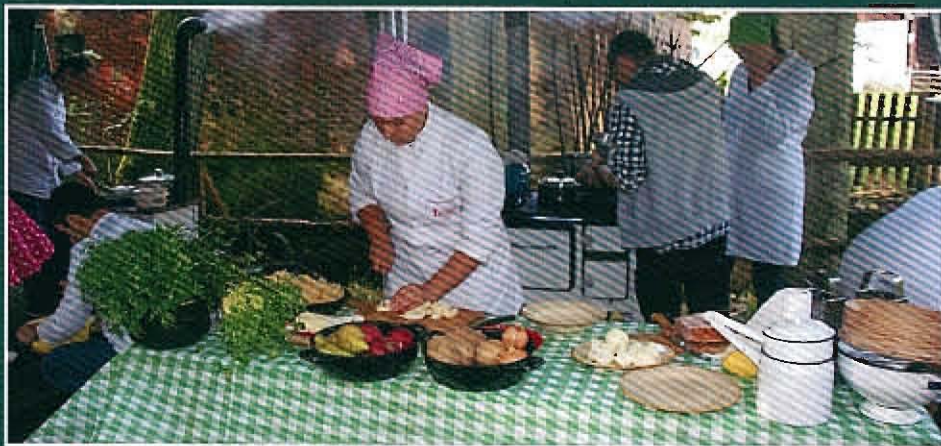




*Verein der Köche der Hauptstadt Berlin e. V.*





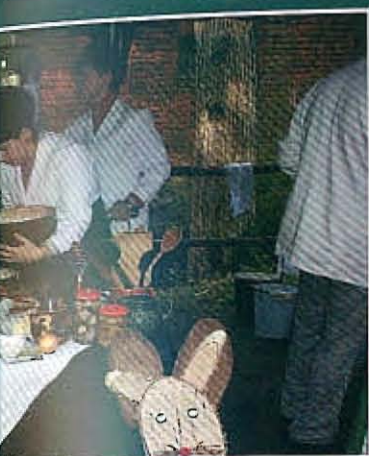


## Menü ZSG Gorzów

Kartoffelsuppe mit  
Omelette  
Grüne Klöße mit Rippchen  
Apfel - Birnen - Kompott



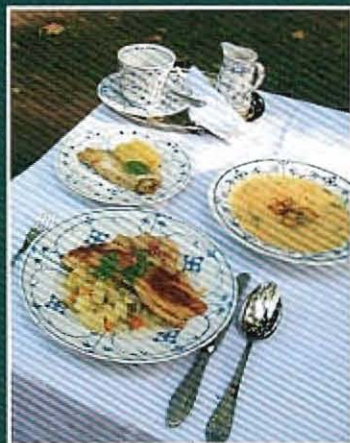




Verein der Köche  
Scharmützelsee und  
Umgebung e. V.

## Menü ZSC Kamień Mały

Kartoffelsalat  
Kohlrouladen mit  
Kartoffeln  
Quarktorte mit  
Kartoffeln



Kartoffel-Möhrensuppe mit  
Hühnerfleisch und Thymian-  
Honig gerösteten  
Kartoffelscheiben

Bouillonkartoffeln mit  
gebackenem Hühnerfleisch und  
Schmorgurken

Kartoffelpuffer in Leinöl  
gebacken mit Apfelmus, dazu ein  
Pott Malzkaffee



# Die Jury bei der Arbeit



- Wojciech Popek
- Monika Wilk
- Dr. Hans-Jürgen Rach
- Brigitte Lehmann
- Monika Kowalska
- Miroslaw Pecuch
- Gerhard Weber





- Bewertet wurde:
- Historische Kategorie
  - Originalität der Rezepte
  - Herstellung der Speisen
  - Präsentation
  - Historische Trachten sind von Vorteil





Die Sieger VFBO



# Das Sieger - Menü

## Rock & Roll

### Menü

Vorspeise / *Apłóska*

Pasta mit Kartoffeln / *Makaron z ziemniakami*

Hauptgang / *Danie główne*

Gefüllte Kartoffeln / *farszowane ziemniaki*

Dessert / *Desert*

Franzbraten mit Kartoffelbratensauce / *Nakni z ziemniaków*





# Die Siegerehrung



**1. Platz**

Verein zur Förderung von Beschäftigung und Qualifizierung  
Bad Freienwalde e.V.









# Historyczne gotowanie

Bogdancu 27. września 2014

# Historisches Kochen

Bogdaniec 27. September 2014



10 52012 23427 9



# Historyczne gotowani

Bogdancu 27. września 2014

# Historisches Kochen

Bogdaniec 27. September 2014



10 52012 23427 9