

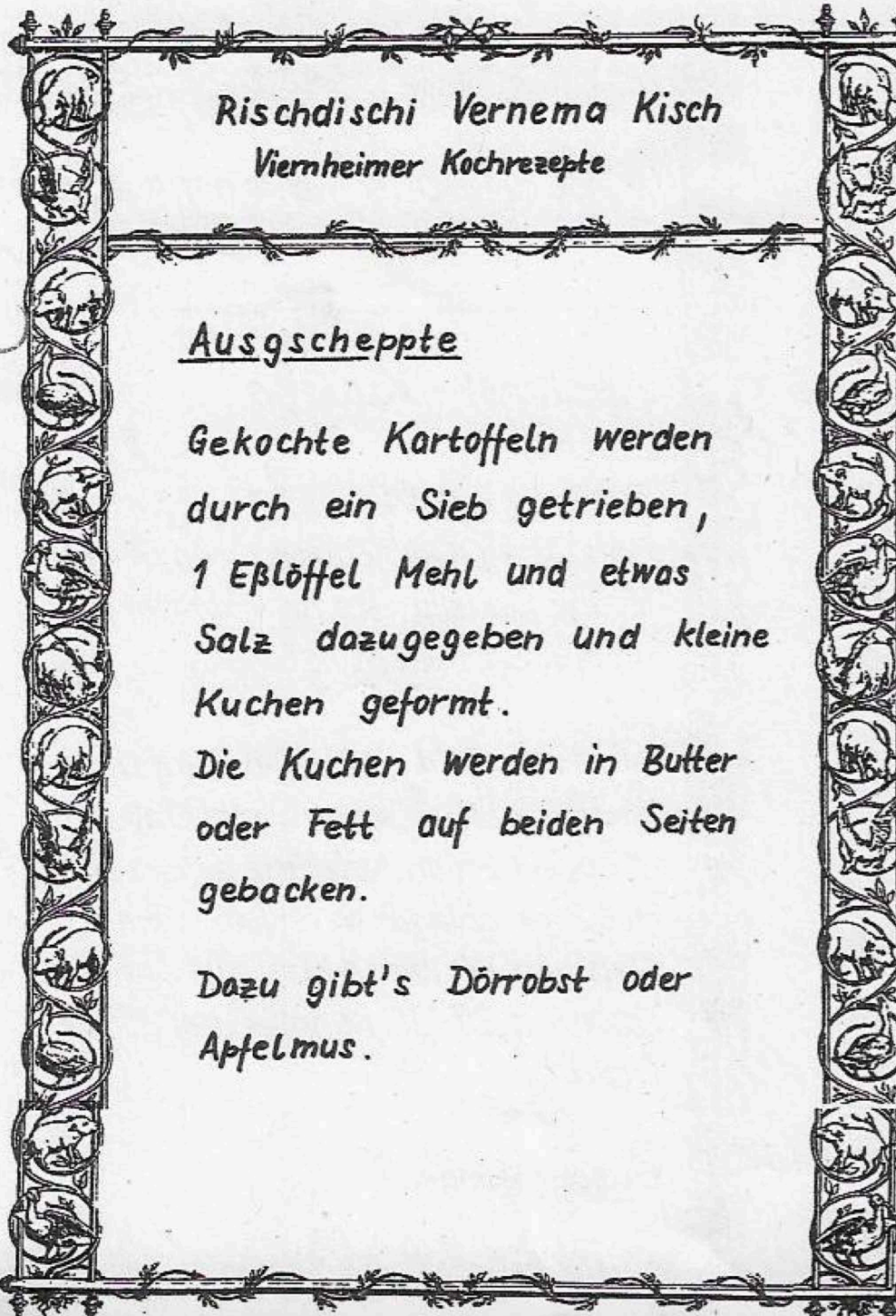
Rischdischi Vernema Kisch
Viernheimer Kochrezepte



Taste & Meet
Viernheim

FEIER-ABEND
IN DER INNENSTADT





Rischdischi Vernema Kisch
Viemheimer Kochrezepte

Augscheppte

Gekochte Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben, 1 Eßlöffel Mehl und etwas Salz dazugegeben und kleine Kuchen geformt.

Die Kuchen werden in Butter oder Fett auf beiden Seiten gebacken.

Dazu gibt's Dörrobst oder Apfelmus.



Rischdische Vernema Kisch

Viernheimer Kuchenrezepte 10/10

Saure Scheiben

Pellkartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Dann wird die saure Sosse gemacht.

Hierfür werden 50 gr. Margarine erhitzt, mit Mehl abgelöscht und unter Zusatz von Wasser zu einer schönen Sosse verrührt (nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn).

Die Sosse wird dann mit Salz, 1 Messerspitze Nelken und Muskat sowie 1-2 Eßl. Essig abgeschmeckt.

Nun nur noch die Kartoffeln dazugeben und fertig sind unsere Sauren Scheiben. Zu Sauren Scheiben schmeckt am besten frische Hausmacher Leberwurst. Alternativ dazu gibt es auch Saure Gestampfte. Hierzu die Kartoffeln durch den Wolf drehen und unter zuführen der Sosse ein Püree machen.

Rischdischi Vernema Kisch
Viernheimer Kochrezepte

Gedidschte - Gedatschte

Aus der "la meng" Salzkartoffeln
zu Kartoffelbrei verarbeiten
und etwas Mehl darüber zum
Binden geben.

Kleine Portionen davon in Hand-
tellergröße (5-7 cm ϕ) didschen
und datschen (2-3 cm dick).

Man läßt sie dann erkalten
und bäckt sie dann in heißem
Fett auf beiden Seiten goldgelb.

Dazu gibt's Apfelmus, gekochte
Birnen oder grünen Salat.



Rischdische Vernema Kisch

Viernheimer Kuchenrezepte

Gewerz - Kuuche

Zutaten:

125gr. Margarine

250gr. Zucker

5 Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen)

1 Vanillzucker

1 Messerspitze Nelken

1 Kaffeelöffel Zimt

150gr. Blockschokolade raspeln

1 Tasse Milch (Zimmertemperatur)

300gr. Mehl

1 Backpulver

Eiweiß unterheben,

das ganze in Kranzform füllen.

Gutes Gelingen.

Rischdischi Vernema Kisch Viernheimer Kochrezepte

Kiechel

500 gr. Mehl, 40 gr. Zucker, 1 Teel. Salz in eine hohe Schüssel geben.
1 Päckchen Hefe, nach Packungsvorschrift zubereitet, beifügen und mit 1/4 l Milch, 2 Eßl. Öl und 2 Eigelb verkneten. 2 Eßl. Rum dazugeben und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst, dann gehen lassen. Den Teig etwa 1,5 cm dick ausrollen, mit einem umgestülpten Glas (4 bis 6 cm Durchmesser) Teigplatten ausstechen, diese zum Gehen auf ein eingefettetes Blech legen. Danach die Pfannkuchen mit der Oberseite in heißes Backfett geben, 3 Min. zugedeckt backen, die Kiechel wenden und noch mal 3 Min. backen. Anschließend die Ober- und Unterseite in Zucker wälzen. Fertig sind die Kiechel!

A decorative border with a repeating floral and vine pattern surrounds the text. At the top center, there is a horizontal line with a central diamond-shaped ornament.

Rischdische Vernema Kisch

Viernheimer Kuchenrezepte

Oimanierde

Saure Sahne mit einem Becher Joghurt und Mayonnaise verrühren. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben. Zwiebel in feine Ringe schneiden, gurken, 1-2 Äpfel raspeln, gekochte Möhren in Scheiben schneiden, evt. auch hartgekochte Eier in Scheiben dazugeben.

Heringe in Marinade legen und alles 2-3 Tage ziehen lassen.

Dazu gibt es Quellmänner (Pellkartoffeln)

Rischdische Vernema Kisch

Viernheimer Kuchenrezepte

Peterleskartoffeln

Zutaten

*1,5kg Kartoffeln, 1 Zwiebel
200 g Dörrfleisch / Schinkenwürfel
1 Esslöffel Mehl, 200 ml Sahne
300 ml Milch, 1 Bund Petersilie*

*Salz, Pfeffer, Muskat, Fleischbrühe,
Knoblauchpulver*

*Kartoffeln im Salzwasser kochen, Zwiebel
und Dörrfleisch würfeln und andünsten,
das Mehl drüber geben und mit Sahne
und Milch ablöschen.*

*Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Fleischbrühe
und Knoblauchpulver abschmecken.*

*Zum Schluss frische Petersilie mit den
gekochten Kartoffelstücken dazu geben.*

Guten Appetit!

Rischdischi Vernema Kisch
Viernheimer Kochrezepte

Vaheiade

Ein dickflüssiger Eierkuchenteig wird mit einem Messer, wie Spätzle, in Salzwasser geschabt. Dazu kommen klein gewürfelte rohe Kartoffeln hinein. Dies alles wenig kochen lassen und mit Butter und Zwiebeln gedämpft übergießen.

oder, wie im Badischen:

Spätzleteig und Kartoffeln extra gekocht; dann lagenweise Spätzle, darüber Zwiebeln in Butter geschmälzt, dann Kartoffeln drüber, dann wieder Spätzle, wieder Zwiebeln mit Butter.

Dazu gibt's Kopfsalat

A decorative border with a repeating floral and vine pattern surrounds the text.

Rischdische Vernema Kisch

Viernheimer Kuchenrezepte

Gestampfte Geeleriewe

*1 kg gelbe Rüben und 1 Pfund
Kartoffeln in kleine Würfel
schneiden und in Salzwasser
kochen. anschließend stampfen.
Gewürfelte Zwiebeln in Margarine
dämpfen, etwas Mehl dazugeben
und mit Wasser ablöschen.*

*Die gestampfte Masse dazugeben mit
Pfeffer, Muskat, Essig und Petersilie
abschmecken.*

*Dazu schmeckt ein guter
Schweinebraten.*