

ISSUE NO. 1 | WINTER 2021

Comfort & Joy



RSCC | DAGRP | Cross-Atlantic Recipe Exchange
Food for Comfort & Joy in the Time of COVID-19

CONTENTS/INHALT

1-4

**Editor's Introduction &
Thoughts from Boards**

5

Tips Before Digging In

6-37

Desserts/Nachtische

38-70

Entrées/Hauptgerichte

71-94

Sides/Beilagen

95-98

Drinks/Getränke

99-100

Credits & Links



INTRODUCTION BY THE EDITOR

FOOD FOR COMFORT AND JOY

Allison Chang, RSCC Board & Pinneberg Committee Member
Photos by RSCC & DAGRP Members

As COVID-19 put a practical standstill to many Rockville Sister Cities Corporation events, our RSCC Board members brainstormed creative ways to continue our mission virtually. After a successful online event focused around tea, we discussed the possibility of a recipe exchange with our partner organization, the Deutsch-Amerikanische Gesellschaft Rockville-Pinneberg (German-American Society of Rockville-Pinneberg, or DAGRP). Happily, we were met with matching enthusiasm and vigor, and the project began in earnest. Our goal was to amass a collection of time-honored family recipes under the theme "Food for Comfort and Joy"—and boy, do we need those right now!

After a few months, I was overjoyed to receive more than 50 recipes, with more promised to be on the way. Among these were dishes I had never heard of before, despite my years studying German & visiting Germany. Recipes from the Rockville side included creative takes on American classics as well as personal go-to dishes. As I begin translating and compiling these delectable contributions, I very heartily thank all contributors for your generosity and time. We took a kernel of an idea and turned it into a true feast for the body and soul. I hope that you will try your hand at these recipes and that they bring comfort for years to come.

Enjoy! Guten Appetit!



THOUGHTS FROM THE RSCC BOARD

COVID-19 came suddenly to expose holes in our medical and social infrastructures, canceling travel, and the dire global medical situation made us turn to our sister city friends and ask, "Are you doing OK?" This cookbook of wonderful regional recipes brings us closer through our mutual need for comfort food, and when we can't be together, these cultural exchanges become so important to remind us that globally we are all going through the same uncertain times, and that our close friendship is a beacon of light that can see us through even the hardest that life has to throw at us. Kudos to Allison Chang from the RSSC Pinneberg Group for coming up with such a wonderful, touching idea, to make this time a little easier, and a little happier, global-wide, for all of us!

Hannelore Quigley, Pinneberg Committee Chair

This collection of recipes is a labor of love between the people of Pinneberg, Germany and the people of Rockville, Maryland, U.S.A. Founded on November 8, 1957, the cities of Rockville and Pinneberg enjoy one of the longest-lasting Sister City partnerships in the world. Members of both citizen support organizations, the Deutsch-Amerikanische Gesellschaft Rockville-Pinneberg e.V. (DAGR) and the Rockville Sister Cities Corporation (RSCC), have contributed numerous family recipes, many of which have been handed down through the generations. Many thanks to RSCC's Pinneberg Committee, to Allison Chang, and to all on both sides of the Atlantic, who have participated. Guten Appetit!

Sincerely,



Drew Powell, President

GEDANKEN ZUM REZEpte PROJEKT

Dear RSCC Board Members

Dear Allison Chang and the Recipe Team

Noch im März waren die Rahmenbedingungen alles andere als gut. Die Pandemie führte Regie und schränkt einen Großteil der gewohnten Kontakte und Aktivitäten ein.

Aber RSCC und DAGRP fanden eine kreative Möglichkeit, trotzdem in Kontakt zu bleiben. Im Rahmen einer gemeinsamen Video-Konferenz wurde beschlossen, die Mitglieder unserer Gesellschaften um ein Rezept zu bitten. Dieses sollte ein Rezept sein, zu dem ein besonderer persönlicher Bezug besteht und im täglichen Leben eine Bedeutung haben – quasi ein Spiegelbild aus der Lebenswirklichkeit sein.

Die Resonanz war groß und mehr als 50 Rezepte wurden eingereicht. Die Bandbreite umfasst Rezepte für Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert, von jung und alt – in Umfang und Vielfalt beeindruckend, ein Ausdruck von Lebensfreude und Spaß. Dazu kommt die Bereitschaft, diese Rezepte mit anderen zu teilen.

Die Erfolgsfaktoren sind: Gute Vorbereitung – gute Struktur; gute, pragmatische Kommunikation; gute Umsetzung und Zusammenfassung.

Wer hätte gedacht, dass sich aus einem TO Punkt der Agenda des RSCC-DAGRP Meetings vom März 2021 ein so erfolgreiches Projekt entwickeln würde. Gibt es einen besseren Beweis für die Lebendigkeit/Agilität unserer seit vielen Jahren freundschaftlich verbundenen Partnerschaft der RSCC und der DAGRP? Wir freuen uns über das Ergebnis und auf die first issue. Es war und ist eine Freude für uns alle an diesem Projekt zusammenzuarbeiten!

Unser Dank geht an alle – in Rockville wie in Pinneberg – die sich so engagiert für dieses Projekt eingesetzt haben! Besonders danken wir dem RSCC Rezept Team mit Allison Chang und Hannelore Quigley für die gelungene Koordination!

Dr. Thomas Palaschewski (DAGRP) & Bernd Hinrichs (DAGRP)

THOUGHTS FROM THE DAGRP BOARD

Dear RSCC Board Members

Dear Allison Chang and the Recipe Team

Even in March, the general conditions were anything but good. The pandemic controlled and restricted a large part of everyday contact and activities.

But RSCC and DAGRP found a creative way to keep in touch anyway. During a joint video conference it was decided to ask each member of our societies for a recipe. This should be a recipe to which there is a special personal relationship and which has meaning in everyday life - it should be a reflection of the reality of life, so to speak.

The response was great, with more than 50 entries. The range includes starters, main courses, desserts, from young and old - impressive in scope and variety, an expression of joie de vivre and fun. In addition, there has been a great willingness to share these recipes with others.

The success factors have been: Good preparation; good structure; good, pragmatic communication; good implementation and summary.

Who would have thought that a TO item on the agenda of the RSCC-DAGRP meeting in March would develop into such a successful project in 2021? What better proof of the liveliness or agility of our long-standing, friendly partnership between the RSCC and the DAGRP? We look forward to the result and to the first issue. It was and is a pleasure for all of us to work together on this project!

Our thanks go to everyone - in Rockville as well as in Pinneberg - who worked so hard for this project! We would especially like to thank the RSCC recipe team with Allison Chang and Hannelore Quigley for the successful coordination!

Dr. Thomas Palaschewski (DAGRP)

Bernd Hinrichs (DAGRP)

TIPS BEFORE DIGGING IN

Translation

All recipes in German have an English version. The editor has done her best to translate, and any remaining errors are her own. Photos and recipes belong to their authors. Recipes in German include a rough pronunciation guide for English speakers. If any directions are unclear, try searching for a similar recipe and then comparing the two.

A Personal Touch

We requested that photos come directly from authors so that readers could see exactly what each dish should look like. As a bonus, you also often get a glimpse of an author's home, and see how an author chose to decorate or present a dish. We very much believed in the value of such photos, as well as the stories many recipes came with.

No Photo, No Problem

If a recipe does not have a photo, you can search for the name of that dish online and look at the image results. These are usually popular recipes, so there should be several photos and even other versions.

Unique Ingredients

Some of the recipes include ingredients that may not be available in your area. If this is the case, as it may be with quark, German baking powder, or particular types of sausage, a quick Internet search for close substitutes will help. Not every substitute will be equal, but we can do our best with what we have. Happily, many Dr. Oetker and other branded products are available online and at some U.S. supermarkets.

Don't Forget Videos

YouTube is an excellent source of tutorials or explanations of foods if friend or family aren't able to act as a resource for a particular recipe!



**THIS YEAR, WE MAY
START WITH DESSERT!**

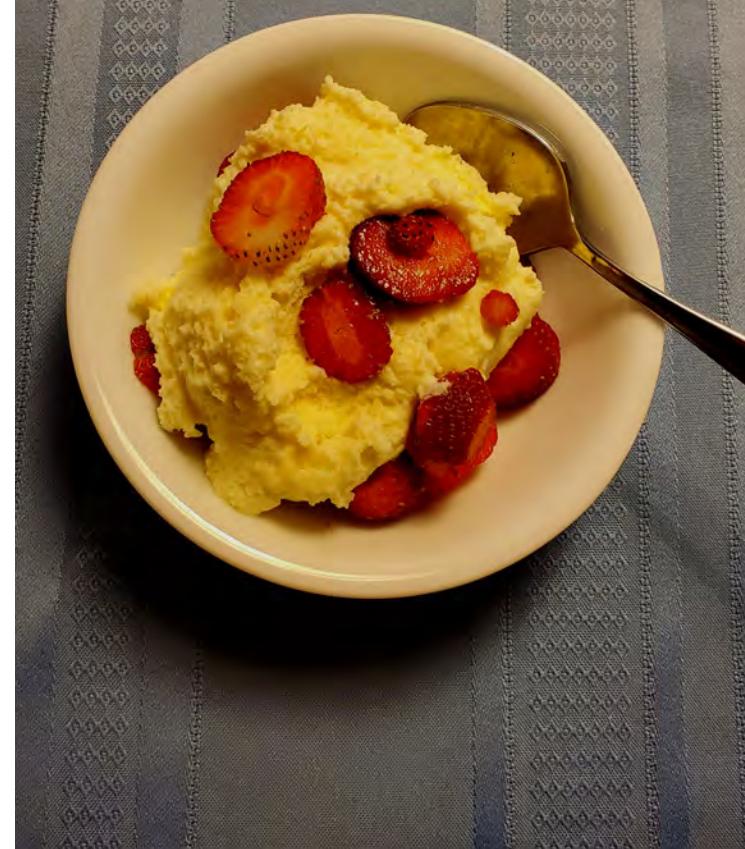


PASKA

STEPHEN FISHER, RSCC

5 Eggs, separated, yolks only
400 grams Granulated Sugar
2 lbs Ricotta Cheese (Whole Milk or Part Skim)
2 sticks Unsalted Sweet Butter (1/2 lb), softened
Zest from 2 Large Lemons (finely grated)
1 - 1/2 teaspoon Vanilla Extract
1/2 teaspoon Lemon Extract
1/2 pint Heavy Whipping Cream

My mother's mother was Ukrainian and though she was not much of a cook, Paska was something my mother experienced during the Easter holidays as a traditional Russian Orthodox dessert - but not made by her mother's hands. The original is a very dry affair made of cottage cheese curd pressed through cheesecloth before being mixed with other ingredients and then pressed into a pyramid-shaped mold - something that did nothing to improve the taste or texture. In later years, my mother experimented and decided to substitute ricotta for the pressed cottage cheese, and the texture and blending were far easier - to all of us kids, it tasted much better. Having a KitchenAid stand mixer really helps with making sure the sugar is fully incorporated and not gritty. This dessert is usually served in a small bowl with fresh fruit - such as cut strawberries. It is a reminder of one part of my ancestry - and something that brings back fond memories to myself and my siblings of all our Easter dinners together going back 50+ years.



Sliver sticks of butter and put in mixing bowl (KitchenAid). Use whipping attachment. Gradually add sugar to butter until well blended. Then add egg yolks and continue mixing until sugar is fully incorporated and mixture is no longer gritty. Gradually add ricotta to the mixture as the beater continues blending. Add lemon zest, lemon extract, and vanilla extract and continue blending. While mixture continues to blend, put heavy whipping cream in a bowl and float bowl in ice water within a larger bowl. Use handheld mixer to beat heavy cream until it peaks. Do not overbeat. Turn off KitchenAid and remove bowl. Fold whipped cream into mixture with a spatula. When done, spoon Paska into several plastic containers, cover, and refrigerate.

Englischer Käse (Kuchen) English Cheese (Cake)

"ENG- LISH- UH KAY- ZUH KOO- HUN"

Inge Seyfert, DAGRP

ZUTATEN

250 g Butter
250 g Zucker
je eine Messerspitze Zimt und Muskatnuß
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
6 Eier
3 Esslöffel Rum,
250 g Mehl
100g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver
125 g Rosinen
125 g Korinthen
je 50 g Orangeat, Zitronat und kandierte Kirschen
5 g bittere Mandeln

INGREDIENTS

250 g butter
250 g sugar
pinch each of cinnamon & nutmeg
(this is a "knife tip" in German!)
zest of half a lemon
6 eggs
3 Tbsp rum
250 g flour
100g cornstarch
2 tsp baking powder
125 g raisins
125 g currants
50 g each candied orange peel, lemon peel, &
cherries
5 g bitter almonds, minced or ground

Das ist eigentlich kein Käse, sondern ein sehr leckerer Kuchen, den ich früher zu jedem Fest der Familie und den Gästen gebacken habe. // This is actually not a cheese, but rather a very delicious cake that I have baked in the past for every family holiday & for guests.

Butter und Margarine schaumig rühren: das Fett soll warm sein, daß es sich geschmeidig verarbeiten läßt. Es darf auf keinen Fall zerlassen werden. Zucker, Eier und Gewürze gibt man in dieser Reihenfolge zum schaumig gerührten Fett und röhrt kräftig weiter. Mehl, Speisestärke, Backpulver werden gemischt, gesiebt und eventuell Flüssigkeit (1/8 L Milch) an den Teig gegeben. Da die Eier verschieden groß sind, läßt sich die nötige Milchmenge auf einen Esslöffel genau angeben. Die Flüssigkeitszugabe ist richtig, wenn der Teig nicht mehr fließt, sondern schwer vom Löffel fällt. Nach der Mehlzugabe soll nicht länger als notwendig weiter gerührt werden. Zuletzt überbrühte, getrocknete und bemehlte Rosinen und Korinthen, feingeschnittene Orangeat, Zitronat und Kirschen sowie feingehackte oder geriebene Bittermandeln unterziehen. Teig in eine gut gefettete oder mit beiderseits gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen. Bei 175 – 190 C in 65 bis 75 Minuten backen. Nach Belieben mit Zuckerguß glasieren.

Beat butter & margarine until fluffy: it should be warm & pliable. Do not let it melt. Add sugar, eggs, & spices in that order & mix thoroughly. Mix in sifted-together flour, cornstarch, & baking powder; add ~.5 c milk to the dough. Since eggs differ in size, the amount of milk may vary by a few Tbsp. The consistency is right when it doesn't just slide off the spoon. Do not overmix after adding flour. Lastly, fold in blanched, dried, & floured raisins, currants, finely cut candied fruits as well as minced or ground almonds. Transfer dough to a pan that's either well greased or lined on all sides with greased parchment paper. Bake at 350-375 F for 65-75 minutes. Glaze with icing if desired.

Mehlbeutel

Für den Teig:

3 Eier
300 g Mehl
250 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Backpulver
eine Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
125 g Butter oder Margarine
etwas hellen Sirup (damit der Teig nicht kleben bleibt)
eventuell eine Tasse Rosinen

Für die Soße:

1 Glas Sauerkirschen
1 Päckchen Vanille Puddingpulver
etwas Zucker

Mehlbeutel ist ein typisches Rezept aus Norddeutschland, und hat meine Mutter oft für uns Kinder gemacht. Typisch ist eigentlich die Herstellung mit einem Geschirrtuch, aber ein Topf tut es auch.

Es ist eine leckere, süß schmeckende Mehlspeise und kann als Hauptgericht gegessen werden.

Man kann zum Mehlbeutel eine Kirsch-, Erdbeer-, Birnen-, Pflaumen- oder Apfelseoße essen. Dies sind regionale Früchte, die es in Norddeutschland gibt bzw. dort wachsen.

Gewöhnlich isst man zu Mehlbeutel eine Kirsch- oder Birnensauce.

Eine runde Backform (Gugelhupf), d. h. höhere Außenwand & ein Loch in der Mitte. Butter im Wasserbad schmelzen, d. h. Butter in eine kleine Schüssel oder gleich in die Backform geben & in einem Topf mit Wasser bei geringer Temperatur erhitzen. Für den Teig drei Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. In eine Schüssel drei Eigelb geben, die Milch, den Zucker & eine Prise Salz. Alles mit einem Rührgerät mixen. Dann nach & nach das Mehl einröhren & mixen. Anschließend ein Päckchen Vanille Zucker dazu & nur eine Prise Backpulver. Wieder kurz mixen. Wenn man Rosinen mag, jetzt eine Tasse Rosinen in den Teig geben und wieder mixen. Die jetzt flüssige Butter vom Herd nehmen & in der Backform kurz etwas schwenken, damit die Backform eingefettet ist. Die flüssige Butter in den Teig geben & mixen. Zum Schluss das Eiweiß mit einem Löffel oder Schneebesen im Teig unterschlagen bzw. beigegeben. Die Backform mit etwas hellem Speisesirup ausschmieren, danach den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Die Backform ins Wasserbad stellen & mit einem Deckel abdecken. Das Wasser aufkochen & anschließend die Temperatur auf die Hälfte reduzieren & 1 Stunde kochen lassen.

Nach 1 Stunde den Mehlbeutel aus der Backform auf einen Teller geben. Dabei den Mehlbeutel vorsichtig vom Rand & in der Mitte mit einem Messer lösen, den Teller auf dem Kopf auf die Backform legen & die Backform umdrehen. Anschneiden (in der Größe eines Kuchenstücks) & die Kirschsoße darüber gießen.

Zubereitung Kirschsoße: Zur Soße benötigt man 500 ml Flüssigkeit, z. B. das Kirschwasser im Glas. Falls es keine 500 ml sind, dann Wasser hinzugeben. Sauerkirschen in einen Topf geben. Das Soßenpulver von Dr. Oetker mit zwei gehäuften EL Zucker in einer separaten kleinen Schüssel vermischen. Nach und nach mit mindestens sechs EL Flüssigkeit von den 500 ml Kirschsoße verrühren. Kirschen und die restliche Kirschsauce aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Das verrührte Soßenpulver mit einem Schneebesen in den Topf einröhren. Kirschsoße unter Rühren einmal kurz aufkochen. Soße während des Abkühlens öfter durchrühren, um Hautbildung zu vermeiden. Alternativ zu Dr. Oetker kann man Maizena (Maismehl) und Vanillezucker nehmen.

"Flour Sack" Cake - Mehlbeutel "MELL-boy-tull"

For the Dough:

3 eggs
300 g flour
250 ml milk
1 packet vanilla sugar
1 pinch baking powder
1 pinch salt
2 Tbsp sugar
125 g butter or margarine
some light syrup, so the dough doesn't stick
optional: 1 c raisins

For the Sauce:

1 jar sour cherries (around 500 ml volume)
1 packet Dr. Oetker vanilla pudding powder
2 heaping Tbsp sugar

Mehlbeutel is a typical recipe from northern Germany and my mother often made it for us kids. Usually you would actually make it with a dishcloth, but a pot works as well. It's a delicious, sweet treat and can also be eaten as a main dish.

Mehlbeutel goes well with a cherry, strawberry, pear, plum, or apple sauce. These are regional fruits that grow in northern Germany. This dish is usually eaten with a cherry or pear sauce.

Use a bundt pan/round cake pan, i.e., higher exterior walls & a hole in the middle. Editor's note: This is essentially an old-fashioned steamed pudding recipe.

Melt butter in a double boiler; you also can do this in a small bowl or right in the baking pan over a pot of hot water. Separate 3 eggs for the dough. Beat whites until stiff. Put 3 yolks into a bowl with milk, sugar, & salt. Combine with a handmixer or standmixer. Then add the flour in batches. Next, add the packet of vanilla sugar & baking powder; mix briefly. If you like raisins, add them in now and mix again.

Take some of the melted butter from the stove & grease the pan by swirling it around. Put the rest into the dough & mix. Finally, fold in egg whites with a spoon or whisk. Coat the baking pan with some syrup, then transfer in the dough & evenly distribute. Put the pan in a water bath (double boiler) & cover with a lid. Bring to a boil & then reduce temperature by half. Let it simmer for 1 hour. After 1 hour, Take the Mehlbeutel out of the pan and place onto a serving plate. Carefully separate it with a knife from the edges & middle, put the plate on top, and flip over. Cut the Mehlbeutel into cake-size slices & pour sauce over it.

To Prepare the Sauce:

You will need a total of 500 ml liquid, including the juice from the can/jar. If it is not 500ml, add water. Place cherries in a pot. In a separate, small bowl, mix vanilla pudding powder with 2 heaping Tbsp sugar. Gradually mix with at least 6 Tbsp of cherry juice. Boil cherries with remaining juice, then remove from heat. Whisk in vanilla sauce mixture. Cook again briefly while whisking. As it cools, make sure to whisk often to prevent a skin from forming. Alternatives to Dr. Oetker are Maizena (cornmeal) and vanilla sugar.



Chewy Chocolate Chip Cookies

KUAN LEE, RSCC

Ever since tasting my first gourmet cookie by Mrs. Fields [a popular cookie store at the shopping mall] in grade school, I forever crave the rich, chewy and gooey sweetness of the warm, freshly baked cookies. It was during college when I first attempted to bake my first batch of gourmet cookies.

I experimented with about a dozen recipes but only one stood out. Since then, I regularly bake a batch of cookies to satisfy my sweet tooth.

INGREDIENTS

2 cups all-purpose flour
1/2 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt
3/4 cup melted, unsalted butter
1 cup brown sugar
1/2 cup white sugar
1 tablespoon vanilla extract
1 egg
1 egg yolk
2 cups chocolate chips

1. Preheat oven to 325 F. Grease baking sheet or parchment paper.
2. Mix flour, baking soda and set aside.
3. Mix butter, brown sugar & white sugar. Then mix in vanilla extract, egg and yolk.
4. Mix the mixture from (2) and (3) until it becomes cookie dough. Then, mix in chocolate chips by hand or wooden spoon.
5. Take 1/4 cup cookie dough to roll into a ball and place it on the baking sheet or parchment paper. Each cookie should be about 3 inches apart.
6. Bake 15 to 17 minutes in the preheated oven. Cool and serve.

SOUR CREAM COOKIES

MARIKA BROWN, RSCC



Cream together:

1/2 cup of shortening, 1 cup of sugar, add and beat until fluffy 1 egg and 1 teaspoon vanilla.

Stir in 1/2 cup of sour cream (or substitute). Add 3 1/4 cups of flour, 1 teaspoon soda and 1/2 teaspoon salt.

Roll out on flowered surface about an 1/8- or 1/4-inch thick.

Cut desired shapes and bake in 375 F (190.6 C) oven for 10-15 minutes or until lightly browned.

One cup is about 220 ml.

Another Version:

You can also make these with jam. I put it on with a small spoon out of a jar.

I usually use strawberry jam

My mother used to make them when I was a child in Germany. Then when I had two boys in the 1970s I started to make them. and now my sons who are 50 years old still expect for me to make them at Christmas time and so far I haven't missed one even last year.



Quarkpudding

75 g Butter
120 g Zucker
3 Eigelb
30 g gehackte Mandeln
75 g Mehl
5 Esslöffel Milch
375 g Magerquark
3 Eiweiß

Nach den Bombenangriffen auf Hamburg wohnten meine Eltern mit meiner Schwester und mir bei meinen Großeltern in Uetersen. Da meine Großmutter eine sehr gute Köchin war, bekam meine Mutter schon als Kind und dann auch als junge Frau nur selten Gelegenheit zum Kochen. Nach dem Tode meiner Großmutter änderte sich das. Meine Mutter meldete sich daraufhin zu einem Kochkurs an. Eins der ersten Gerichte, das sie uns dann mit großem Erfolg vorsetzte, war dieser Quarkpudding. Er ist auch bei meiner Familie und den Familien unserer Töchter ein beliebtes Essen.

Die Zutaten bis einschließlich Magerquark miteinander verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die verschließbare Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Quarkteig in die Form geben. Einen entsprechend großen Topf so mit Wasser füllen, dass der Topf gut darin stehen kann, und den Quarkpudding im Wasserbad ca. 1 Stunde lang kochen lassen. Natürlich kann man den Teig auch in einer offenen Form im Backofen backen.

Den fertigen Pudding in der Form unter kaltem Wasser abschrecken, die Ränder mit einem Messer vorsichtig lösen und den Quarkpudding auf einen großen Teller stürzen.

Dazu essen wir z.B. mit Apfelmus.

INGE HEINRICH, DAGRP



Quark Pudding

Quarkpudding

"KVARK-PUH-ding"

75 g butter
120 g sugar
3 egg yolks
30 g chopped almonds
75 g flour
5 Tbsp milk
375 g low-fat quark
3 egg whites

***Editor's note:** there are many recipes online that show you how to make quark at home!

After the bombing of Hamburg, my parents lived with my grandparents in Uetersen with my sister and me. Since my grandmother was a good cook, my mother received few chances to cook, both as a child and a young woman. After her mother's death, that changed. My mother signed up for a cooking course. One of the first dishes she brought forth to us with success was this quark pudding. It is a beloved food of my family and the family of my daughter.

Combine all ingredients up until and including the quark. Beat egg whites to stiff peaks and carefully fold into the batter.

Grease a bundt pan and sprinkle with bread crumbs. This should be a pan that comes with a cover/lid. Transfer the batter to the pan. Fill a large-enough pot with water so that the bundt pan can stand well in it, and cook the pudding in this water bath for about 1 hour.

Of course, you can also bake this in another pan.

After it's finished cooking, run pan under cold water, loosen the pudding from pan edges with a knife, and invert the pudding onto a large platter.

We eat this, for example, with applesauce.

INGE HEINRICH, DAGRP

ROTE GRÜTZE

RED FRUIT PUDDING

"ROW-TUH GROOTS-UH"

MARGRIT & JÜRGEN ZIEGLER, DAGRP

When I grew up in our small village everyone had a vegetable and fruit garden. Following the season strawberries, raspberries, red and black currents could be picked for Rote Grütze. Every day you could see grandmothers, mothers and children collecting what they found from rhubarb to blackberries. On hot days Rote Grütze was a perfect meal served with cold milk in a soup plate - very typical in Schleswig-Holstein. Meanwhile it is a famous dessert all over Germany and Scandinavia.

An elegant presentation fit for the grandest occasion



6-7 cups of cranberry juice
1 cup of corn starch mixed with one cup of water
Red fruits, fresh or frozen
2 cans of strawberries
2 cans of raspberries
2 bags of black cherries

Heat juice and add corn starch mixture when boiling. Stir over heat until it thickens and is red. Use whisk.

Add fruits (fresh or still frozen) Fill in glass bowls and let it cool off. Good to make it a day ahead.

Serve with whipped or liquid cream, with vanilla cream or vanilla ice cream.

Good luck! Be creative with different combinations



3 Blatt Gelatine, weiße
150 g Kuvertüre, weiße
3 Ei(er)
40 g Zucker
1 Pck. Vaniliezucker (ca. 40 g)
2 Eßlöffel weißer Rum
200 g Schlagsahne

Für 6 Personen

Dauer 3 Stunden 30 Minuten

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 3 Stunden

Weisse Mousse au Chocolat

ALEXANDRA WAßONG,
DAGRP

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Eier trennen. Eigelb, Zucker und
Vanillezucker Schaumig schlagen.
Kuvertüre und Rum dazugeben und
unterrühren. Gelatine ausdrücken, in
einem kleinen Topf auflösen und unter
die Eigelbmischung rühren. Zimt
unterrühren. Etwas abkühlen lassen.

Sahne und Eiweiß getrennt
voneinander steif schlagen. Zuerst die
Sahne und danach das Eiweiß unter die
Schoko-Eigelb-Mischung heben. In eine
Schüssel füllen und mindestens 3
Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Wer keinen Zimt mag oder wem das
zu weihnachtlich ist, lässt den Zimt
einfach weg oder ersetzt ihn durch das
ausgeschabte Mark einer Vanillestange.
Aber auch ohne beides schmeckt die
Mousse klasse.

**~1 tsp (5 ml) powdered gelatin
150 g couverture white chocolate
3 eggs
40 g sugar
1 pck. vanilla sugar (~40 g)
optional: cinnamon, to taste
2 Tbsp white rum
200 g whipping cream**

6 Servings

3.5 hours

Prep time: 30 minutes

Rest time: 3 hours

White Chocolate Mousse

**ALEXANDRA
WAßBONG, DAGRP**

The original recipe calls for 3 sheets of gelatin to be soaked. You may wish to research sheet vs. powder usage.

Melt couverture in a double boiler.

Separate eggs. Beat yolks, sugar, and vanilla sugar until frothy. Add in couverture and rum; mix. Put gelatin in a small pot and add to yolk mix. Add cinnamon and let cool somewhat.

Separately beat cream and egg whites into stiff peaks. Fold first cream and then egg whites into the chocolate-yolk mixture. Place into a bowl and chill in fridge at least 3 hours.

If you don't like cinnamon or find it too Christmassy, simply leave it out or substitute with seeds scraped from 1 vanilla pod. This mousse tastes excellent without these as well.

Palmin-Kekstorte („Kalter Hund“)

Diese Kekstorte wurde in meiner Jugendzeit immer bei Geburtstagen hingestellt, als Kalorien noch nicht zählten. Später war sie auch bei unseren Tanzveranstaltungen gern gesehen und gegessen.

Cornelia Heinke, DAGRP

**250 g Palmin (Kokosfett)
2 Tassen Zucker
2 Eier
1 Tasse Kakao
2 Eßlöffel Kaffeepulver (nicht Instant-Kaffee)
20 Leipnitz-Butterkekse**

Palmin langsam auf kleiner Flamme schmelzen (nicht kochen!). Zucker und Eier schaumig rühren, Kakao und Kaffeepulver dazugeben.

Geschmolzenes Palmin nach und nach dazugeben; jeweils sehr gut mit einem Holzlöffel unterrühren.
Kleine Kastenform mit Butterbrotpapier auslegen und als unterste Schicht mit Keksen auslegen. Dann darauf abwechselnd Kakao-Masse und Kekse schichten. Als oberste Schicht ist Kakao-Masse.

Im Kühlschrank in der Kuchenform hart werden lassen, aus der Form nehmen, in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.

"PALM-IN-KECKS-TOA-TUH (CALL-TUH HOONT)"

No-Bake Coconut-Oil Biscuit Cake ("Cold Dog") Palmin-Kekstorte („Kalter Hund“)

When I was a kid, these biscuit cakes were always made for birthdays, as calories didn't "count" yet then. Later, they were also popular at our dance events.

Cornelia Heinke, DAGRP

250 g coconut oil (Palmin)	Slowly melt coconut oil on low heat (do not boil!). Beat sugar and eggs until frothy and add cocoa and coffee powders.
2 spoonfuls sugar	
2 eggs	
1 spoonful cocoa powder	
2 Tbsp coffee powder (not instant)	Add coconut oil gradually, stirring constantly with a wooden spoon. Line small cake/loaf pans with parchment and place biscuits down as first layer. Then alternate between the cocoa mixture and biscuits. The top layer will be of the mixture.
20 Leipnitz butter biscuits or similar (see online for ideas)	
	Allow to solidify in the fridge, take out of the pans, slice into finger-thick pieces, and serve.



SÜSSER AUFLAUF MIT VANILLESOSSE

F R A U K E V O R P A H L , D A G R P

250 g Margarine oder Butter
4 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitrone abreiben
500 g Mehl
1 Päckchen
Backpulver
ca 200 mL Milch (kann auch etwas mehr sein, das muss man ausprobieren, der cremige Teig muss langsam von dem Löffel laufen

Unsere Mutter hat uns mit diesem Auflauf immer ein leckeres Mittagessen auf den Tisch gebracht. Besonders, weil immer ein anderes Obst in dem Auflauf war.

Die Eier werden mit dem Zucker verquirlt, dann fügt man die Margarine/Butter hinzu. In diese cremige Masse gibt man nach und nach das Mehl, die Prise Salz und die Milch und die abgeriebene/abgeraspelte Zitronenschale , in den Rest von dem Mehl gibt man das Backpulver und verröhrt das alles zu einem cremigen Teig.

In den Teig kommen nun die Früchte der Jahreszeit: geschälte, in Stücken geschnittene, möglichst saure, kräftig schmeckende Äpfel, Zwetschgen oder Pflaumen, Rhabarber in Stücken oder auch abgetropfte Kirschen aus dem Glas. Den Teig mit dem Obst vermischen und in eine Auflaufform geben. Mit Margarine / Butter bestreichen

Bei 175 Grad (Umluft) ca 55 - 60 backen

Dazu schmeckt sehr gut Vanillesoße, 1Tüte Vanillesoßenpulver nach Anweisung kochen

Für die kleine Auflaufform halbiert man das Rezept. Man kann diesen Teig mit dem Obst auch in eine Springform füllen und als Kuchen essen mit Schlagsahne dazu, auch sehr lecker



SWEET CASSEROLE WITH VANILLA SAUCE

SÜSSER AUFLAUF MIT VANILLESOSSE

"ZOO-SUH OWF-LOWF MITT FAH-NILL-UH-ZOH-SUH"

F R A U K E V O R P A H L , D A G R P

250 g margarine or butter
4 eggs
250 g sugar
1 pinch salt
1 zested lemon
500 g flour
1 packet German baking powder*
~200 mL milk (can also be a bit more, but you have to watch the creamy batter; it should fall slowly from the spoon)

*German baking powder packets, such as those made by Dr. Oetker, are not chemically the same as American baking powder. The editor suggests you search online for a great article by The Spruce Eats called "German Baking Powder" in order to get a conversion recipe. It is also sold online.

Our mother always brought us to the table with this casserole, a delicious lunch. Especially because there was always another fruit in it.

Whisk eggs with sugar, then add in margarine/butter. Gradually add flour, salt, milk, and lemon zest. Add baking powder to the rest of the flour and mix everything into a creamy batter.

Now come seasonal fruits into the batter: peeled, cut into pieces, preferably sour, hearty-tasting apples, plums, rhubarb pieces, or drained canned cherries.

Mix the batter with the fruit and pour into a casserole pan. Spread with margarine/butter

Bake 55-60 minutes on ~350 F (convection)

This goes very well with vanilla sauce made with 1 packet of vanilla sauce powder. Follow instructions on packet.

For a small casserole pan, halve the recipe. You can also put this batter with fruit into a spring-form pan and eat it as cake with whipped cream; very yummy.

Gedeckter Apfelkuchen Mecklenburger Art

KARL-HEINZ & ANGELA TRABOLDT, DAGRP

Im Sommer 1989 besuchten wir meine Cousine in der ehemaligen DDR. Die Familie traf sich zum Wiedersehen bei Kaffee und Kuchen. Die Kuchentafel war üppig und bestückt mit einer großen Auswahl an selbstgemachten Kuchen und Torten. Da die Kuchenwahl sichtlich schwer fiel wurden kurzerhand die Stücke kleiner geschnitten. Somit haben wir den gedeckten Apfelkuchen entdecken können und als unseren Favoriten gekürt. Das Rezept mussten wir unbedingt mit nach Pinneberg nehmen. Wer hätte damals gedacht, dass schon im Frühling 1990 meine Cousine den Kuchen auf der Terrasse in Pinneberg genießen konnte.

Teig:

200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
 $\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver

Belag:

5 große Äpfel
etwas Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Rosinen
50 g Zucker

Guß:

Zitronensaft
Puderzucker

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Die Hälfte des Teiges in der Springform 15 Min. backen. (Umluft 160 Grad)

Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Zimt, Vanillezucker, Rosinen und den restlichen Zucker kurz im Topf dünsten. Die Mischung dann auf den vorgebackenen Boden geben.

Die andere Hälfte des Teiges auf einer Folie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse legen.

Alles ca. 20 Min. weiter backen.

Puderzucker mit Zitronensaft mischen und auf den fertigen Kuchen verteilen.

Mecklenburg-Style Covered Apple Cake

Gedeckter Apfelkuchen Mecklenburger Art

"geh-DECK-tuh OPP-fell-KOO-hun MECK-len-BUA-guh OTT"

KARL-HEINZ & ANGELA TRABOLDT, DAGRP

In the summer of 1989, we visited my cousin in former East Germany. We gathered our family with coffee and cake. The table was luxurious and laid out with a large selection of homemade cakes and tortes. As the choice of cakes was obviously difficult, the cakes were quickly cut into thinner slices. Thus we discovered the covered apple cake and nominated it as our favorite. We had to bring the recipe back to Pinneberg. Who would have thought then that my cousin would be able to enjoy the cake on our patio in Pinneberg as soon as the spring of 1990?

Pastry Dough:

200 g butter
100 g sugar
1 egg
300 g flour
 $\frac{3}{4}$ pck German baking powder

Make a pastry dough out of the top ingredients. Bake half of it in the springform pan for 15 minutes.
(Convection at ~320 F)

Filling:

5 large apples
some cinnamon
1 pck vanilla sugar
100 g raisins
50 g sugar

Dice apples and stew briefly with cinnamon, vanilla sugar, raisins, and the rest of the sugar. Transfer the apple mix onto the prebaked crust.

Glaze:

lemon juice
powdered sugar

On a piece of plastic wrap, roll out the other half of the dough & lay on top as a cover.

Bake everything another 20 minutes or so.

Mix powdered sugar with lemon juice & pour over the finished cake.

Carrot Cake

Das Rezept stammt von der kanadischen Großmutter der Enkelin, die diesen Kuchen ihrer Oma in Pinneberg zum Geburtstag gebacken hat. Das Rezept hat die Enkelin dem Kochbuch der Familie entnommen. // This recipe comes from the Canadian grandmother of the granddaughter, who baked this cake for her Oma (Granny) in Pinneberg. The granddaughter took the recipe from the family cookbook.

Birgit Drechsler, DAGRP

2 eggs	Beat eggs and sugar until creamy. Add carrots, nuts and oil.
1 cup sugar	
1 ½ cups grated carrots	
1 ½ cups chopped nuts	Mix dry ingredients; add little by little into the first mixture.
1 teaspoon cinnamon	
1 teaspoon baking powder	
1 level teaspoon baking soda	Bake 1 ¼ hours in a rectangular cake tin at 350 Fahrenheit.
½ teaspoon salt	
½ cup vegetable oil	
¾ cup flour	Remove from oven; allow to cool.
Icing:	
2 cups icing sugar	Icing:
1 egg yolk	Mix ingredients and ice cooled cake.
1 teaspoon vanilla	
1 (3 ½ oz.) pkm. Cream cheese	

Slevanka

ANDREAS MEYER, DAGRP

1 Ei,
Prise Salz,
180 g Mehl,
500 mL Dickmilch (geht auch fester
Yoghurt),
125 g Schmand (1 Becher)
etwas Butter
Zimt
Pflanzenoel.

Ein tolles „leichte“ schnelles Rezept.
Slevanka haben wir früher häufig in
Kroatien bekommen. Heute ist es eine
willkommene Alternative zu Kaffee und
Tee, die selbst ich, ohne große
Küchenerfahrung zubereiten kann.
Natürlich macht es die Schwiegermutter
am besten, und auch nur nach „Gefühl“ -
das sind dann Erinnerungen, die natürlich
nicht jeder erleben wird, wenn er das
Rezept probiert.



Das Ei schlagen, etwas Salz dazu.
Dann die Dickmilch (oder den
Yoghurt) kurz verrühren, dann das
Mehl dazu und
durchmischen (nicht zu lange, nur so,
dass es gut vermengt ist).
Diese flüssige Mischung auf ein mit
Butter gefettetes Backblech (mit
Rand) fließen lassen und mit einem
Löffel verteilen. Je nach Geschmack,
ein bis zwei Löffel
geschmolzene Butter über den Teig
verteilen, danach auch noch den
Schmand auf dem teig verteilen
(nicht gleichmäßig,
sondern in kleinen „Flecken“/
Häufchen.) Im Backofen bei 180 bis
200 °C ca. 35 bis 40 Minuten backen
(Oberseiten wird hellbraun). Blech
herausnehmen, Slevanka in Stücke
schneiden, mit Salz und Zimt
bestreuen (geht auch ohne) und
warm zu Kaffee oder Tee genießen.

Slevanka

ANDREAS MEYER, DAGRP

1 egg
pinch of salt
180 g flour
500 mL soured milk (or thick yogurt)
125 g sour cream
some butter
cinnamon
vegetable oil

This is a great "easy" and quick recipe. In the past, we frequently got it in Croatia. Today, slevanka is a welcome alternative to serve with coffee and tea that even I, without much cooking experience, can prepare. Naturally, my mother-in-law makes it the best, and only by "feel"—there are memories that naturally not everyone will experience when they try this recipe.



Beat the egg with some salt. Quickly add the soured milk or yogurt, then flour, and combine (not too long; only so that it's well mixed). Let this pour onto a well-greased baking sheet (with sides) and distribute with a spoon. Add one to two spoonfuls melted butter (according to taste) onto the batter, and then add sour cream (not evenly, but rather in little "flecks" or dollops).

Bake at ~355-400 F 35-40 minutes until the top is light brown.

Remove baking sheet from oven. Cut into slices and sprinkle with salt and cinnamon (also works without).

Enjoy warm with coffee or tea.



Passah

*Ilse & Peter Ohrt,
DAGRP*

3mal 500 g Quark

¾ L Sahne

125 g Butter

2 Vanilleschoten

5 Eigelb

Eischnee von 5 Eiweißen

Gehackte Mandeln

Zucker nach Geschmack

Meine Familie kommt aus dem Baltikum Riga, und dieses Rezept wurde immer zu Ostern als Nachtisch mit Tee und Kaffee zubereitet und serviert.

Da wir eine große Familie waren, sind die Zutaten reichlich. Man kann sie auch gern halbieren.

Quark abtropfen lassen, danach in einen Topf geben. Zucker und das Vanillemark dazugeben (Schoten aufschneiden und das Mark herauskratzen).

Sahne, Butter, Eigelb und die Mandeln dazugeben und langsam zum Kochen bringen. Ständig rühren, ganz wichtig! Wenn die Masse Blasen wirft, Topf vom Herd nehmen und langsam abkühlen lassen.

Den Eischnee vorsichtig unterrühren und in Schälchen, die mit Mulltüchern ausgelegt sind, füllen. Die Tücher müssen über den Rand der Schälchen hängen, damit die Flüssigkeit auf eine Unterlage abtropfen kann. Also auf eine Unterlage stellen.

Dauert ca. einen Tag, danach kann man die Masse stürzen und im Kühlschrank aufbewahren. Für die Mulltücher nimmt man neue Mullwindeln und schneidet sie in Form.

Passah

"PAHSS-ah"

*Ilse & Peter Ohrt,
DAGR*

3 x 500 g quark

¾ L cream

125 g butter

2 vanilla pods

5 yolks

5 egg whites beaten into stiff peaks

chopped almonds

sugar to taste

My family comes from Riga in the Baltics, and this recipe was always served during Easter as a dessert with tea and coffee.

As we were a large family, the recipe was for ample servings. You can also easily halve the ingredient quantities.

Let the quark drain and then put into a pot. Add sugar and scraped vanilla beans (cut open pods and scrape out beans).

Add cream, butter, yolks, and almonds to the mix and slowly bring to a boil. Stir constantly; very important! When it bubbles, remove from stove and let it slowly cool.

Gently fold beaten egg whites into cooled mixture. Pour into small bowls that have been lined with cheesecloth. The cloth must hang over the sides of the bowls so the liquid can drip down. Put the bowls on a tray or baking pan to catch any liquid.

This takes about one day, after which you can unmold it and keep it in the fridge. For the cheesecloth, you can take new cloth and cut into shape.



POWELL'S APPLE COBBLER

DREW POWELL, RS CC

Topping:

2 c rolled oats
1/2 c roughly chopped pecans
(may replace with walnuts or leave out)
1/2 c whole wheat flour
1/2 c wheat germ
1/2 tsp salt
Zest of one lemon
2 tsp cinnamon
1/2 tsp nutmeg
1/4 tsp ground cloves
1/2 c dark brown sugar
1/2 c granulated sugar (white)
1 c melted butter (microwave)

Apple preparation:

8 apples (we prefer Gala)
Lemon juice from 1 lemon (the zested one)
1 tsp cinnamon
2 Tbsp whole wheat flour
1/2 c apple juice

This recipe was passed down from my Aunt Clara to my mother and then to me. This was a holiday favorite, especially during Thanksgiving and Christmas. In addition, the cobbler can be served à la mode (typically vanilla ice cream). Coffee also goes well with this. A major variation is whether to use dairy butter or a vegan substitute, thus making the Cobbler vegan. Also, the amount of sugar can be adjusted to taste. The cobbler is consumed so fast, we usually make a double recipe.

1. Preheat oven to 350° F
2. Place rolled oats in large mixing bowl
3. Add all other dry "topping" ingredients
4. Mix well, then stir in melted butter
5. Put aside
6. Peel and core apples and cut into 1/16th sized slices
7. Place sliced apples in medium sized mixing bowl
8. Add all other "Apple preparation" ingredients with the exception of the apple juice, mix well
9. Lightly butter (dairy or vegan) a 12" x 9" casserole dish
10. Place apple preparation in casserole dish, evenly spread
11. Add apple juice to the casserole dish
12. Evenly spread the topping over the apples
13. Place in preheated oven uncovered for 30 minutes
14. When ready, the topping should be a golden brown and the apple juice should be bubbling through
15. Let cool for at one half hour before serving. The cobbler can also be stored in the refrigerator for later enjoyment.

Mascarponetorte

Christa Kluxen, DAGRP

Diese Torte haben mir meine Töchter Julia und Christina anlässlich eines Muttertags gebacken. Sie hat prima geschmeckt und ist mir lange in Erinnerung geblieben.

FÜR DEN BODEN

120 G WEICHE BUTTER
75 G ZUCKER
2 EIER
100 G MEHL
2 TEELÖFFEL BACKPULVER
2 ESSLÖFFEL MILCH
ETWAS BUTTER FÜR DIE FORM

FÜR DIE FÜLLUNG

300 G ERDBEEREN
1 VANILLESCHOTE
250 G MAGERQUARK
80 G ZUCKER
6 BLÄTTER GELATINE
500 G MASCARPONE
200 G SCHLAGSAHNE

FÜR DAS TOPPING

250 G KLEINE ERDBEEREN
1 PACKUNG TORTENGUSS ROT
3 EL ZUCKER

Springformboden (Durchmesser 26 cm) fetten. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Für den Boden Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Zum Schluss Mehl mit Backpulver mischen und zugeben. Milch ebenfalls unterrühren.

Teig in die Springform füllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Erkalten lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, putzen und von dem Strunk entfernen. Pürieren und durch ein Sieb in eine große Schüssel streichen. Vanilleschote auskratzen und mit Quark und Zucker glatt rühren. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. 5 – 6 EL der Quarkcreme in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Im warmen Zustand in die Quarkmasse rühren. Mascarpone zugeben und kurz verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Tortenboden aus der Form lösen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring drum herum stellen. Creme darauf geben und glatt streichen. 1 Stunde kalt stellen. Übrige Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Tortengusspulver mit 200 ml Wasser und 3 EL Zucker in einem Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen. 2 – 3 Min. abkühlen lassen und vorsichtig auf die Erdbeeren gießen. Mindestens eine weitere Stunde kühl stellen. Aus dem Ring lösen und servieren.

Mascarpone Torte

Mascarponetorte

"MOSS-car-POH-neh TOA-tuh"

Christa Kluxen, DAGRP

My daughters, Julia and Christina, made me this cake on the occasion of Mother's Day. It tasted amazing and has stayed long in my memory.

FOR THE BASE

120 G SOFTENED BUTTER

75 G SUGAR

2 EGGS

100 G FLOUR

2 TSP BAKING POWDER

2 TBSP MILK

SOME BUTTER FOR GREASING

FOR THE FILLING

300 G STRAWBERRIES

1 VANILLA POD

250 G SKIM QUARK

80 G SUGAR

6 LEAVES GELATIN

500 G MASCARPONE

200 G HEAVY CREAM

FOR THE TOPPING

250 G SMALL STRAWBERRIES

1 PACK TORTENGUSS RED*

*THIS IS A TYPE OF GLAZE

3 TBSP SUGAR

Grease a springform pan (~10-inch diameter).

Preheat oven to ~355 (convection: ~325).

Cream together butter and sugar. Add eggs one by one and mix in. Next, mix flour and baking powder and add in. Then add milk.

Transfer dough to the springform and smooth surface. Bake ~20 minutes. Let cool. In the meantime, wash and clean berries, removing stems. Puree and pass through a sieve into a large bowl. Scrape vanilla beans out of pods and mix with quark and sugar until smooth and even. Soak gelatin sheets in cold water according to instructions on packet. Warm 5-6 Tbsp of quark creme in a pot and dissolve gelatin in the creme. While warm, mix into remaining quark. Add mascarpone and briefly stir. Whip heavy cream until stiff and fold in.

Take torte base out of springform and place cleaned springform sides or a torte ring around it. Spread on whipped cream, smoothing surface. Let cool for one hour.

Wash, clean, and halve the rest of the berries. Stir Tortenguss powder with 200 mL water and 3 Tbsp sugar in a pot. Stir while cooking. Let cool 2-3 minutes and carefully pour onto strawberries. Allow to cool at least one more hour. Carefully separate from springform/ring and serve.

Stachelbeer-torte

RENATE GERKE, DAGRP

Für den Rührteig:

100 g Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanilinzucker

etwas Salz

4 Eigelb

125 g Weizenmehl

½ gestrichener Teelöffel Backin

Für den Belag:

4 Eiweiß

200 g feinkörniger Zucker

100 g gehackte Mandeln

Für die Füllung:

750 ml gekochte Stachelbeeren

250ml Stachelbeerensaft, der evtl. mit

Wasser ergänzt

werden kann

1 Päckchen Tortenguss klar

1 Esslöffel Zucker

2 Becher Schlagsahne mit 2 Päckchen

Sahnesteif

2 Teelöffel Zucker

Ich habe das Rezept von einem weiblichen Chormitglied der Rellinger Kantorei bekommen, in der ich ebenfalls Mitglied bin. Wo die es her hat, ist mir nicht bekannt. Immer wenn ich die Torte zubereite und wir sie essen, denke ich an musikalische Chorkonzerte. Anlässe des Essens sind Kaffee-Besuche von Freunden. Es kann auch Tee getrunken werden. Variationen bei den Zutaten gibt es nicht. Verbindungen zur Familiengeschichte geben die langjährige Mitgliedschaft in der Rellinger Kantorei.

Aus den angegebenen Zutaten den Rührteig bereiten. Für den Belag das Eiweiß so steif schlagen, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt; nach und nach den Zucker unterschlagen.

Aus dem Rührteig zwei Böden backen. Dazu die Hälfte des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 28 cm) streichen. Die Hälfte des Eischnees darauf verteilen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen.

Den zweiten Boden ebenso zubereiten: jeweils 175 – 200 Grad (Gas Stufe 3- 4) im vorgeheizten (bei Gas nicht vorgeheizt) Backofen etwa 20 min auf der unteren Schiene backen. Jeden Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für die Füllung den Tortenguß zubereiten, die Stachelbeeren untermischen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen. Einen Boden zunächst mit der Stachelbeermasse und dann mit der Sahne bestreichen. Den anderen Boden in 16 Stücke schneiden und auf die Sahne legen.

Gooseberry Torte

Stachelbeer-torte

"SHTAH-cull-BAY-ah
TOA-tuh"

RENATE GERKE, DAGRP

For the batter:

100 g margarine
100 g sugar
1 packet vanilla sugar
some salt
4 egg yolks
125 g flour
1/2 tsp Dr. Oetker Backin baking powder

For the topping:

4 egg whites
200g caster sugar (fine grained)
100g chopped almonds

For the filling:

750 ml cooked gooseberries
250 ml gooseberry juice, can add water to supplement
1 packet clear Tortenguß (cake glaze)
1 Tbsp sugar
2 containers whipping cream with 2 packets of whipped cream stabilizer, such as Dr. Oetker Sahnesteif (can be bought online)
2 tsp sugar

I got this recipe from a female chorister of the Rellinger Choir, of which I am a member. Where she got it from, I am not sure. Every time we eat this, I think of choir concerts. This is served with coffee or tea to visiting friends. There are not variations to the ingredients. The Rellinger Choir has a long-standing membership full of family-history connections.

Prepare the batter with the listed ingredients. For the covering, whisk the egg whites until you can cut it with a knife and the cut remains visible; gradually add in the sugar.

Bake two cakes out of the batter. Pour half of the batter into a greased 28-cm-diameter springform pan. Spread half of the egg whites on top and sprinkle with half of the almonds.

Prepare the second cake in the same way. Bake each cake at 250-400 F in preheated oven (do not preheat with gas oven). Bake on lower rack about 20 minutes. Remove cakes immediately from springform pans after baking and let cool on a cake rack.

To prepare the filling, prepare the clear glaze, mix in gooseberries, and let cool. Whip cream to stiff peaks. First spread one cake with the gooseberry mixture and then with whipped cream. Cut the other cake into 16 pieces and lay on top of the cream.

SCHWIMMBAD TORTE

EVELYN & GEORG JUNGERMANN, DAGRP

Dieses Rezept ist von unserer Oma und wird inzwischen in der vierten Generation heiß geliebt. Aus nicht bekannten Gründen heißt es „Schwimmbadtorte“ – vielleicht weil das Baiser aussieht wie Wellen im Schwimmbad? Keiner weiß es, aber Alle wünschen sich diesen Kuchen zum Geburtstag. Oma war eine Kuchenbäckerin mit Leib und Seele und backte die Schwimmbadtorte auch gerne, weil sie so gut vorzubereiten war....Und natürlich immer mit sehr viel Liebe!!

Springform(en) 26 cm Durchmesser

Für den Teig:

100 gr. Butter
125 gr. Zucker
4 Eigelb
200 gr. Mehl
1 gestr. Teelöffel Backpulver

Für das Baiser:

4 Eiweiß
150 gr. Zucker
100 gr. Mandelblättchen

Belag:

1 Glas Stachelbeeren oder anderes Obst aus dem Garten
1 Päckchen Tortenguss
200 gr. Schlagsahne

Den Teig kurz mit den Händen oder den Knethaken eines Handmixers verkneten und mindestens 1 Stunde – gerne auch eingepackt über Nacht im Kühlschrank - ruhen lassen.

Die Springform einfetten. Den Teil halbieren und nacheinander (oder in zwei Formen zeitgleich) dünn auf dem Boden – nicht die Ränder! – ausrollen.

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker schlagen, bis es glänzend ist. Zu gleichen Teilen auf den ausgerollten Teig verteilen und bei 200 Grad C ca. 13 Minuten backen bis der Teig goldgelb ist. Getrennt auskühlen lassen.

Die abgetropften Früchte – Saft für den Guß aufheben! - gleichmäßig auf einem Boden verteilen. Tortenguss nach Anweisung aufkochen und über die Früchte geben. Die Sahne fest schlagen und auf den abgekühlten Früchten verteilen.

Zuletzt den zweiten Boden mit der goldgelb gebackenen Seite nach oben auflegen.

Am besten man schneidet den zweiten Boden vorher in einzelne Tortenstücke und legt diese einzeln auf!

Kühl stellen und genießen!
Guten Appetit!

SWIMMING POOL CAKE SCHWIMMBAD TORTE "SHVIMM-BOD TOA-TUH"

EVELYN & GEORG JUNGERMANN, DAGRP

This recipe is from our grandma (Oma) and has become beloved by the fourth generation. For unknown reasons, it is called "Swimming Pool Cake"—perhaps because the meringue looks like waves in a pool? No one knows, but everyone wishes for this on their birthday. Oma was a cake baker in body and soul and enjoyed baking this torte because it was so good to prepare....And naturally always with a lot of love!!

26-cm springform pan

For the dough:

100 g butter
125 g sugar
4 egg yolks
200 g flour
1 even tsp baking powder

For the meringue:

4 egg whites
150 g sugar
100 g sliced almonds

Topping:

1 jar gooseberry or other fruit from the garden
1 packet Tortenguß/cake glaze
200 g heavy (whipping) cream

Briefly knead dough by hand or with the dough hook of a hand mixer. Let rest at least 1 hour; can also wrap and leave overnight in the fridge.

Grease springform pan. Halve dough and roll each half out thinly on pan bottoms (not the sides!) one after another or in two pans at once.

For the meringue, whip egg whites with sugar until glossy. Distribute evenly over each rolled-out dough base and bake about 13 minutes at 400 F until golden brown. Allow to cool separately.

Evenly distribute strained fruit onto cakes, reserving juice for the glaze. Follow instructions on packet to make the glaze, then pour over the fruit. Whip cream to stiff peaks and spread over cooled fruit.

Finally, fit the two cakes together, golden-brown sides up.

It's best to slice the first cake into individual slices and then to lay these on top of the other cake!

Let cool and enjoy! Bon appétit!



SYLLABUB

AN AMERICAN COLONIAL DESSERT,
INTERMEZZO, OR PUNCH

DAVID HILL, RSCC

Syllabub was a widely popular American colonial food. Better taverns and banquets served it regularly. It takes a few days to prepare, so it was not common in home cooking. It was a night-out or traveling treat. This recipe is a dessert variety. Another variation used more fluid (sherry, wine or hard cider) and was served as a punch. In colonial times it commonly was made without lemon, as citrus was a luxury. Rather the cream & liquid were mixed, but servings left to sit out (often in a sunny window) and the spoiling of the cream produced the distinctive tartness—often with small curdles. However, bacteriology showed this was a very unhealthful preparation and syllabub largely disappeared from American cuisine. A modern rendition is made with lemon juice for tartness (variation: finely grated lemon peel zest simulate curdles).

Ingredients:

1 lemon, juice of
1/2 cup sherry
1/4 cup wine, dry white or hard cider
1/4 cup sugar, white
1/2 pint whipping cream

Squeeze lemon for juice, strain out any pulp or seeds. Mix lemon juice, sherry, wine or cider (if used), and sugar.

Stir vigorously to dissolve sugar, then set aside.

Whip cream until moderate peaks are formed (hint: use a chilled bowl). Fold in liquid mixture while continuing to whip cream until thick. Spoon mixture into serving glasses, parfait or other small or decorative style. (Hint: As thicker foam on top is removed, further whip remaining cream.)

Chill in refrigerator for about two days until frothy cream and liquid separate in serving glass.

Garnish with fresh mint, curl of lemon rind, or sprinkle with nutmeg. Serve with spoon for cream top; this is eaten first. Liquid bottom is then sipped or slurped to clear the palette.

Chocolate Caramel Cheesecake

KUAN LEE, RSCC

This recipe was shared with me by a work colleague who brought a piece of this amazing cheesecake to work. This cheesecake keeps in the fridge covered and chilled for up to one week.

Ingredients for crumb crust:

- 1 ½ cup finely ground cookies (chocolate flavor graham crackers)
- 5 tbsp unsalted, melted butter
- 1/3 cup sugar
- 1/8 tsp salt

To make the crust:

1. Stir ingredients together to form crust and press onto bottom and 1 inch up the side of a buttered 24-cm springform pan. Fill right away or chill up to 2 hours.

Ingredients for Cheesecake:

- 1 cup sugar
- ¾ cup heavy cream
- 8 oz fine-quality chopped bittersweet chocolate (not unsweetened). Good high-quality chocolate recommended
- ½ cup sour cream
- 3 (8 oz) packages of cream cheese, softened
- 4 large eggs
- 1 tsp vanilla extract

To make the cheesecake:

1. Preheat oven 350F
2. Cook sugar in dry heavy saucepan over med-low heat, stirring slowly with a fork until melted & pale gold. Cook caramel without stirring, swirling pan until deep gold. (Making your own caramel is much tastier but for those who don't know how, you can purchase it pre-made & slowly heat it up, or you can use easier methods of making it such as putting a bit of water to help prevent the sugar from clumping or drying.
3. Remove caramel from heat; carefully add heavy cream (mixture will steam & harden). Cook on med-low; stir until dissolved. Remove from heat & whisk in chocolate until smooth. Stir in sour cream.
4. Beat cream cheese with an electric mixer until fluffy, then beat in chocolate mix on low. Beat in eggs one at a time, then add vanilla, beating on low until each ingredient is incorporated, scraping down bowl between turns.
5. Put pan with crust in a shallow baking pan. Pour in filling & bake on middle rack 55m or until set 3 inches from edge but center is still slightly wobbly when gently shaken.
6. Run knife around top edge of cake to loosen; cool completely in pan on a rack. Chill loosely covered at least 6 hours. Remove side of pan and transfer to a plate. Bring to room temperature before serving.



ENTRÉES / HAUPTGERICHTE

BREAKFAST, LUNCH, & DINNER

"TSVEE-BULL KOO-HUN"

Zwiebelkuchen Onion Cake

This is a recipe that has been passed down from my grandmother who came to the United States from Germany in 1927. My grandfather (Opa) always requested a Zwiebelkuchen for his birthday. This cake is very good when cut into small squares and served as an hors d'oeuvre for parties. If having for dinner, cut into 3" squares and serve with a side tossed salad. Sliced turkey sausage, chopped broccoli, or sliced cooked mushrooms are all things that may be substituted for bacon in this recipe.

ELIZABETH VON KAENEL, RSCC

Ingredients:

- 9"x13" greased & floured glass baking dish, frying pan, rolling pin, mixing bowl
- 3-4 slices bacon, fried or microwaved until almost crisp, drained & crumbled
- 1 Tbsp butter
- Water for frying pan
- 2-3 medium yellow onions, peeled and cut into $\frac{1}{4}$ " slices; separate into rings
- 1 can biscuits (you can also use frozen yeast)
- dough/rolls, pizza dough, or your own home-made yeast dough)
- 1 c regular sour cream
- 2-3 eggs (L or XL)

1. Preheat oven to 350 F.
2. Cook bacon, crumble, & set aside.
3. Place onion rings in pan, cover with water & butter. Cook until onions are soft. Drain liquid from onions.
4. Separate biscuits. Place on floured surface. Roll out thin to $\sim \frac{1}{4}$ ". Fit into dish. Continue rolling & placing biscuits into bottom of dish until it's completely covered.
5. Cover dough with onions. Cover onions with crumbled bacon (don't be stingy).
6. Bake \sim 30 minutes until light brown. Remove from oven.
7. Mix sour cream & eggs. Pour over cooked onion/bacon in dish. Make sure to cover onions completely. Be generous.
9. Return to oven & continue baking until set—approx. 15 minutes. Can check if set by pressing with finger; it should feel firm.
10. Remove from oven & let cool to room temperature.

MARYLAND-STYLE CRAB CAKES

DAVID HILL, RSCC

The signature dish of Maryland surely is crab cakes. The indigenous Algonquian originated this dish, but crabs were not eaten commonly by Western settlers until the late 1800s. Crabs are hard to eat, frankly ugly, & were left as food for the poor. Further, it quickly spoils, so refrigeration & fuel-based transportation were needed to commercialize it. The origin of modern Baltimore Crab Cakes as regional restaurant fare dates from the 1920s. These are a shortcut to enjoy crab flavor without the arduous, messy task of eating from the shell—still a local favorite. Maryland crab cakes use blue crabs (*Callinectes sapidus*) of the Chesapeake Bay, the major geographic feature of the State. Its brackish water & shallow, very inlet-ed shoreline is ideal habitat for blue crabs. Many are confused, as they think of crabs as red. These are green with blue highlights & only turn red after cooking.

What distinguishes Maryland crab cakes, beyond the sweet, tender meat, is an austere preparation meant to showcase crab flavor. Thus, a minimum of binder, coating, or seasoning is used, & light sautéing is the method. This varies from other seafood cakes, often battered heavily & deep fried. Using pre-picked canned meat is good. Two varieties are common: claw or backfin. Claw has stronger flavor, while backfin is more refined & often in larger chunks (“lump backfin” is the highest grade). Over the years, crab meat has become expensive. Maryland crab cakes are often made with Old Bay, a distinctive blend of the McCormick Spice Company of Baltimore.



Ingredients:

- 1 egg
- 2 tablespoons mayonnaise
- 1 teaspoon Old Bay Seasoning
- 1 teaspoon dry mustard
- 2 tablespoons parsley, chopped
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 2 teaspoons lemon juice
- 2 teaspoons prepared yellow mustard
- 1 cup bread crumbs
- 1 pound of crab meat

Thoroughly mix ingredients in suitable bowl, saving the crab meat to fold in gently last, avoiding mashing or bruising the delicate meat. Shape quantity of mixture into cakes of desired size. This quantity should make half a dozen; usually two crab cakes are one portion. (Hint: Let cakes rest for a bit to aid their sticking together.)

Heat a lightly oiled saucepan to saute temperature. Transfer cakes to pan and saute to desired browning; turn cakes once to cook from both sides. Use a spatula gently in cooking to support cakes, to keep from breaking apart. Serve directly after cooking. Garnish with parsley sprig or lemon wedge. Adding finely diced shallot, sweet pepper, or carrots can be embellishment or add color.

Blumenkohl-Pasta mit Käsesoße

Alexandra Waßong, DAGRP

4 PERSONEN | 30 MINUTEN

Zutaten:

100 g abgestandenes Sauerteigbrot
2 Knoblauchzehen
1/2 Blumenkohlkopf (400 g)
Olivenöl
1 Zwiebel
400 mL Magermilch
300 g getrocknete Spaghetti
70 g Cheddar-Käse

Das Brot in eine Küchenmaschine geben. Schälen und fügen Sie den Knoblauch hinzu und reißen Sie dann alle schönen Blätter von Ihrem Blumenkohl ein. (Entfernen Sie die Blätter und behalten die schönen, feinen zarten Blätter. Die restlichen Blätter werden entsorgt.) Fügen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl hinzu, blitzen Sie ihn in ziemlich feine Krümel und geben Sie ihn bei mittlerer Hitze in eine große beschichtete Pfanne. 15 Minuten kochen lassen oder bis sie goldgelb und knusprig sind, dabei gelegentlich umrühren.

Daneben die Nudeln in einer Pfanne mit kochendem Salzwasser gemäß den Anweisungen in der Packung kochen. Kurz bevor die Nudeln fertig sind, gießen Sie die Blumenkohlmischung vorsichtig in den Prozessor (Sie müssen sie nicht waschen), reiben Sie den Käse ein, blitzen Sie ihn super glatt, würzen Sie ihn dann perfekt und kehren Sie in die Pfanne zurück. Der Blumenkohl wird mit der Milch weichgekocht und im Anschluss mit dem Käse püriert. Das ist dann die Pasta-Soße.

Die Nudeln abtropfen lassen und einen Becher stärkehaltiges Kochwasser aufbewahren.

Werfen Sie die Nudeln durch die Sauce und lockern Sie sie bei Bedarf mit einem Schuss reserviertem Kochwasser. Servieren Sie sie dann mit den knusprigen Krümeln zum Bestreuen.

"BLUE-MIN-COLE PA-STA MITT KAY-ZUH-ZOH-SUH"

Cauliflower Pasta with Cheese Sauce

Blumenkohl-Pasta mit Käsesoße

Alexandra Waßong, DAGRP

SERVES 4 | 30 MINUTES

Ingredients:

100 g stale sourdough bread

2 garlic cloves

1/2 head cauliflower, 400 g

olive oil

1 onion

400 mL skim milk

300 g dried spaghetti

70 g Cheddar cheese

Put the bread in a food processor. Peel & add in the garlic along with any of the pretty, tender leaves from the cauliflower stem. Discard the remaining leaves. Add 1/2 Tbsp olive oil and blitz into rather fine crumbs. Put this mix into a nonstick pan on medium heat and cook 15 minutes or until golden brown and crisp, stirring occasionally.

Meanwhile, cook noodles in a pan of salt water. Right before the noodles are done, pour the cauliflower mixture carefully into the processor (no need to wash), grate in the cheese, blitz until very smooth, season to taste, and return to the pan. (Cook the cauliflower in the milk until tender before pureeing it with the cheese.) This forms the pasta sauce.

Drain the noodles, reserving a cup or so of the starchy pasta water on the side. Toss the noodles with the sauce, adding enough pasta water to loosen them up. Serve the noodles with the crispy crumbs sprinkled on top.



HANNELORE'S DELICIOUS GRILLED CHEESE SANDWICH

Hannelore Quigley, RSCC

- Softened salted butter or margarine
- 2 slices of soft sandwich bread, any type
- 2 large slices of sliced mozzarella cheese
- 1 large slice of Muenster cheese
- 3 thinly cut slices of thinly sliced, salted baked ham
- Small frying pan
- Wooden spoon
- Plate, spatula, knife
- Fire extinguisher (optional)

Preparation and Cooking time: 7 minutes

This is a favorite recipe of mine dating back to my long hungry days and nights in university, when I did not have access to kitchen services. Cooking these decadent, melty sandwiches en masse enabled me to make many friends in my dormitory, and these hot sandwiches were a big success as a late-night comfort food, or for lunch on cold, rainy days. Enjoy!

Generously butter one side of each slice of bread to the edges, and put aside. Fry 3 slices of ham on medium heat in a small frying pan to brown ham and release flavor. Remove ham when heated evenly, before too browned and before your fire alarm sounds, and put cooked ham aside on a plate. Carefully place 1 slice of bread in your frying pan, butter side down, and layer ingredients as follows: 1 slice of mozzarella cheese, 1 slice of Munster cheese, 3 slices of warmed browned ham, 1 slice of mozzarella cheese, and the last piece of bread, buttered side up.

Heat assembled sandwich until butter on the bottom melts and browns the bread, then flip sandwich with a spatula, balancing the other piece of bread with a large wooden spoon, to keep the sandwich together. Continue to fry sandwich on the other side until the bread is browned and the cheese inside is melted. Apologize profusely to roommates if the smoke alarm sounds. Transfer grilled cheese sandwich to plate when finished cooking, and cut diagonally (for optimal bites while eating) to serve.

(Alternate cooking directions: Place clothes iron upside down on hard, flat surface, and set to "cotton." Balance iron with two bricks on each side to keep iron from toppling. Keep fire extinguisher close by for responsible cooking. Cook sandwich with frying pan using the directions above. Apologize to fire chief for mess and feign ignorance about sandwich fiasco if calamities occur.)

Pancakes

German Style

MICHAEL PATT, DAGRP

Scramble the eggs in a large bowl. Add salt and milk and stir with a whisk. After that add the flour (spoon by spoon) while stirring until everything is incorporated.

Now let it rest for 5 minutes.

Heat some margarine in a pan. Put some batter with a ladle in the pan and wave the pan until there is a thin film of the batter on the bottom of the pan. As soon as the pancake can be detached from the bottom of the pan, turn the pancake over.



Ingredients:

6 eggs
 $\frac{1}{2}$ gallon milk
 1 3/4 c flour (28 Tbsp)
 1 dash salt
 margarine

preparation time: 15 minutes

cooking time: 60 minutes

Serve pancakes with:

sweet – marmalade; sugar and citron; nougat cream

hearty – creamed spinach and cheese; bacon; cheese

or with whatever you like

If you are making a large batch and want to eat together, preheat the oven to 210°F and put the pancakes (covered) into the oven to keep them warm until serving.

KÜRBISAUFLAUF VEGETARISCH UND FÜR FLEISCHESSER

In unserer Familie gibt es Vegetarier und Fleischesser, zu denen auch mein Mann gehört. Um auf Familienfeiern allen gerecht zu werden und nicht noch 2 unterschiedliche Gerichte kochen zu müssen, habe ich Gerichte entwickelt, die entsprechend abgewandelt werden können. Spart mir persönlich viel Zeit und Arbeit und oft essen die Fleischesser auch die vegetarische Variante.

ZUTATEN

3-4 EL Olivenöl

500 g Hackfleisch (für die Fleischesser)

3-4 Süßkartoffeln je nach Größe

4-5 Kartoffeln normale Größe

1 kleiner Hokaidokürbis

Einige Möhren

1 Stange Porree/Lauch

1 Zwiebel

¼ L Gemüsebrühe

2 P. Schafskäse

Salz

Pfeffer

Muskat

Angela Bree, DAGRP

Die Kartoffeln und den Kürbis grob würfeln, ca. 3 x 3 cm. Möhren und Porree in Scheiben schneiden und alles zusammen kräftig in Öl anbraten, salzen und pfeffern, die Brühe dazugeben und ca. 12- 15 Minuten schmoren lassen, ggf. noch einmal abschmecken (Salz, Pfeffer & Muskat).

Das Hackfleisch mit der gewürfelten Zwiebel krümelig anbraten, salzen und pfeffern. Das Gemüse auf 2 Auflaufformen verteilen. Auf die Portion für die Fleischesser das Hackfleisch verteilen und unterheben.

Danach auf beide Aufläufe den Schafskäse verteilen, entweder vorher in Würfel schneiden oder einfach in der Hand zerdrücken.

Das Ganze bei 180 ° Umluft ca. 25 Minuten überbacken.

SQUASH CASSEROLE FOR VEGETARIANS AND MEAT EATERS

KÜRBISAUFLAUF VEGETARISCH UND FÜR FLEISCHESSER

"KYER-BISS OWF-LOWF FEH-GEH-TAH-RISH UNT FYEER FLY-SH-ESS-UH"

In our family, we have both vegetarians and meat eaters, of which my husband is one. In order to avoid making two different meals during holidays, I developed this dish, which can be modified accordingly. It saves me a lot of time and work and sometimes the meat eaters eat the veggie version, too.

INGREDIENTS

3-4 Tbsp olive oil
500 g ground meat
3-4 sweet potatoes, dep. on size
4-5 regular-size potatoes
1 sm. red Kuri squash (*Cucurbita maxima*)
a few carrots
1 stalk leek
1 onion
1/4 L vegetable broth
2 lb goat cheese
salt
pepper
nutmeg

Angela Bree, DAGRP

Roughly dice potatoes & squash, about 3x3 cm. Slice carrots and leek and sautee in oil, salt, pepper, and nutmeg; add broth and simmer 12-5 minutes, tasting once again if needed.

Sautee the meat with diced onions until crumbly; add salt and pepper.

Divide vegetables into 2 casseroles. Put the meat mixture onto the meat-eater version and mix in.

Next, divide the cheese between the two casseroles, either cut up ahead of time or simply pressed in by hand.

Bake everything at about 355°F in a convection oven about 25 minutes



2 kg Miesmuscheln (~4.5 lb mussels)
1 Bund Suppengemüse (1 bunch soup vegetables)
2 Zwiebeln (2 onions)
2 Knoblauchzehen (2 cloves garlic)
1 Flasche trockenen Weißwein (1 bottle dry white wine)
4 Esslöffel Olivenöl (4 Tbsp olive oil)
2 Esslöffel Butter (2 Tbsp butter)
1 – 2 Lorbeerblätter (1-2 bay leaves)
Salz und Pfeffer (salt and pepper)
Frische Petersilien zum Bestreuen
(fresh parsley for sprinkling on top)

Aufgewachsen auf einer Insel gehörte es im Winter einfach dazu, Miesmuscheln zu essen. Wir haben sie selbst von der Buhne aus dem Wasser geholt. Als Schüler durften wir im Winter die Hotelküche nutzen und die Muscheln für unsere Klasse zubereiten. Das war ein Schmaus! Den Duft habe ich noch heute in der Nase. Eines Tages war mir das Glück hold – ich fand in einer Muschel eine Perle. Diese Perle habe ich jahrelang aufbewahrt und sie später meiner Frau geschenkt. Die trägt sie – eingefasst in einen Ring – noch heute.

Frische Miesmuscheln ca. 10 Minuten wässern
Alle geöffneten Muscheln entfernen!!!
Kalkreste und Bartfasern entfernen.
Suppengemüse waschen und in Stücke schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren.
In einem großen Topf Olivenöl und Butter erhitzen.
Suppengemüse mit Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Miesmuscheln und Lorbeerblätter hinzufügen, Mit Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Die geschlossenen Muscheln aussortieren!!!
Petersilie hinzugeben und...Guten Appetit!!!

Miesmuscheln im Weißweinsud **Mussels in White Wine**

"MEEZ-moo-shelln ihm VICE-VINE-ZOOD"

BERND HINRICHs, DAGRP

Growing up on an island goes hand in hand with eating mussels in the winter. We got them ourselves from the jetty. As students, we were allowed to use the hotel kitchen to prepare the mussels for our class. What a feast! I can still smell the aroma. One day, I got lucky – I found a pearl in a mussel. I kept this pearl for years and later gifted it to my wife. She wears it – set in a ring – even today.

Soak the fresh mussels for about 10 minutes. Discard all the open ones! Also discard the mussel "beards" and any sediment.

Wash the soup vegetables and cut into pieces. Peel and halve the onions and garlic cloves. In a large pot, heat the olive oil and butter. Sweat the onions and garlic until translucent. Add in the mussels and bay leaves. Deglaze with white wine and bring it to a boil once.

Cook on medium heat for about 15 minutes. Throw out the mussels that did not open!

Carnish with parsley and...Bon appétit!!!!



PAELLA

TORSTEN HAUWETTER,
DAGRP

Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und kurz warten. Kalt abschrecken, häuten, entstrunken und klein würfeln. Safran mit 2 Ei kochendem Wasser übergießen. Die Chorizo pellen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Paprika putzen und 1 cm groß würfeln. Bohnen halbieren. Eine Pfanne erhitzen und die Chorizo darin 2 Minuten anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Das Öl zum Bratfett geben. Zwiebel und Paprika darin 5 Minuten dünsten.

Knoblauch, Tomaten, Fond und Safran mit Einweichwasser zugeben. Alles verrühren. Den Rückenpanzer der Garnelen längs mittig aufschneiden, Garnelenfleisch einritzen und den schwarzen Darm entfernen. Reis in die Pfanne geben, salzen und unter Rühren 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Garnelen 3 Minuten bei kleiner Hitze darin garen, danach wenden.

Inzwischen die Bohnen in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen. Die Erbsen dazugeben und 1 Minute mitkochen. Dann durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Hähnchenbrust- und Kabeljaustücke salzen. Zur Paella geben und 5 Minuten mitköcheln lassen – die Paella jetzt nicht mehr rühren. Bohnen, Erbsen und Chorizo zugeben, nochmal durcherhitzen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Paella mit Zitronenspalten garniert servieren.

Wir fahren sehr gerne in den Urlaub nach Spanien. Durch die ganzen Beschränkungen wegen der Corona Pandemie ist es momentan nicht so einfach mögliche. Da haben wir uns unser spanisches Lieblingsgericht einfach nach Hause geholt und genießen ein Stückchen Urlaub, zusammen mit einem schönen, kühlen spanischen Weißwein.

ZUTATEN - 4 PORTIONEN

- 3 Strauchtomate, groß
- 0.2 g Safranfäden, 2 Briefchen
- 150 g Chorizo
- 1 Zwiebel, gepellt
- 2 Knoblauchzehen, gepellt
- 1 Paprika, rot
- 100 g grüne Bohnen, geputzt
- 3 Ei Olivenöl
- 700 ml Fisch- oder Gemüsefond
- 16 Riesengarnelen, roh, ungeschält, ohne Kopf
- 200 g Paella-Reis
- Meersalz
- 100 g TK-Erbsen, aufgetaut
- 250 g Hähnchenbrustfilet, küchenfertig, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 300 g Kabeljaufilets, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 Biozitrone, in Spalten geschnitten



PAELLA

TORSTEN HAUWETTER,
DAGR P

Cut a shallow "X" into each tomato, immerse in boiling water, and wait briefly. Shock in ice water, peel, remove seeds, and dice small. Soak saffron in 2 Tbsp hot water. Peel chorizo sausages by cutting lengthwise and then slicing across or diagonally into pieces.

We love to vacation in Spain. Due to all the corona pandemic restrictions, it's currently just not possible. So, we simply brought our favorite Spanish dish home to enjoy a little taste of vacation, together with a lovely chilled Spanish white wine.

INGREDIENTS - 4 SERVINGS

- 3 tomatoes, large
- 0.2 g saffron
- 150 g chorizo sausage
- 1 onion, peeled
- 2 garlic cloves, peeled
- 1 red bell pepper
- 100 g green beans, washed
- 3 Tbsp olive oil
- 700 ml fish or vegetable stock
- 16 giant prawns, raw, shell on, headless
- 200 g Spanish rice (short-grain)
- sea salt
- 100 g peas, defrosted
- 250 g chicken breasts, in bitesize pieces
- 300 g cod filets, in bitesize pieces
- 1 organic lemon, sliced into wedges

Finely mince onion and garlic. Wash the pepper and dice into 1-cm pieces. Halve the green beans. Heat a pan and sauté sausages 2 minutes, then remove & set aside. Add the olive oil to the rendered sausage fat. Stew the onion and pepper in the fat for 5 minutes.

Add garlic, tomatoes, broth, and saffron with its soaking water. Mix everything. Cut the prawns in the back lengthwise and devein them. Put the rice in the pan, salt it, and let simmer 5 minutes while stirring on medium heat. Add in the prawns and cook on lower heat for 3 minutes, then turn them over.

Meanwhile, cook the beans in boiling salt water for 2 minutes. Add in the peas for 1 minute. Strain and let drain well. Salt the chicken and cod filets. Add to the paella and cook for 5 minutes – do not stir any more. Add the beans, peas, and sausage, cook through once again, take from the stove and allow to rest & combine flavors for 5 minutes. Serve paella garnished with lemon wedges.

KUTTERSCHOLLE FINKENWERDER ART FINKENWERDER-STYLE PLAICE

"KUT-TUH-SHOAL-LUH FINK-EN-VAIR-DUH OTT"

Ingrid Schrumpf, DAGRP

Finkenwerder ist ein klassischer Fischer-Stadtteil von Hamburg. Das Rezept verbindet mich mit Hamburg und Norddeutschland.

Für 6 Personen // Serves 6:

4 Schollen à 450 – 500 g küchenfertig ohne Köpfe (4 plaices, ready to cook without heads)

Saft einer Zitrone (Juice of 1 lemon)

Salz (Salt)

150 g Mehl (150 g flour)

250 g Butter (250 g butter)

250 g magerer, in dünne Streifen geschnittener Räucherspeck

(250 g leaner smoked Speck, sliced thinly)

40 g kleine ausgepühlte Krabben

(40 g picked crab meat)

Die Schollen unter kaltem Wasser waschen, abtrocknen, salzen, mit dem Zitronensaft beträufeln und beidseitig mehlen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl vom den Fischen schütteln und die Schollen von beiden Seiten in der Butter goldbraun anbraten. Den Speck in die Pfanne geben und unter Wenden der Schollen ausbraten. Die Schollen heraus nehmen und kurz warm stellen. Die Krabben im Speck anbraten. Anschließend den Speck und die Krabben aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp legen. Überschüssiges Bratfett wird so abgetropft und ist anschließend nicht so fettig. Die Schollen auf Tellern anrichten und Krabben und Speck darauf verteilen. Dazu passen ein Speckkartoffelsalat oder einfach Bratkartoffeln.

Finkenwerder is a historic fisherman's district of Hamburg. This recipe connects me to Hamburg and northern Germany. Wash plaice under cold water; dry, salt, baste with lemon juice and flour on both sides. Heat butter in a pan, shake flour from the fish and fry until golden brown on both sides. Place speck in the pan and fry while turning the fish over. Take the fish out and set aside warm. Fry crab in the speck. Next, take crab and speck out of pan and let drain on paper towels to soak up excess fat. Arrange plaice on platters and distribute crab and speck among them. Serve with a speck-and-potato salad or simply with fried potatoes.

STEINBUTT À LA GARDASEE

Ruth Görlitz, DAGRP

Auf einer Reise an den Gardasee bestellten wir uns ein Fischgericht mit Steinbutt, regionalem Olivenöl, Salzzitronen, dunklen Weintrauben und schwarzen Oliven. Diese Kombination war sehr lecker. Natürlich ist meine Variante des Rezepts nicht das italienische Original, aber seitdem wurde daraus eines unserer Lieblingsfischgerichte.

Für 4 Personen

Ein großer Bräter

1 bis 2 Steinbutt, insgesamt mindestens 1600 g
½ Zitrone
50 g Butter
4 Esslöffel Olivenöl
Salzzitrone, selbst eingelegt, leicht fermentiert*
Pfeffer, etwas Rosmarin, Thymian
ca. 500g dunkle, kernlose Weintrauben
1 Dose entkernte, schwarze Oliven

*1-3 Tage vor der Zubereitung des Gerichts:
1 Bio-Zitrone mit Schale in Spalten abwechselnd mit reichlich Meersalz, mediterranen Kräutern und Knoblauchstückchen in ein Marmeladenglas schichten.
Als letzte Schicht immer Salz.



Steinbutt in kaltem Wasser waschen, abtrocknen und -wegen des Geruchs- beide Seiten mit der halben Zitrone abreiben. Kopf und Flossen abschneiden. Fisch(e) in insgesamt 8 ca. gleich große Stücke schneiden. Backofen auf „Umluftgrillen“ 190°C vorheizen.

Bräter mit ca. 1 EL weicher/zerlassener Butter auswischen. Etwas entstandenen Saft u. Stückchen der Salzzitrone darauf verteilen. Fischstücke mit der dunklen Seite nach oben darauf verteilen. Kleine Mengen Rosmarin u. Thymian dazwischen geben. Alle Lücken auf dem Bräter mit den Weintrauben u. abgegossenen Oliven ausfüllen, leicht pfeffern. Nochmals etwas Salzzitronensaft u. Stückchen darauf verteilen.** Restliche zerlassene Butter u. 3-4 EL Olivenöl darüber gießen. Bräter auf mittlerer Schiene des vorgeheizten Ofens positionieren. Je nach Dicke der Fischstücke 30-40 min garen.

Das Gericht sollte im Bräter auf den Tisch gebracht werden. Als Beilage schmecken am besten Rosmarin-Kartoffeln! Salzkartoffeln gehen aber auch...

**Restliche Salzzitronenstücke u. Saft im Kühlschrank für weitere Gerichte aufheben.

STEINBUTT (TURBOT) À LA GARDASEE

"SHTEIN-BUTT AH LAH
GAR-DAH-ZEY"

Ruth Görlitz, DAGRP

We ordered a fish dish on a trip to Lake Garda [in northern Italy] that featured turbot, local olive oil, preserved lemon, red wine grapes, and black olives. This combination was very delicious. Naturally, my variation is not the original Italian dish, but it is one of our favorites.

Serves 4

You will need a large roasting pan

1-2 turbots, at least 1,600 g (~3.5 lbs)
1/2 lemon
50 g butter
4 Tbsp olive oil
Preserved lemon, pickled at home, lightly fermented*
Pepper, rosemary, and thyme to taste
~500 g dark, de-seeded wine grapes
1 can/jar pitted black olives

*1-3 days before preparing this dish:
Slice an organic lemon, leaving the peel on.
Layer lemon in marmalade or glass jar
alternately with plentiful sea salt, Mediterranean herbs, and garlic cloves. The last layer should always be of salt.



Wash turbot in cold water, dry, and (for the smell) wipe both sides with the lemon half. Cut off head and fins. Cut fish into a total of 8 pieces of equal size. Preheat oven on convection setting to 375 F.

Grease roasting pan with about 1 Tbsp softened/melted butter. Pour in some of the preserved-lemon juice. Place fish on top, dark side facing up. Place small sprigs of rosemary and thyme in between. Fill in all gaps in the pan with wine grapes and drained olives. Lightly pepper. Sprinkle on a bit more juice from preserved lemon and place lemon slices evenly on top.** Drizzle with the rest of the softened butter and 3-4 Tbsp olive oil.

Place in oven on middle rack. Bake 30-40 minutes, depending on the thickness of the fish pieces.

This dish should be served in the roasting pan. Rosemary potatoes are the best side dish to serve alongside this! Salted and boiled potatoes are also good...

**Keep the remaining preserved-lemon juice in refrigerator for future dishes.

Tuna Salad

JUTTA HERRMANN, DAGRP

My mother-in-law gave me this recipe. It reminds us of holidays. The salad was often served before we started playing card games as a little snack. In the past we spent a lot of time playing cards together. Nowadays, my husband and I like it also as a complete meal. You can drink anything you like with it.

canned tuna (1 can)
2 tomatoes
1 (small) onion
3 gherkins
2 eggs (cut in small pieces)
cucumber vinegar (no. 4)
4 tablespoons mayonnaise
1 tablespoon mustard
1 tablespoon ketchup
salt
pepper
paprika powder

1. Mix the mayonnaise with the cucumber vinegar, the mustard and the ketchup. It should be smooth.
2. Add the tuna (pure)
3. Then cut the onion, the tomatoes, eggs and gherkins into small pieces and add them.
4. Mix everything
5. Let the salad steep for 30 minutes.
6. As decoration you can add 2 boiled eggs cut into quarters and parsley.
7. Serve the salad with baguette or other bread.

Für die Suppe:

40 g Margarine
2 Teelöffel Curry
40 g Mehl
1 bis 2 Zwiebeln
 $\frac{3}{4}$ L Brühe
 $\frac{1}{4}$ L Milch
Salz, Pfeffer, Zucker
eventuell noch mehr Curry

Diese Suppe habe ich im Hauswirtschaftsunterricht in der Schule gelernt. Sie wurde zu Hause (bei den Eltern und Geschwistern) sehr gerne abends gegessen. Je nachdem, wie viel Curry verwendet wird, ist sie sehr scharf! Die Suppe schmeckt auch ohne Klößchen und Schnittlauch sehr gut.

Für die Fleischklößchen:

150 bis 200 g gemischtes Gehacktes
2 Esslöffel Semmelmehl
1 Ei
Salz und Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Currysuppe (mit Fleischklößchen)

CORNELIA HEINKE,
DAGRP

Margarine auslassen.

Curry, Mehl und Zwiebeln schwitzen. Brühe unter Rühren nach und nach hinzugeben. Milch hinzugeben.

Mit den Gewürzen abschmecken und zehn Minuten kochen lassen.

Gehacktes mit Semmelmehl, Ei und Gewürzen vermengen und Klößchen formen; 10 min in der Suppe garen lassen.

Schnittlauch schneiden und beim Anrichten über die Suppe streuen.

For the Soup:

40 g margarine
2 tsp curry powder
40 g flour
1 to 2 onions
 $\frac{3}{4}$ L broth
 $\frac{1}{4}$ L milk
salt, pepper, sugar

Optional: additional curry

I learned this recipe in Home Economics during school. My parents and siblings very much enjoyed eating it for dinner. The amount of curry used varies per person, as it's very spicy! This soup is also very good without meatballs or chives.

For the Meatballs:

150 to 200 g mixed ground meat of choice
2 Tbsp breadcrumbs
1 egg
salt and pepper
1 bunch chives

Curry Soup (with Meatballs)

Currysuppe (mit Fleischklößchen)

"COO-ree-ZOO-puh mitt FLY-sh-KLUSS-shin"

CORNELIA HEINKE,
DAGRP

Leave margarine out to soften.

Sweat the curry, flour, and onions in a pan. Gradually add broth while whisking. Add the milk in the same manner.

Season with the spices and let simmer 10 minutes.

Mix ground meat with bread crumbs, egg, and spices and form into balls; let cook in the soup 10 minutes.

Cut up the chives and use as a garnish over the soup.

Königsberger Klopse

Anna-Lisa Hoffmann, DAGRP

KLOPSE

1 BRÖTCHEN, 500 G
GEMISCHTES HACK
50 G DURCHWACHSENER SPECK
1 ZWIEBEL,
1 EI
SALZ
WEISSER PFEFFER

Mein verstorbener Ehemann Herbert Hoffmann, hat in jungen Jahren eine Kochlehre gemacht. Er liebte deftiges Essen. Bei Feierlichkeiten hat er immer das Hauptgericht gekocht. Unsere finnischen Freunde liebten „Königsberger Klopse“.

Klopse: Brötchen in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Speck klein schneiden, Zwiebel fein hacken. Zugeben. Ei zugeben, würzen und gut mischen.

BRÜHE

1 ½ L WASSER
SALZ
1 LORBEERBLATT
1 ZWIEBEL
JE 3 PFEFFER- UND NELKENGEWÜRZE

Brühe: Alle Zutaten aufkochen, Gewürze in die Zwiebel stecken. 4 cm große Klopse formen, in der Brühe 20 Min. ziehen lassen, rausnehmen und warm stellen. Brühe durchsieben.

SOSSE

30 G BUTTER
30 G MEHL
2 ESS-LÖFFEL KAPERN
SAFT EINER HALBEN ZITRONE
½ TEELÖFFEL SENF
1 EIGELB
PRISE ZUCKER
SALZ
WEISSER PFEFFER

Soße: Butter erhitzen, Mehl zugeben, 3 Min. rühren und mit Brühe ablöschen. Kapern, Zitronensaft und Senf dazugeben. Eigelb verquirlen und in die Soße rühren. Würzen, Klopse zugeben und noch mal heiß werden lassen. Guten Appetit

Königsberger Meatballs

Anna-Lisa Hoffmann, DAGRP

MEATBALLS

1 BREAD ROLL, 500 G
MIXED GROUND MEAT
50 G STREAKY SPECK
1 ONION
1 EGG
SALT
WHITE PEPPER

BROTH

1 ½ L WATER
SALT
1 BAY LEAF
1 ONION
3 PEPPERCORNS
3 CLOVES

SAUCE

30 G BUTTER
30 G FLOUR
2 TBSP CAPERS
JUICE OF 1/2 A LEMON
½ TSP MUSTARD
1 EGG YOLK
PINCE OF SUGAR
SALT
WHITE PEPPER

Königsberger Klopse

"KER-negs-BEAH-guh KLOPPS-uh"

My dearly departed husband, Herbert Hoffman, received culinary training as a young man. He loved hearty food. During festivities, he was always the one to make the main dish. Our Finnish friends loved "Königsberger Meatballs".

Meatballs: Soak the roll in cold water, squeeze out, and place in a bowl with ground meat. Cut speck into small pieces and mince onion. Add in. Mix in egg and spices and combine well.

Broth: Bring all ingredients to a boil. Stick spices into the onion. Form 4-cm meatballs and let simmer in broth 20 minutes. Take out and keep warm. Strain broth to clarify.

Sauce: Heat butter, add flour; stir 3 minutes and deglaze with broth. Add in capers, lemon juice, and mustard. Whisk yolk and stir into sauce. Season to taste. Add meatballs in and bring to serving temperature. Guten Appetit

KLAUSENBURGER KRAUT

"CLOW-ZEN-BUAH-GAH KROWWT"

Michael Patt, DAGRP

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 45 minutes

- 1½ pounds sauerkraut (pickled cabbage)
- 2/3 pounds of minced/ground meat
- 1 dash salt
- 1 dash pepper
- 1 onion
- 3 Mettenden (a type of German smoked sausage. It contains 100% lean pork with specially selected spices. Mettenden are lightly smoked and have a mild taste)
- 1 tablespoon olive oil
- 2 tablespoons water
- 10 fl oz cup of cream
- 1 cup Basmati rice



Preheat oven to 400°F.

Cook the rice as specified. Heat the sauerkraut with olive oil and water in a large pot.

Brown the minced meat with the onion, a dash of salt, and pepper.

Grease a casserole and layer it so: sauerkraut, rice, minced meat, sauerkraut, rice, minced meat, then finishing with a top layer of sauerkraut.

Pour the cream over the kraut and put slices of Mettenden sausage on top.

Lastly, top with some dollops of butter.

Bake the casserole at 400°F for 45m.

Serve it with white bread.

Cornell Chicken

EMMETT VANRIPER, RSCC

This tangy grilled chicken recipe was originally invented by Dr. Robert C. Baker at Cornell University, which is in the Finger Lakes region of Upstate New York (not near New York City!).

Nowadays, every Finger Lakes family has some version of it. This dish reminds me of every summer I've spent at Cayuga Lake with my parents and extended family. We have an annual reunion at the beach just under my grandmother's house. I have many fond memories of BBQs on the shore, bottles of beer & Hosmer rosé chilling in the coolers, kids running around, & hanging out by the fire pit until past sunset. We served this chicken at a barbecue the day after my wedding. It's very simple yet very delicious. This chicken tends to dry up when stored as leftovers, so eat right away! I hope you'll visit the Finger Lakes some day so you can enjoy its rolling farmland, many wineries, waterfalls, & lakeside fun.



2 c apple cider vinegar
1 c neutral-tasting oil
1 egg
2 Tbsp salt
1 Tbsp poultry seasoning
1/2 tsp black pepper
1 chicken, 3-3.5 lb, cut in half
(or use drumsticks, thighs, etc.)

Combine marinade ingredients in a blender or with a whisk. Carefully pour into a resealable bag, then add chicken. Move it around in the bag to coat the chicken well, then remove extra air and seal the bag. Marinate in the fridge for at least 2-4 hours. Remove from bag & pat dry with paper towels. Grill as usual, basting with the marinade until cooked.

Bonnie's meatloaf with the best glaze

BONNIE GRIMM, RSCC

Meatloaf Ingredients:

2 lbs ground beef. 85% or 90% lean

1 med onion finely chopped

2 large eggs

3 garlic cloves minced

3 Tbsp ketchup

3 Tbsp fresh parsley flakes finely
chopped

3/4 cup Panko breadcrumbs

1/3 cup milk

1 1/2 tsp salt or to taste

1 1/2 tsp Italian seasoning

1/4 tsp ground black pepper

1/2 tsp ground paprika

Meatloaf Sauce Ingredients

3/4 cup ketchup

1 1/2 tsp white vinegar

2 1/2 Tbsp brown sugar

1 tsp garlic powder

1/2 tsp onion powder

1/4 tsp ground black pepper

This is my family's favorite meatloaf recipe. I usually serve it with green beans or asparagus, and whipped potatoes. My family likes me to double the glaze recipe to pour over cut pieces

1. Line a 9"x5" loaf pan with parchment paper and preheat oven to 375 degrees F
2. In a large bowl, add all of the ingredients for the meatloaf. Mix well.
3. Add meat to the loaf pan, gently press meat down and shape evenly. Bake meatloaf at 375 degrees for 40 minutes.
4. In a small bowl, mix all of the ingredients together for the sauce. Spread the sauce over meatloaf then return to oven and bake additional 15-20 minutes.
5. Rest meatloaf 10 minutes before slicing.

Mama's Tender Burger Patties

ALLISON CHANG, RSCC

My parents came to the United States for college in the '70s. When my mother joined my father in the American South, she found out firsthand how secretive people can be about their barbecue recipes after asking someone for one. Somewhere along the line, she started making these amazingly tender, juicy hamburger patties, and was happy to give me permission to share the recipe with you! Growing up, we almost always had homemade Chinese food, and it was a treat when my mother made spaghetti or other Western foods.

This recipe is essentially a meat-only dumpling filling recipe with a few extra ingredients. The key is to add quick-cooking oats, which give the patty tenderness, provide extra body, and keep it moist.

Like almost all of her recipes, I was given no measurements beyond "until it's salty enough" or "until it smells right." I provided very approximate measurements here. Season to your own taste!

To test whether the meat is seasoned to your liking, microwave a spoonful on a plate and then taste it. Remember that, with flavorings, "you can always add more, but you can never take away!"

I usually serve these on rice without a bun, like German Frikadellen. I dip the patties in ketchup.



I got creative during the pandemic and served a burger on top of ramen. Truly comfort food!

Put 1 pound of meat (usually pork or beef) into a mixing bowl and break it up with a sturdy wooden or bamboo spatula. Add in:
1/4-1/3 c Asian cooking wine (like shaoxing)
2 Tbsp neutral-tasting oil
2 Tbsp soy sauce
1.5 Tbsp sesame oil (must be toasted!)
1/4 tsp white pepper (black is also fine)
1 tsp salt
1 egg, beaten
2 tsp cornstarch
2 cm ginger, minced (or use 1 tsp powder)
Several dashes of Worcestershire sauce
1/2-1 tsp garlic powder; same of onion powder
1/3-1/2 c quick-cooking oats
Optional: 1 tsp papaya powder (tenderizer)

Mix well to make sure everything is equally incorporated. Form into 4 large or 6 smaller patties with your hands. Fry or grill patties.

Rinderouladen für 4 Personen

GERHARD UND DR. MARTINA THOMSEN, DAGRP

Zutaten:

4 dünne Scheiben Rindfleisch; $\frac{1}{2}$ cm dick, aus der Keule geschnitten

4 dünne Scheiben Speck, geräuchert, durchwachsen

1 Zwiebel, 2 Gewürzgurken, Senf, Salz, Pfeffer

2 Teelöffel Tomatenmark

2 Teelöffel Puderzucker

$\frac{1}{2}$ Bund Suppengrün (Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilienwurzel)

Gewürze: 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Stange Zimt, 4 Wacholderbeeren, 1 Zehe Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Schote Chili (mäßig scharf), $\frac{1}{4}$ L Gemüsebrühe, $\frac{1}{4}$ L Rotwein (alternativ schwarzer Johannisbeersaft)

etwas Balsamico

Mehlbutter: 3 Teelöffel Mehl mit 120 g Butter verkneten und kaltstellen

Fleischscheiben zwischen 2 Klarsichtfolien kräftig flachklopfen. Jede Fleischscheibe von einer Seite salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, mit einer Scheibe Speck belegen.

Jeweils 1/8 Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Gewürzgurke (in Stifte geschnitten) an ein Ende der Fleischscheibe legen. Von diesem Ende aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

In einem schweren, gusseisernen Topf Öl (oder Butterschmalz) erhitzen und bei mäßiger bis starker Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und den Topf von der Kochplatte ziehen. Etwas Öl (oder Butterschmalz) in den Topf dazugeben, das klein gewürfelte Suppengrün bei mittlerer Hitze anrösten, anschließend Tomatenmark und Puderzucker ebenfalls anrösten. Mit Brühe und Wein (oder Johannisbeersaft) ablöschen.

Die Rouladen wieder in den Topf geben, die Gewürze dazugeben, diesen mit einem Deckel verschließen und für zweieinhalb Stunden bei 175 Grad in den Backofen. Danach die Rouladen aus dem Topf nehmen und den Sud durch ein feinmaschiges Sieb in einen anderen Topf gießen; dabei Gemüse etwas durchdrücken. Aufkochen, mit der kalten Mehlbutter etwas abbinden und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Balsamico abschmecken.

Rouladen mit der Soße servieren, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl.

"RIHN-DUH-ROO-LAH-DEN"

Beef Roulade for 4 People Rinderouladen für 4 Personen

GERHARD UND DR. MARTINA THOMSSEN, DAGRP

Ingredients:

4 thin slices of beef, 1/2 cm thick, cut from the haunch
4 thin, streaky slices of smoked speck
1 onion, 2 pickling cucumbers, mustard, salt & pepper
2 tsp tomato paste
2 tsp powdered sugar
1/2 bunch soup greens (celery, carrots, leek, parsley root)

Spices: 1 bay leaf, 5 peppercorns, 1/2 stick cinnamon, 4 juniper berries, 1 clove garlich, 1/2 chili pepper (medium spicy), 1/4 L vegetable broth, 1/4 L red wine (or black currant juice)
balsamic vinegar to taste

Beurre manié (thickener): 3 tsp flour kneaded into a ball with 120g butter and chilled

Tenderize the beef cuts well between 2 plastic sheets (the kind you put paper in). Season each side with salt & pepper, spread with mustard, and top with one slice of speck. Lay 1/8 an onion and 1/2 a cucumber (sliced into matchsticks) on one end of the beef. Roll up from this end and wrap with cooking twine.

In a heavy, cast-iron pan, heat oil (or clarified butter) and brown all sides well, using moderate to high heat. Next, remove from pan and remove pan from cooking element. Add some oil (or clarified butter) to the pan and sauté the finely chopped soup greens on medium heat; add in tomato paste and sugar and continue cooking. Deglaze with wine (or currant juice). Place the roulades back into the pan, add the spices, cover, and bake on 350 F for 2.5 hours.

Next, take the roulades out of the pan and strain the sauce through a fine sieve or wire mesh strainer into another pan; rub the vegetables through the strainer. Cook sauce with the cold beurre manié to thicken somewhat and season to taste with salt, pepper, cayenne, and balsamic vinegar.

Serve the roulades with the sauce alongside salted boiled potatoes and red cabbage.

RHEINISCHER SAUERBRATEN

RHEINLAND SAUERBRATEN

"RHEIN-ish-UH ZOW-UH-BRAHT-UN"

6 PERSONEN - SERVES 6

INGE ECK, DAGRP

Zutaten // Ingredients:

1,5 kg Rinderschmorbraten (3.3 lbs braising beef)

Für die Marinade // For the Marinade:

2 Zwiebeln (2 onions)

4 Nelken (4 cloves)

Suppengrün (soup vegetables/mirepoix)

300 ml trockener Rotwein (dry red wine)

150 ml Weißweinessig (white wine vinegar)

Lorbeerblätter (bay leaves)

Pfefferkörner (peppercorns)

Wacholderbeeren (juniper berries)

4 Eßlöffel Rosinen (4 Tbsp raisins)

Dieses ist ein Rezept meiner Großmutter, die in Köln geboren ist; in der Gegend ist es ein Festessen. Nach diesem Rezept hat auch meine Mutter diesen Sauerbraten häufig serviert. In unserem Hause ist er bei Gästen und meiner Familie sehr beliebt.

This recipe is from my grandmother, who was born in Cologne; in that area, it is a feast dish. My mother often served Sauerbraten using this recipe. In our home, it is very beloved by guests and by my family.

Rinse meat, pat dry, & put in a pan with a lid. Peel onions & spike with cloves. Roughly chop soup vegetables. Put everything but meat into a pot with ~1/2 c water, red wine, vinegar, & spices; bring to boil. When cool, pour over meat & let marinate in fridge 5 days, turning it over now & then. Remove meat, pat dry, & sear in hot fat. Deglaze with broth & braise for ~2 hours on medium heat. Take meat out & let rest 10 minutes. For the sauce, strain .5 c of the marinade and add to braising liquid. Add in raisins & season with salt, pepper, & sugar. Thicken sauce with a roux. Serve with: potato dumplings and red cabbage.

Fleisch abspülen, trockentupfen und in eine Schüssel mit Deckel geben. Zwiebeln abziehen und mit Nelken spicken. Suppengemüse grob zerschneiden. Alles mit 1/8 l Wasser, Rotwein, Essig und den Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen. Abgekühlt über das Fleisch gießen und zugedeckt im Kühlschrank 5 Tage marinieren, dabei ab und zu wenden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen und im heißen Fett rundum anbraten. Mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Std. schmoren. Fleisch herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Für die Soße 1/8 l Marinade durch ein Sieb zur Schmor-flüssigkeit geben. Rosinen zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mehlschwitze einröhren, einmal aufkochen. Dazu: Kartoffelklöße und Rotkohl.

GRUENKOHL MIT KASSELER, KOHLWURST, SCHWEINEBACKE UND KARAMELLISIERTEN KARTOFFELN (6 PERSONEN)

HANS-DIETMAR BETHKE, DAGRP

Zutaten:

1,5 kg Grünkohl tiefgekühlt
1 Schweinebacke ca. 600g
1 Gemüsezwiebel
6 Kohlwürste
3 Esslöffel mittelscharfer Senf
3 Esslöffel Zucker
3 Teelöffel Salz
frisch gemahlener Pfeffer nach Bedarf
 $\frac{1}{4}$ L Rinderbrühe (instant)
1 kg Kasseler
1,5 kg kleine, festkochende Kartoffeln

Grünkohl ist ein typisch norddeutsches Essen für den Winter, sehr fett und kalorienreich, also nichts für empfindliche Mägen. Außerdem erfordert es „zum Verteilen“ das eine oder andere Gläschen Aquavit (z.B. Aalborger oder Jule-Aquavit aus Dänemark, den es nur zu Weihnachten gibt) und natürlich ausreichend Bierchen.

Bei uns hat das Grünkohlessen mittlerweile eine langjährige Tradition. Sie begann 2001 und sollte in diesem Frühjahr zum 17. Mal stattfinden. Corona machte diesen Plänen aber einen Strich durch die Rechnung. Statt dessen gab es eine etwas einfachere Variante „Grünkohl to go“. Wir hoffen nun auf eine Fortführung des Grünkohlessens in gewohnt großer Runde schon im nächsten Jahr!

Der Grünkohl: Der Grünkohl wird am besten am Vortag zubereitet, er schmeckt aufgewärmt am besten. Ebenso die Kartoffeln bereits am Vortag kochen.

Die Gemüsezwiebel würfeln, die Schweinebacke in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. 3 Scheiben der Schweinebacke in einem großen Topf bei nicht zu großer Hitze anbraten, so dass das Fett austritt. Die gewürfelte Gemüsezwiebel hineingeben und gut anschwitzen, aber nicht bräunen. Den Grünkohl hinzufügen (er muss nicht aufgetaut sein) und alles bei mittlerer Hitze vermischen. Brühe, Senf, Pfeffer, Zucker und Salz dazugeben und gut umrühren.

Die restlichen Scheiben Schweinebacke und die Kohlwürste hinzugeben. Immer wieder vorsichtig umrühren, abschmecken und ggf. mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker nachwürzen. Die Mengen in der Zutatenliste sind vorsichtig gewählt.

Mit Vorbereitungszeit rechne ich etwa mit 90 Minuten. Das Aufwärmen sollte auf kleiner Flamme erfolgen. Dabei Grünkohl, Kohlwurst und Schweinebacke mehrmals vorsichtig durchmischen.

Der Kasseler: Der Kasseler (gerne auch mit Filetstück) ist sehr einfach zuzubereiten. Er braucht etwa 45 Min im auf 200° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen, bis eine Kerntemperatur von etwa 60° (innen leicht rosa) erreicht ist.

Die Kartoffeln: Kartoffeln pellen und in Scheiben oder etwa 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne in Margarine braten und salzen. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, 3 TL Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Solange durchmischen, bis sie eine schöne goldgelbe Farbe bekommen haben.

KALE WITH SMOKED PORK CHOP, KOHLWURST, PORK CHEEKS, AND CARAMELIZED POTATOES

GRÜNKOHL MIT KASSELER, KOHLWURST, SCHWEINEBACKE UND KARAMELLISIERTEN KARTOFFELN

"GROON-COAL MITT KASS-ELL-UH, COAL-VOORST, SHVINE-UH-BOCK-UH
UNT KAH-RAH-MELLI-ZEER-TEN CAR-TOE-FULLN"

HANS-DIETMAR BETHKE, DAGRP

Ingredients:

1.5 kg frozen kale
1 pork cheek, about 600g
1 sweet onion
6 Kohlwurst sausages (also called Lungwurst)
3 Tbsp medium-hot mustard
3 Tbsp sugar
3 tsp salt
freshly ground pepper, to taste
¼ L instant beef broth
1 kg Kasseler (a salted, smoked cut of pork)
1,5 kg small waxy potatoes

Grünkohl is a typical North German winter food, very fatty and calorie rich and therefore not for sensitive stomachs.

Furthermore, this dish calls for one or another glass of Aquavit (like Aalborder or Jule-Aquavit from Denmark, which is only available around Christmas), and naturally, sufficient beer. For us, eating Grünkohl has become a time-honored tradition. This began in 2001 and was to be in its 17th year this spring. However, coronavirus nixed this plan. Instead, we made a somewhat simpler version called "Grünkohl to go." We hope to resume the Grünkohl feast as usual next year!

The Kale: This is best prepared the day before because it reheats deliciously. Also cook the potatoes the day before.

Dice the onion and cut the pork cheek in 1.5 cm slices. Fry 3 slices of pork cheek in a large pot to render the fat; don't use too high a heat setting. Add in the onion and sweat well but do not brown. Add the kale (it must not be defrosted) and stir on medium heat. Add the broth, mustard, pepper, sugar, and salt and mix well.

Put in the remaining slices of pork cheek and remaining kale. Stir carefully; season to taste with salt, pepper, mustard, and sugar. The quantities in the ingredients list were carefully chosen.

I estimate the preparation time to be about 90 minutes. Reheat on low heat while stirring kale, Kohlwurst, and pork cheek often and carefully.

The Kasseler: Kasseler (filet steak also works) is very easy to prepare. It needs about 45m in a 395°F preheated oven, until the internal temperature reaches about 140°F (it will be light pink inside).

The Potatoes: Peel them and slice them or dice into 2.5x2.5 cm pieces. Fry and salt them in margarine. When lightly brown, sprinkle 3 Tbsp sugar over them and allow to melt. Stir until a beautiful golden yellow.

Biernen - Bohnen - Speck Pears - Beans - Bacon

"BEER-nin, BOW-nin, SHPECK"

WIEBKE BRUHN, DAGRP

Das Rezept ist ein sehr typisch norddeutsches Gericht. Mein Mann und die Kinder lieben es. Es darf auch gerne mehr Speck sein...//This recipe is a very typical one for North Germany. My husband and children love it. You can always add more bacon to it...

- Birnen (Abate Fetel oder Williams, 4 Stück)/4 pears (Abate Fetel or Williams)
- 750 g Bohnen/green beans
- 375 g Speck/bacon
- Bohnenkraut (kann man aber auch weglassen)/summer savory (you can also omit this)
- 500 g Kartoffeln/potatoes
- Speisestärke/cornstarch

Das 3 mal 15 Minuten Rezept:
Speck in Scheiben schneiden (ca. ½ cm) und mit ca. 0,5l Wasser bedecken und kochen. Derweil die Bohnen putzen und in ca. 4cm lange Stücke schneiden, die Kartoffeln schälen und die Birnen halbieren.
Nach 15 Minuten die Kartoffeln und das Bohnenkraut dazugeben, mit Wasser bedecken und weitere 15min kochen. Nach weiteren 15 Minuten die Bohnen und die Birnen dazugeben, ggfs. mit Wasser bedecken und weitere 15 Minuten kochen. Das Bohnenkraut entfernen, die Soße mit Speisestärke andicken. Fertig!

The 3 x 15 Minutes Recipe:
Slice speck/bacon into half-cm slices, cover with 1/2 L water and boil. Meanwhile, wash beans & cut into 4cm pieces; peel potatoes and halve pears. After 15m, add in potatoes and savory, cover with water and cook another 15m. After 15m, add beans and pears, cover with water and cook 15m. Remove savory and thicken sauce with cornstarch. You're done!

Bengali Chicken Korma

KUAN LEE, RSCC

I was roommates with two Bengali foreign exchange students during law school. They showed me how to make their korma sauce.

Ingredients:

- ½ kg (3 lbs) chicken
- ½ cup cooking oil
- 1 cup chopped onion
- 1 tbsp ground ginger
- 2 tsp ground garlic
- 1 tsp ground coriander
- 4 cardamom pods
- 2 tsp ground cinnamon
- ½ cup plain yogurt or 1 cup of sour cream
- 1 cup milk
- 1 tbsp lemon juice
- Sugar/salt for taste

Steps:

1. Cut chicken to bite-size pieces.
2. Heat cooking oil in saucepan & fry chopped onions.
3. Add chicken, ginger, garlic, coriander, cinnamon & cardamom. Stir-fry for 3 minutes.
4. Add the yogurt/sour cream, & milk; stir, cover & cook over low heat for 10-15 minutes.
5. Add sugar & lemon juice.
6. Keep over heat & stir frequently; remove from heat after oil starts to separate.
7. Adjust taste with sugar, salt, & lemon juice.
8. Serve hot over rice.

Lazy Man's Coated Chicken Thighs

KUAN LEE, RSCC

One of the easiest recipes for any lazy cooks.

Ingredients:

- $\frac{1}{4}$ cup dry bread crumbs
- 1 tsp salt
- 1 tsp ground cumin
- 1 tsp paprika
- 1 tsp chili powder
- 1 tsp curry power
- $\frac{1}{4}$ tsp pepper
- 8 bone-in chicken thighs with skin removed

Steps:

1. In a large resealable plastic bag, combine the first seven dry ingredients. Mix well.
2. Add chicken, a few piece at a time into the bag and shake to fully coat each piece of chicken.
3. Place each piece of chicken spaced out on a baking sheet coated with cooking spray.
4. Preheat oven to 400F.
5. Bake chicken uncovered for 15-20 minutes on each side or until a meat thermometer reads 180F.

BROT MIT FLEISCHSALAT

BREAD WITH MEAT SALAD

"BROTE MIT FLYSH ZAH-LOT"

CHRISTIAN JESSEN-
KLINGENBERG,
RSCC & DAGRP

For the Bread:

250 g bread flour
250 g whole wheat flour
(or rye flour)
1 packet of dry yeast
1 teaspoon of salt
1 teaspoon of sugar
200 ml water
100 ml milk
40 g butter



For the Fleischsalat:

500 g Fleischwurst (I recommend Binkert's Bologna), cut into strips
250 g German-style pickles (Gewürzgurken), cut into strips (**NB:** This is the hardest ingredient to get in the U.S. Don't replace it with any other kind of pickle you can get hold of – it's not going to work, trust me on that. German-style pickles are a seasonal product at ALDI during "German week". In our own, McDonald's-inspired family jargon, this was "Los Wochos" ("Los Weekos") for us.
Anyway, you want to keep a watch, "German week" does not come at a regular time each year. No irony intended. We usually bought at least two crates of pickles so we would have a decent stockpile that would see us through winter.)

1 egg
150 ml sunflower or rapeseed oil
salt & pepper
1 teaspoon German medium hot mustard
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon sugar

Everyone in Germany knows this food, but not many know the recipe. Why is that? Is it hard to make? No, not really. Do people only eat it on rare occasions? No, you can pretty much eat it every day. Actually, I kind of grew up with it. You come home, fetch some bread (bought at your local baker), spread it with butter, reach for the fridge – here comes the box with the Fleischsalat (bought at your local supermarket), spread some on top, have a bite, have another bite....yumm! But what happens when you move to the US, as we did in 2015? Yes, there's yummy food all over the place – but few German bakers (none in your neighborhood), few German food stores (same) where you can buy some decent bread let alone Fleischsalat. Sandwich bread with coleslaw or cream cheese is no replacement, thank you very much. So–what can you do? After all, even we needed the simple taste of home sometimes—"soul food" German style. The solution? I actually sat down and tried to reverse engineer it, with some help from Mr. Google and my mother (Thanks, Mom!).

Bread:

Mix the dry ingredients (flour, salt, sugar, yeast) thoroughly. Put water, milk, butter in a saucepan and heat until butter is melted. Don't bring it to a boil—it will kill the yeast! You must still be able to put your finger into the liquid. Add the liquid to the dry ingredients and knead thoroughly. Let dough rise for 30 minutes. Knead again; form a loaf. Place the loaf in a standard-size greased loaf pan. Bake at 400-420 F for 40-50m. Remove from loaf pan immediately after baking; let cool on a rack.

Fleischsalat:

1. Put cut sausage & pickles into large bowl.
2. Prepare the mayonnaise: Crack egg into large measuring cup. Add oil, sugar, salt, mustard pepper, lemon juice. Place hand blender at bottom of cup & blend until it does not thicken further. Then pull slowly up until all the oil has blended in.
3. Pour mayonnaise into bowl with sausage & pickles, mix.
4. Enjoy with radish or cucumber. It pairs perfectly with a Flensburger beer—aaaahhh.....!

“
SIDE DISHES
/ **BEILAGEN**

“



Served with mac 'n cheese, fruit, & japchae noodles

ALLISON CHANG, RSCC

Chinese-style cucumber salad

This version comes from my mother, who is a master of both quick-and-easy recipes as well as slow-braised dishes. She serves this cold whenever we have a barbecue. When I manage the kitchen at BYM Quaker Camp in the summer, this is a staple side dish I make for staff and campers alike. It's refreshing, crispy, tangy, salty, and a bit sweet. My mother usually sprinkles the cucumbers with salt and allows them to drain ahead of time to firm them up , but you can skip that step for convenience.

An easy way to adapt this recipe is to buy a cooked rotisserie chicken and pull the meat into strips. Use a mandoline to julienne the cucumbers, marinate in the dressing (or just sesame oil and soy sauce), and then mix with the warm chicken. That version can be served on warm rice as a meal.



Since my mother never measures anything except with her eyes, it's hard to give exact amounts. You should season everything to your personal tastes. I will give sample measurements below. The end result should be slightly more sour than sweet.

Wash 3 Hot House (English) cucumbers. Slice lengthwise, then crosswise into bite-size pieces. Place in a large container. Add a dressing of ~3 Tbsp **soy sauce**, ~1/3 c **neutral oil**, ~2-3 Tbsp **toasted sesame oil**, ~1/3-1/2 c apple cider or rice wine vinegar, ~1 tsp **salt**, ~1 tsp **garlic**, ~1-2 Tbsp **sugar or honey**, ~1 tsp **powdered ginger** or ~2-3 of **fresh minced ginger**, **black pepper & cayenne** to taste. (Variations: dill, oregano, thyme, parsley, cilantro.) Mix everything together and put in refrigerator for an hour. Taste & adjust if desired. Mix again and put back in fridge until ready to serve.

EINGELEGTE ZUCCHINI

SABINE KÖRNER, DAGRP

Zutaten:

kleine Zucchini in beliebiger Menge
Knoblauchzehen
mehrere Bunde frisches Basilikum
glatte Petersilie
passierte Tomaten aus der Packung.
Balsamico Essig,
brauner Zucker,
Salz,
Pfeffer,
kleine Chilischoten getrocknet
einige Zitronenscheiben mit Schale
gutes Olivenöl zum Braten

Die Zucchini längs in nicht zu dicke Scheiben schneiden, auf Geschirrtüchern ausbreiten, kräftig salzen und das heraustretende Wasser mit Küchenkrepp trocknen. In einer oder je nach Menge in mehreren Pfannen in Olivenöl kräftig anbraten, aber nicht verbrennen! Auf Küchenkrepp entfetten. Die Tomaten mit Zucker, Balsamico und Salz abschmecken und erhitzen. Die Zucchinischeiben abwechselnd mit Basilikum- und Petersilienblättern und einigen Zitronenscheiben in Gläser schichten, dazwischen Knoblauchzehen und Peperoni nach Geschmack. Die heißen Tomaten darüber füllen und verschließen. Die Zucchini halten im Kühlschrank mehrere Wochen. Zum Servieren vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur bekommen. Als Antipasti, sehr lecker auch zu Brat- oder Pellkartoffeln als Hauptgericht!



Als junge Familie hatten wir einen Garten, in dem es neben anderem Gemüse auch immer mindestens eine Zucchinipflanze gab. Jedes Jahr das gleiche Theater, der Zucchini wuchs und wuchs und brachte jede Menge Früchte hervor. Ehe man sich's versah, waren sie viel zu groß um noch zu schmecken und das Problem, dass die Kinder ihn nicht mochten, der mit am Tisch sitzende Opa ihn nicht kannte und deswegen auch nicht probierte, verhinderte kreative Rezepte für eine gesunde Beilage.

In den 70er Jahren war es auch noch kein Modegemüse, dass es in jedem Supermarkt zu kaufen gab. Auch vom „Chef“ im Netz waren wir weit entfernt! Was also tun, damit nichts „kommen“ musste? Mit dem o.g. Rezept lassen sich Massen von Zucchini auf eine leckere Art zubereiten.

Der Aufwand wurde im Laufe der Jahre zum „running gag“ in der Familie. Der Schreckensruf MAMA tönt mir noch in den Ohren, wenn das ganze Haus nach gebratenem Öl roch und weder trockene Geschirrtücher noch ein Plätzchen auf irgend einem Tisch zu finden waren. Jedenfalls waren die Zucchinis nach so einem Aktionstag verschwunden, niemand musste sie zum Mittag als Gemüse essen oder probieren. In der eingelegten Form fanden sie schnell Anklang, sogar bei Opa und wurden dann im Freundeskreis als Beitrag für das Buffett eingeführt. Heute, nach mehr als 40 Jahren braucht man gar nicht mehr zu fragen, was gewünscht wird: „Sabine, kannst Du die Zucchinis machen?“ Im Winter werden sie dann eben gekauft, auch wenn sie nicht so schmecken wie aus dem Garten, in dem es auch heute noch jedes Jahr wieder eine Zucchinipflanze gibt.

PICKLED ZUCCHINI EINGELEGTE ZUCCHINI

"EYEN-GEH-LEG-TUH TSOO-KEE-NEE"

SABINE KÖRNER, DAGRP

Ingredients:

small zucchinis in arbitrary amounts
garlic cloves
many bunches of fresh basil
flat-leaf parsley
tomato purée
balsamic vinegar
brown sugar
salt
pepper
small dried chili peppers
some lemon slices with the peel
good olive oil for frying

Slice the zucchinis lengthwise in not-too-thick slices, spread out on dishcloths, heavily salt, & dry the expelled water later with paper towels. Sautee them in one or, depending on the amount, many pans, but do not burn them! Place on paper towels to soak up the grease.

Season tomatoes with sugar, vinegar, and salt and heat. In glass jars, layer zucchini slices alternately with basil and parsley and a few lemon slices. Put garlic and peppers in between to your taste. Put the hot tomatoes on top and seal jars. The zucchinis keep in the fridge several weeks.

To serve, remove from the fridge ahead of time to allow them to reach room temperature. This is a great antipasto, very good with fried potatoes or peeled potatoes as a main dish!



As a young family, we had a garden where, among other vegetables, there was also at least one zucchini plant. Every year there was the same theater; the zucchini grew and grew and produced a ton of squash. If you slipped up, they had become too big to taste good, and the problem was that the children didn't want them and Grandpa sitting at the table didn't recognize them and therefore also didn't try them. Figuring out creative recipes for a healthy side dish was an obstacle.

In the 70s, it was also not a fashionable vegetable stocked in every supermarket. We were also far from having chefs on the web! So what were we to do with this quandary? With the recipe above, you can prepare loads of zucchinis in a delicious way.

Over the years, this effort became a "running gag" in the family. The shriek of "MAMA" still rings in my ears from when the whole house smelled of burnt oil and neither dry dishcloth nor a single unoccupied space on the table was to be found. In any case, the zucchini would disappear after such an "action day," and no one had to eat them at lunch or try them. In pickled form, they quickly found appeal, even with Grandpa, and were then introduced in our friend circle as a side for buffets. Today, after more than 40 years, one hardly has to ask anymore, "Sabine, can you make the zucchinis?" We buy them in winter even though they don't taste as good as the ones fresh from the garden, where there is still a zucchini plant growing every year.

Bohnensalat

Green Bean Salad

"BOW-nin zah-LOT"

ELIZABETH VON KAENEL,
RSCC

My grandmother, mother and I have used this recipe for as long as I can remember. I have passed this recipe many times on to friends and it has become one of their standard picnic dishes. Since this recipe contains no mayonnaise, it is a great salad for picnics or other summertime events when the weather is hot.

Dried dill can be substituted for fresh dill in this recipe, but it does not have as much flavor as fresh dill.

1-lb bag cut, regular, frozen green beans (can also use fresh beans cut into 1" lengths)
1 medium cucumber, peeled and sliced very, very thin
1 bunch green onions (scallions). Green parts sliced $\frac{1}{4}$ " thick
Fresh dill—approx. one L handful.
Heavy, center stems of the dill should be discarded. Chop remaining dill
~1/2 c white vinegar
~1/4 c vegetable oil such as canola
*For low-calorie version, omit the oil
~1/3 c sugar {or artificial sweetener}
Salt to taste

1. Cook the green beans in salted water until soft. Drain and transfer to mixing bowl.
2. While green beans are still warm, add the oil, vinegar, sugar, and sliced cucumbers. Mix gently to not break up too many of the beans. Taste the marinade--it should be sour and sweet. If necessary, adjust accordingly.
3. Add chopped dill (be generous). Mix gently.
4. Refrigerate for one to two days to let the flavors blend.
5. Retaste beans after being refrigerated. Adjust flavor with more vinegar, sugar, or salt if needed.



SUMMER COLESLAW

JOHN MCKENZIE, RSCC

- 2 carrots, grated
- 1/2 cabbage, grated
- 1/2 lemon's juice
- 1 tsp lemon zest
- 2 tbsp mayonnaise
- 1 tsp grated ginger
- 1/2 tsp grated fresh turmeric
- 1/4 tsp ground mustard powder
- 1/4 tsp ground cumin
- dash of finely ground pepper
- salt to taste

Not much of a personal story here except that everyone loves coleslaw and it's easy to make. I don't cook but this is easy and foolproof enough that even I can do it. I like to experiment with ingredients a little, perhaps add a new spice to see what that does or maybe substitute lime juice instead of lemon. Coleslaw is a staple at our house, because it functions as a side as well as a salad. :)

A very simple recipe!

Grate vegetables and mix together with ingredients. Attached is a picture of the final product.

Cold Marinated Vegetables

Sue-Ann Norian, RSCC

VEGETABLES

1 CAN SHOE PEG CORN
1 CAN FRENCH-STYLE
GREEN BEANS
1 CAN EARLY PEAS
1 JAR PIMENTO PEPPERS

DICE & ADD:

1 CUP GREEN PEPPER
1 CUP CELERY
1 CUP ONIONS

DRESSING

1 CUP SUGAR
1 TEASPOON SALT
3/4 TEASPOON PEPPER
1/2 CUP OIL
3/4 CUP VINEGAR

Instructions

Mix together the canned vegetables and to them dice and add the rest of the listed vegetables.

Cook the dressing ingredients until the sugar dissolves.

Cool the dressing and pour over the vegetables.

Drain to serve.

Editor's Note: This is not a pickle recipe or canned-vegetable recipe, but a cold vegetable dish.

Schnüscht

REGINA TIMM, DAGRP

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Garzeit ca. 20 Minuten

ZUTATEN:

Je 250 g grüne Bohnen, dicke Bohnen
grüne Erbsen (frisch oder gefroren)
frische Möhren

Kartoffeln

Schinken für 4 Personen.

1 ½ Liter Milch

viel Petersilie

Salz

Dies, aus meiner Mutters Heimatregion stammende Gericht war während der Kindheit das Lieblingsgericht ihrer drei Töchter. Die später dazukommenden Schwiegersöhne konnten sich allerdings nie an die Kombination Gemüse/Milch gewöhnen. Daher gab es für sie die „Schwiegersohn-Variante“, da die Töchter bei späteren Besuchen immer gerne „Schnüscht“ als Mittags- oder Abendessen bestellten. Diese Gericht steht auch heute noch auf dem Speiseplan der drei Töchter.

Das frische Gemüse vorbereiten und wunschgemäß klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln.

Die grünen Bohnen und die Kartoffeln einzeln im Topf dünsten. Die Möhren und die dicken Bohnen gemeinsam dünsten, kurz vor dem Ende der Garzeit die grünen Erbsen zufügen.

Die Kartoffeln – wenn noch Wasser vorhanden ist – abgießen und leicht mit dem Stampfer anstampfen (keine Püree herstellen). Das Gemüse und die Kartoffeln in einem der Kochtöpfe zusammenfügen.

Die Milch erhitzen (nicht kochen), mit Salz abschmecken und über das Gemüse geben. Die gehackte Petersilie hinzufügen und servieren. Der rohe Schinken wird extra auf einem Teller oder Brett dazu gereicht.

Anmerkung: Wer sich nicht damit anfreunden kann, Gemüse und Milch zusammen zu essen, kann statt der Milch Butter, Crème fraîche oder Schmand hinzufügen. Dann sollte das restliche Gemüsewasser jedoch nicht abgegossen, sondern zum Verdünnen benutzt werden. Sonst wird das Gericht zu trocken.

Milk Soup with Vegetables

Schnüscht "Shnyoosh"

REGINA TIMM, DAGRP

Serves 4 people

Preparation time: about one hour

Cooking time: about 20 minutes

250 g each of green beans & broad beans

Green peas (fresh or frozen)

Fresh carrots

Potatoes

Ham for 4 people

1.5 liters milk

Large bunch parsley

Salt

This dish stems from my mother's home region and was the favorite childhood dish of her three daughters. When sons-in-law later arrived, they could never get used to the combination of milk and vegetables. Hence a "son-in-law-variation" was created that her daughters would always request for lunch or dinner during future visits. Today, this dish remains on the menu of the three daughters.

Prepare the fresh vegetables & cut into small pieces according to preference. Peel & quarter the carrots & potatoes. Steam the beans & potatoes separately in a pot. Steam the carrots & broad beans together; shortly before the end of cooking, add the peas.

If there is water left, drain potatoes & lightly press with a masher, but do not make mashed potatoes (do not puree). Place the vegetables and potatoes together in a soup pot. Heat the milk, being careful not to boil it; season with salt and pour over the vegetables. Add in the chopped parsley and serve. The ham is served as an accompaniment on a plate or board.

Note: Those who do not like eating milk and vegetables together can use butter, crème fraîche, or German Schmand instead of milk. In this case, use the remaining vegetable water as the soup broth, or else it will be too dry.

Möhrensuppe „Moni“

Carrot Soup "Moni"

"MORE-ren ZOO-puh MO-nee"

Bärbel & Werner Porepp, DAGRP

ZUTATEN:

1 KG MÖHREN
1 GROSSE ZWIEBEL
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 KLEINE
INGWERWURZEL
GEMÜSEBRÜHE
1 DOSE KOKOSMILCH
CAYENNEPFEFFER
AGAVENDICKSAFT
PETERSILIE

INGREDIENTS:

1 KG CARROTS
1 LARGE ONION
2 CLOVES GARLIC
1 SMALL PIECE GINGER
VEGETABLE BROTH
1 CAN COCONUT MILK
CAYENNE PEPPER
AGAVE SYRUP
PARSLEY

Ein Lieblingsrezept unserer 2019 verstorbenen Freundin Moni Droste

Alles schälen und zerkleinern. Kurz in Olivenöl andünsten. In Gemüsebrühe garen & pürieren. Kokosmilch hinzufügen & mit Cayennepfeffer & Agavendicksaft abschmecken.
Garnitur: Sahnehäubchen & Petersilie

A favorite recipe of our friend Moni Droste, who passed away in 2019

Peel and cut everything into small pieces. Sauté briefly in olive oil. Cook in vegetable broth & puree. Add in coconut milk & season with cayenne & agave syrup. Garnish with parsley & with a dollop of cream.

Krabbensuppe Nordstrand

Ilka Allwardt, DAGRP



REZEPT FÜR 4 PERSONEN:
2 LITER FRISCHE KRABBEN (NORDSEEGARNELEN)
1 KLEINE DOSE TOMATENMARK
BUTTER, MEHL
SALZ, SCHWARZER PFEFFER



Koche ich immer auf Nordstrand in meiner Ferienwohnung an der Nordsee.

Die frischen Krabben puhlen (Nordseegarnele). Das Krabbenfleisch kalt stellen die Krabben mit etwas Wasser bedecken, so dass sie im Topf schwimmen und aufkochen. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Sud in einer Schüssel auffangen. In einem Kochtopf etwas Butter erhitzen, etwas Mehl hinzugeben und bei kleiner Temperatur schwitzen lassen. Von der Kochstelle nehmen und eine kleine Dose Tomatenmark hinzugeben. Mit dem Krabbensud ablöschen und aufköcheln – dabei umrühren. Mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Etwas Sahne hinzugeben. Die Krabben werden kurz vor dem Servieren obenauf gegeben. Guten Appetit.

Nordstrand Crab Soup

Krabbensuppe Nordstrand

"CRAB-en-ZOO-puh"

Ilka Allwardt, DAGRP

RECIPE FOR 4 PEOPLE:
2 LITERS FRESH CRABS
(NORTH SEA SHRIMP)
1 CAN TOMATO PASTE
BUTTER, FLOUR
SALT, BLACK PEPPER



I always make this while at my vacation home on the North Sea in Nordstrand.

Peel the fresh crabs (North Sea shrimp). Keep the crab meat cold; cover crabs with a little water so that they swim in the pot & bring to a boil. Then pour through a sieve & collect the brew in a bowl. Heat a little butter in a saucepan, add a little flour & let it sweat over low heat. Remove from the heat & add a can of tomato paste.

Deglaze with crab stock & simmer; stir while doing so. Season to taste with a little salt & black pepper. Add some cream. The crabs are placed on top just before serving.

Guten Appetit.

BERLINER KARTOFFELSUPPE

Reinhard Matthies, DAGRP

**Zubereitungszeit ca. 20 Min., Kochzeit
ca. 30 Min.**

Zutaten für 4 Personen:

600 g (mehlige) Kartoffeln
200 g Möhren
2 große Zwiebeln
50 g Knollensellerie
1 Bund Lauchzwiebeln
Butter
150 g gewürfelter Speck (geräuchert)
1-1,5 L Gemüsebrühe
4 Wiener Würstchen
1 Becher süße Sahne
Pfeffer, Salz

Als Kind wuchs ich in sehr bescheidenen Verhältnissen auf. Eintöpfe waren an der Tagesordnung. Kartoffeln, Möhren und weiteres Gemüse waren sehr billig, teilweise aus dem eigenen Schrebergarten. Daher meine Liebe zu Eintöpfen, die meine Oma regelmäßig kochte. In besonderer Erinnerung blieb mir die Kartoffelsuppe, die ich neben anderen Eintöpfen immer wieder gerne zubereite.

Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Zwiebeln in Stücke schneiden, Lauchzwiebeln schneiden und mit einem Teil des Grüns vorbereiten. Butter anwärmen, Speck und Zwiebeln dazugeben, nun gut anschwitzen Kartoffeln, Möhren, Sellerie dazugeben, umrühren, damit alle Bestandteile gebuttert sind. Mit Gemüsebrühe ablöschen und dann den Rest der Gemüsebrühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Wiener Würstchen jetzt in Stücke schneiden.

Nach ca. 25 Minuten die geputzten und geschnittenen Lauchzwiebeln hinzugeben. Je nach Konsistenz noch etwas Flüssigkeit hinzugeben und gar kochen. Sahne hinzugeben. Herd ausstellen und mit einem Mixer die Kartoffeln leicht pürieren, aber es sollten noch Kartoffelstücke erhalten bleiben.

Gestückelte Würstchen hinzugeben, durchziehen, abschließend abschmecken und heiß servieren.

Wer es möchte: Dazu Croutons aus Grau- oder Weißbrot in der Pfanne mit Butter cross gebraten.

BERLIN-STYLE POTATO SOUP

BERLINER KARTOFFELSUPPE

"BEH-AH-LIN-UH KAH-TOE-FULL-ZOO-PUH"

Reinhard Matthies, DAGRP

Preparation time: about 20 minutes

Cooking time: about 30 minutes

Ingredients for 4 People:

600 g (mealy) potatoes
200 g carrots
2 large onions
50 g celeriac (celery root)
1 bunch spring onions
Butter
150 g cubed Speck (smoked)
1-1.5 L vegetable broth
4 Vienna sausages
1 cup sweet cream
Pepper & salt

As a child, I grew up in very modest circumstances. Stews were the order of the day. Potatoes, carrots and other vegetables were very cheap, grown partly in our own allotment garden. Hence my love of stews that my grandma regularly made. I have a special memory of the potato soup that I made, among other stews I like to prepare again and again.

Cut the potatoes, carrots, celery root, and onions into pieces. Slice the green onions & prepare with a portion of the green parts. Heat the butter; add the Speck & onion; sweat thoroughly. Add in the potatoes, carrots, & celery root; stir so that all ingredients are buttered. Deglaze with vegetable broth & then add the rest of the vegetables. Season with salt and pepper. Cut the sausages into pieces.

After 25 minutes, add in the washed and sliced green onions. Add some liquid to reach desired consistency & cook thoroughly. Add in the cream.

Turn off the stove & lightly puree the potatoes with a blender, being careful that there are still potato chunks left. Add in the cut-up sausages, heat through, season to taste, & serve hot.

If desired, you can add croutons made of rye, brown, or white bread fried in butter.

SAVORY RICE



STEPHEN FISHER, RSCC

Ingredients:

3 tablespoons Butter
1-1/4 cups Chopped Onion
1-3 cloves Minced Garlic
1 cup uncooked Rice
3 cups Chicken Broth
(canned or 3 Bouillon cubes)
1 teaspoon Marjoram
1 teaspoon Chervil
½ teaspoon Thyme
2 teaspoons Parsley Flakes

Melt butter in skillet. Add onion and garlic. Cook until tender, but not brown. Add rice, cook and stir until slightly brown. Add chicken broth, marjoram, chervil, and thyme.

Heat mixture until boiling. Reduce heat and simmer, covered, until rice is tender and liquid has been absorbed (about 20 minutes).

Add parsley flakes before serving.

After high school, when three classmates and I traveled to Columbus, Ohio to study electronics at the Ohio Institute of Technology, my classmate's mom gave us a recipe booklet as one of the items contributed by the parents to our endeavor. I copied down this recipe and kept it. It reminds me of the first time I was away from home and it is simple and easy to make - always goes well as a side with various forms of cooked chicken or other meat dishes. I did a fair amount of the cooking for the group of four in our apartment - and we usually ate cheap. Savory rice is a staple for side dishes in my repertoire when cooking for myself, and for company.

Nann-Brot

ALEXANDRA WAßONG, DAGRP

ZUTATEN:

2 Tassen selbstaufziehendes Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Teelöffel englischen Senf

2 Prisen Meersalz

100- 150 mL Wasser

Olivenöl

Mischen Sie 2 Tassen selbstaufziehendes Mehl, 2 Teelöffel englischen Senf und 2 Prisen Meersalz in einer 26-cm- Antihhaft-Pfanne und geben Sie dann genügend Wasser hinzu, um einen Teig zu machen. Mit einer Gabel mischen und glatt kneten.

Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz auf die Größe eines Geschirrtuchs auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche. Reiben Sie den Teig dann mit den Händen mit Olivenöl ein und verteilen Sie ihn bis zu den Rändern.

Rollen Sie den Teig wie eine riesige Zigarette der Länge nach auf und beträufeln Sie ihn mit etwas mehr Öl. Rollen Sie ihn dann wie eine Schnecke auf. Glätten Sie es mit einem Nudelholz auf etwa die Größe der Pfanne. Zum Kochen bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite trocken braten oder bis sie schön golden und knusprig sind.

Auf ein Brett übertragen und zusammenschlagen, um die Schichten freizulegen.

Naan Bread

Nann-Brot

"Nahn broht"

ALEXANDRA WAßBONG, DAGRP

INGREDIENTS:

2 c self-rising flour

1 tsp baking powder

2 tsp English mustard

2 pinches sea salt

100-150 mL water

olive oil

Mix together the self-rising flour, English mustard, & sea salt in a 26-cm nonstick pan & add water sufficient to make a dough. Mix & knead until smooth with a fork.

On a surface sprinkled with flour, use a rolling pin to roll dough to the size of a dishcloth. Rub olive oil in by hand to the edges of the dough.

Roll the dough lengthwise like a giant cigar & baste with some more oil. Then roll it into a snail shape. Flatten with rolling pin until approximately the size of the nonstick pan.

Fry on medium heat 3-4 minutes on each side until dry or until golden and crispy.

Transfer to a board and beat together to reveal the layers.

Warm German Potato Salad

MARGRIT & JÜRGEN ZIEGLER, DAGRP

Ingredients:

4 lb small red potatoes
2 cups bouillon
10 slices of bacon
chopped onions

Dressing: 1/3 cup vinegar
1/3 cup oil
3 Tbs fresh parsley
1 -2 Tbs mustard
2 -3 Tbs sugar
1 ts salt
black pepper



In 1745 the potato came to Germany from Latin America, when King Friedrich the Great from Prussia, called Alter Fritz, ordered to plant these earth fruits. But farmers were suspicious and hesitant. Therefore he used a trick. He had his potato fields guarded even at night and made the potatoes appear very valuable. So everyone wanted to plant and eat them. And the king saved his people from starving.

Preparation:

Cover boiled, peeled, sliced potatoes with bouillon and dressing,

Add chopped onions and fried bacon pieces.

Serve at room temperature or warm in a 200 F oven until ready to serve.

Enjoy your meal.

„Muddis“ Kartoffelsalat (12 Personen)

REGINA KUHLMANN,
DAGRP

Dieser Kartoffelsalat ist vor ca. 40 Jahren vor einer spontanen Grillparty als „quer durch den Kühlschrank“ Notlösung entstanden. Seither ist er in unser Familie bei Grillpartys und anderen Zusammenkünften ein Muss.

für ca. 12 Personen

2,5 kg festkochende Kartoffeln z.B.
Belana
1 milde Zwiebel
1 Glas Kühne Schlemmertöpfchen –
süße Gürkchen
2 mittelgroße Äpfel (Braeburn)
2 Gläser Kühne „Sauce für
Kartoffelsalat“ klassisch
2 kl. Gläser Miracel Whip
1 Packung Garten- oder Salatkräuter
5 – 6 EL weißer Balsamico
2 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Curry Gewürzketchup
1 Teelöffel mittelscharfer Senf

Kartoffeln kochen, im lauwarmen Zustand pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, zwischendurch den Balsamico dazugeben und vorsichtig unterheben, damit er gut einziehen kann.

Zwiebel, Äpfel und Gurken sehr klein würfeln und dazugeben. Sauce für Kartoffelsalat, Miracel Whip, Ketchup, Senf, Zucker und Kräuter gut mischen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Sauce unter das Kartoffelgemisch heben, sehr gut durchmischen.

Salat ca. 5 Std. kühl lagern, damit er gut durchzieht

Muddi's Potato Salad for 12 People „Muddis“ Kartoffelsalat

"MOO-deez
kah-TOE-full zah-LOT"

REGINA KUHLMANN, DAGRP

This potato salad originated about 40 years ago from a spontaneous barbecue, following the "across the fridge" tradition (taking a bit from here and little from there as an "emergency" solution). It has remained a must in our family ever since for barbecues and other gatherings.

Serves about 12 people

2,5 kg waxy potatoes
1 sweet onion
1 jar sweet pickles
2 medium apples (Braeburn)
2 jars Kühne-brand "Sauce for Potato Salad" classic
2 small jars Miracle Whip
1 packet aromatic or salad herbs
5-6 Tbsp white balsamic vinegar
2 tsp sugar
2 Tbsp curry ketchup
1 tsp medium-hot mustard

Boil potatoes, peel while lukewarm, & cut into not-too-thin slices. Add balsamic between slices & carefully fold in to allow the vinegar to infuse. Dice the onion, apples, & pickles very small & add in. Combine the potato salad sauce, Miracle Whip, ketchup, mustard, sugar, and herbs well; season with salt & pepper to taste.

Fold the finished sauce (dressing) into the potato mixture and combine thoroughly.

Chill the salad for about 5 hours to allow the flavors to intermingle.

"PO-TAY-TOE PAN-CAKES"

Potato Pancakes

My grandmother gave me this recipe. After World War II, people didn't have much money for buying food. My grandparents had a garden in which they grew several kinds of vegetables and fruit to have at least something to eat. That was the beginning of their potato pancakes if I remember it correctly. They remind me of my childhood when my grandmother cooked for my sister and me because our parents had to work. Once in a while my husband, our son and I prepare these pancakes. You can use different kinds of spices if you like to get away from the sweet taste; eat the pancakes for example with salmon.

JUTTA HERRMANN, DAGRP

Ingredients:

fresh potatoes
1 egg
salt
flour
if wished with grated onion
oil for frying or butter

Instructions:

1. Peel the potatoes
2. Grate the potatoes
3. Now mix the potatoes with the egg, the flour and the salt (until you get a pulpy consistency)
4. Fry the potato pancakes in a pan until brown/crispy
5. Serve them with sugar (and cinnamon) and/or apple puree or other stewed fruit

Kartoffelpuffer (Reibekuchen)

IRMHILD KLEINHANS, DAGRP

Kartoffelpuffer gehören zu meinen schönen Kindheitserinnerungen. Nach dem 2. Weltkrieg strandeten mehr als zehn Flüchtlingsfamilien in unserem großen Bauernhaus. Nach und nach verließen sie das Dorf wieder. Ein Landarbeiterhepaar und eine alleinstehende Frau aus Ostpreußen, die sich ein Zimmer teilten, blieben bis an ihr Lebensende. Die beiden Frauen bereiteten Kartoffelpuffer zu, von ihnen Plinsen genannt, die wir in meiner Familie nicht kannten. Gegessen wurden sie mit Zucker oder Apfelmus. Ich ging als Kind gerne zu den beiden alten Frauen, da sie spannende Geschichten aus ihrer Heimat erzählen konnten, und wenn sie Puffer brieten, riefen sie mich. Denn sie wussten, dass diese zu meinen Lieblingsgerichten gehörten. Hin und wieder backten sie auch auf ihrem kleinen, mit Holz befeuerten Herd, Berge davon für unsere große Familie, köstlich!

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
50 g Mehl
Salz
Öl zum Braten

- 1) Kartoffeln schälen und abspülen
- 2) Zwiebel pellen
- 3) Kartoffeln und Zwiebel mit einer Küchenreibe oder einer Küchenmaschine möglichst fein in eine Schüssel reiben. Wenn alles zerkleinert ist, die Masse zusammendrücken und Flüssigkeit abgießen, damit die Puffer schön knusprig werden
- 4) Eier, Mehl, Salz nach Geschmack, dazugeben und alles gründlich vermengen
- 5) Öl in der Pfanne erhitzen, mit einem Löffel mehrere Häufchen der Kartoffelmasse hineinsetzen und diese platt drücken
- 6) Wenn die Ränder goldbraun sind, die Puffer wenden und zu Ende braten. Zu den Kartoffelpuffern Apfelmus, Zucker oder auch als herzhafte Variante Bohnensalat bzw. Graved Lachs mit Meerrettich-Sahne reichen

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Potato Pancakes

Kartoffelpuffer (Reibekuchen)

"Kah-TOE-full PU-fah" ("Rye-buh KOO-hun")

IRMHILD KLEINHANS, DAGRP

1 kg waxy potatoes

1 onion

2 eggs

50 g flour

salt

oil for frying

Potatoes belong to my childhood memories. After World War II, more than 10 refugee families were stranded in our large farmhouse. Little by little, they left the village. One married couple of farm laborers and a single woman from East Prussia split a room and stayed until the end of their lives. The two women prepared Kartoffelpuffers, which they called Plinsen, that my family was unfamiliar with. These were eaten with sugar or applesauce. As a child, I happily visited the two old women because they could tell exciting stories about their homeland; when they fried up some Puffers, they called me over, as they know that these were among my favorite dishes. Once in a while, they also baked mountains of them for our large family with their small, wood-fired stoves. Delicious!

1) Peel and wash potatoes

2) Peel onion

3) Use a grater or food processor to grate onions and potatoes as finely as possible into a bowl. When everything is grated, press the mass together to remove water, so that the Puffers will be crispy.

4) Add in eggs, flour, & salt to taste. Mix everything thoroughly.

5) Heat oil in a pan. Spoon several little piles of the potato mixture into pan & press flat.

6) When the edges are golden brown, flip and fry until done.

These are served with applesauce or sugar. They can also be made savory with, for example, bean salad, or spread with smoked salmon and creamy horseradish sauce.

Good luck and guten Appetit!

Yam Gratin with Gruyère

KUAN LEE, RSCC

Ingredients:

2 cups (16 oz) heavy cream
1 tsp salt
3 lbs yam, peeled
½ cup shredded Gruyère cheese

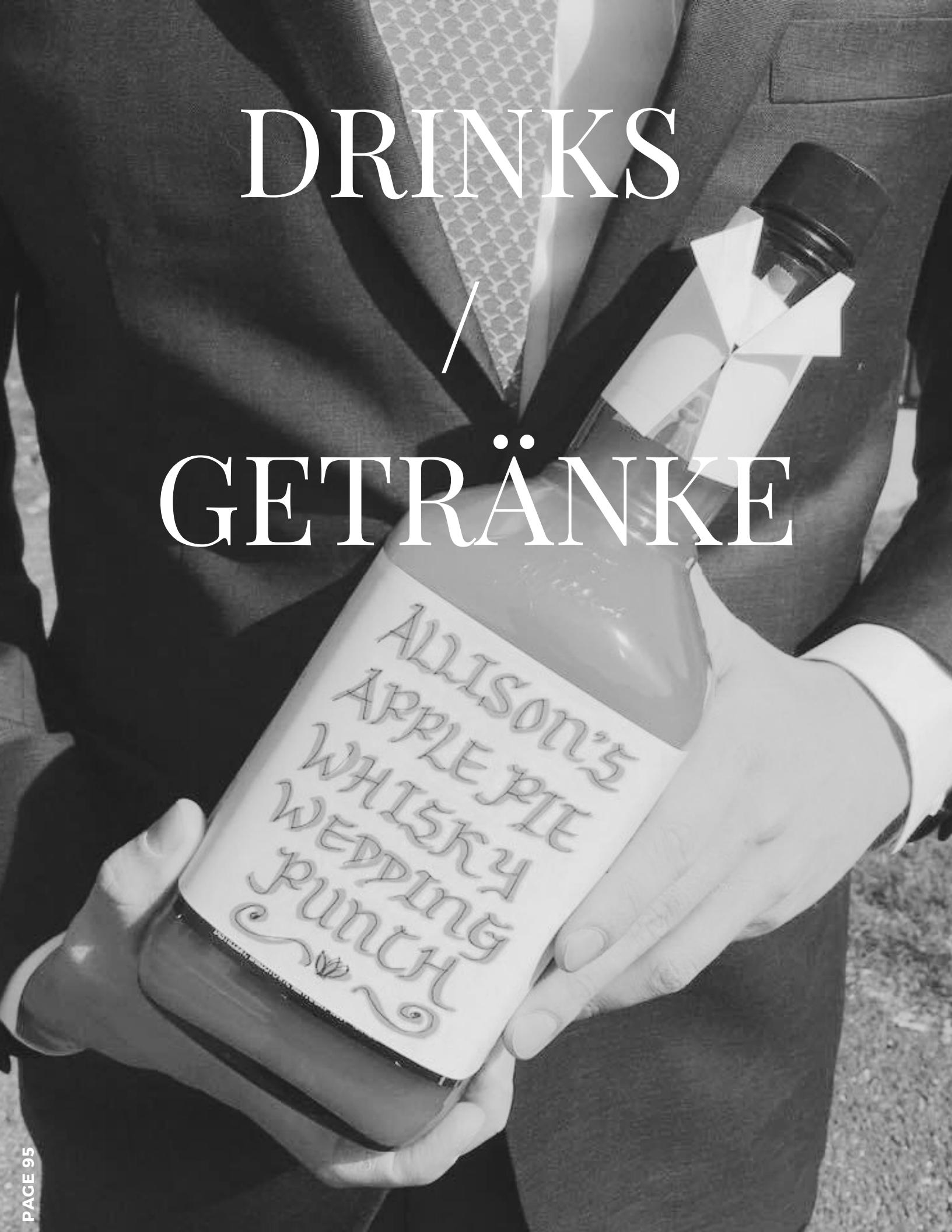
I learned this recipe from a cousin-in-law during a Thanksgiving family gathering.

Note: In the U.S., we often call sweet potatoes yams. Yams are of the genus *Dioscorea* while sweet potatoes are *Ipomoea batatas*. This is for sweet potatoes.

Preparation:

1. Preheat oven to 350F
2. Spray baking dish (9inx9in) with non-stick cooking spray. Place baking dish on a baking sheet.
3. Stir together heavy cream & salt in large bowl. Use mandoline to slice yams into bowl; coat each slice with the cream mixture.
4. Layer 1/3 of coated yam into baking dish. Sprinkle with half of cheese. Repeat with another 1/3 coated yam and sprinkle with remaining cheese. Top with remaining yams. Pour any remaining yam-cream mixture over the top.
5. Bake uncovered on center rack of oven for 30 mins.
6. Remove from oven. Press fork or spatula carefully against top layer to allow liquid to flow over the crust top, & replace pan into the oven. Bake for another 30 mins.
7. Remove from oven, press top layer to allow liquid to flow over top, & replace pan into the oven. Bake for 40-45 mins or until yams are tender.
8. Remove from oven; let rest in room temp for 15 mins.

DRINKS / GETRÄNKE





1 celery stick - 1/2 banana - 1/2 avocado
 1/4 lemon (trim rind, but try to include some)
 5 chunks frozen pineapple - 1 tbsp goji berries
 1 tsp hemp seeds - 1/2 tsp chia seeds
 1/4 cup watermelon juice - 1/4 tsp cinnamon
 1/2 tsp bee pollen - 1/2 cup coconut water
 1 tbsp/scoop collagen powder
 1-2 cubes of ice - 1 tbsp yogurt
 1/2 cup oatmilk or other milk product
 fresh ginger to taste (note: the pulp can be stringy, so you may wish to use powder or sliced, or omit)

Put all of this in the blender and blend/puree until it's smooth. The best thing about this is that it's super versatile. There are a million ways to change ingredients and/or replace other ingredients to your liking. I almost never make the same recipe twice. You can substitute fresh or frozen berries, protein powder, quinoa, flaxseed, carrots, apples, parsley, spinach, kale, etc.

I use a Ninja blender with the smoothie single-serving cups. The above quantities are estimates because it varies.

BREAKFAST SMOOTHIE: SUMMER BEACH VERSION

JOHN MCKENZIE, RSCC

I started making smoothies after exercising or as an alternative to breakfast. I began experimenting with different ingredients until I found flavors I liked, but I still keep changing the recipes because it's fun for me to add something new or a new combination of things. I sometimes will make a "green" smoothie (kale, spirulina, avocado) and the next day a "red" one (beet juice, red berries, carrots) and use different health food powders. Of course, I've added peanut butter, cocoa powder, and honey if I want it to be sweet instead of tangy. For me, the fun of preparing it is wondering how my concoction will turn out the next time and I never get bored making them.



APPLE PIE WHISKEY

ALLISON CHANG, RSCC

When I was in my mid-20s, I became very interested in cocktail and infusion culture. At one point, I could have been mistaken for an apothecary from olden days, with my bags & jars full of strange spices and herbs. As the years passed, I realized I didn't really want to be a bartender, and calmed down a bit, but I still enjoy making fancy drinks!

This recipe is an easy way to fancy up a drink that's perfect for Halloween, Thanksgiving, weddings, birthdays, or any event calling for something that tastes like apple pie and can get you drunker than a skunk. It uses common ingredients that can be remixed.

Drink responsibly!

YOU WILL NEED:

- 1-1.75 L whiskey/vodka/rum
- Apple pie spices (see recipe)
- Large glass jars/bottles with lids
- Fine wire mesh strainer or cheesecloth
- Funnel with large opening for containers
- Large spouted measuring cup (a smaller one works, but will take you longer)
- About 1 L unfiltered apple cider (not juice)
- Optional: Add juice of 2 lemons at the end.

If you find it hard to obtain whiskey, you can use vodka or rum. Enjoy this hot or on ice.

- 1) Buy at least 1-1.75L of MEDIUM-quality **whiskey or vodka**. Don't buy anything expensive, because it will be wasted here!
- 2) Pour half into 1 glass jar and half into another of the same size. To each, add 6-8 sticks **cinnamon**, 12-15 whole **cloves**, 5-8 smashed **cardamom** pods, 1/2 tsp whole **allspice**, 2 tsp dried **ginger** or 1-1.5 Tbsp julienned fresh ginger, julienned peel of 1 washed, organic **orange** (with/without pith), peel of 1-2 **lemons**. Do not add the juice into the alcohol. (I suggest making yourself a lemon-orange juice to enjoy on the side.)
***Note:** Do not use powdered spices, as these are very difficult to strain out afterward.
- 3) Now the hard part: Put the lid onto each glass jar & let this concoction sit for at least 2 weeks. If you forget about it for a month, that's fine! Write a note on your calendar.
- 4) Carefully remove the spices by pouring the liquid into a large measuring cup, using a wire strainer or cheesecloth on top to catch the solids. Be very careful and do this bit by bit so you don't spill anything.
- 5) Give each jar a wipe to remove residue from the bottom of each jar (if using same jars as the serving/gifting containers).
- 6) Using the funnel or measuring cup, pour the infusion into containers, leaving each half empty. Add apple cider to fill each. Add lemon juice. You now have a 50/50 mix. Add a homemade label for a personal touch.

EIERLIKOER (EGGNOG)

"EYE-AH-LIK-KERR"

1/8 l Weingeist (90% Alkohol) - .5 c spirit of wine (brandy/aqua vitae)

250 g Puderzucker - 250 g powdered sugar

1 Päckchen Vanillezucker - 1 packet of vanilla sugar

5 Eigelb - 5 egg yolks

Kleine Flasche Kondensmilch (170g) - condensed milk (14-oz can is ~400 g)

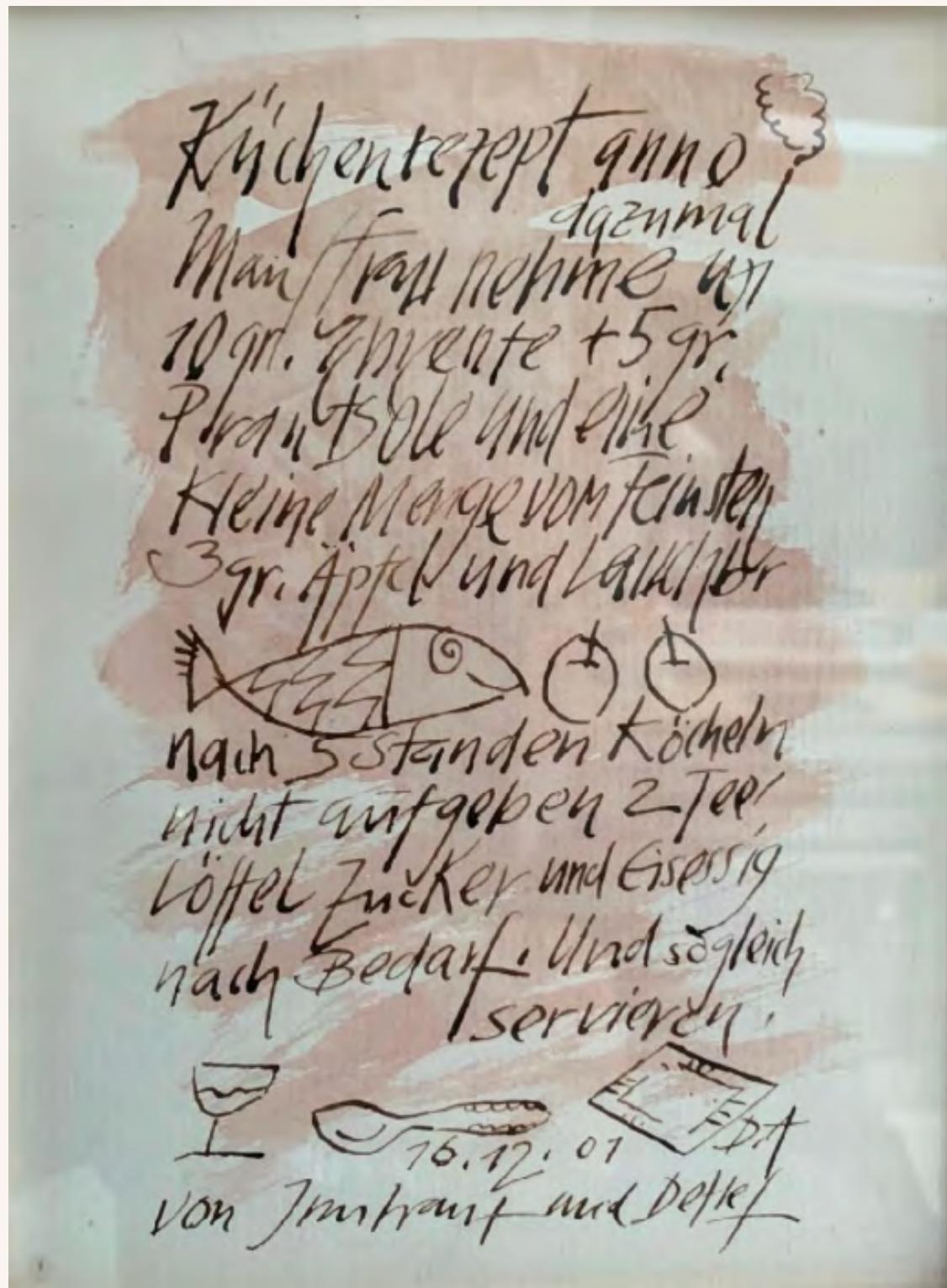
Das Rezept habe ich noch von meiner Oma. Bei uns gab es Eierlikör immer zu Weihnachten (und manchmal auch zu Ostern) da bei der Zubereitung des Pfefferkuchenhauses viel Eischnee benötigt wurde und aus den übriggebliebenen Eigelben der Eierlikör hergestellt wurde. Als Kinder haben wir es geliebt, die Reste aus den Gläsern der Eltern zu schlecken...

Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und das Eigelb schaumig ist. Dann nach und nach die Kondensmilch und den Alkohol untermischen. Der fertige Eierlikör sollte in eine Flasche mit einem dicken Hals gefüllt werden und dann in den Kühlschrank. Gekühlt ist der Eierlikör sehr fest und lecker

I got this recipe from my grandma. We always had eggnog for Christmas (and sometimes also for Easter), as whipped egg whites were needed for making gingerbread houses and we would make the eggnog out of the remaining egg whites. As kids, we loved to lick the leftover nog out of our parents' glasses...

Whisk yolks with sugar until sugar dissolves and yolks are frothy. Alternately mix in milk and alcohol. The finished eggnog should be put into a bottle with a wide neck ("mouth") & be refrigerated. It keeps very well & is delicious chilled.

**WIEBKE BRUHN,
DAGR**



Along with the other recipes, I received a unique and intriguing one from Detlef Allenberg. After being unable to puzzle it out, it was explained that this is "not a recipe as all the others are" but "a free interpretation of the issue 'recipe'. He used the freedom of art to express it in his own way. So you cannot cook a meal following the instructions." I offer it as a fun ending piece. Do with it as you will!

ENJOY!

RECIPES FOR COMFORT & JOY

FIND OUT ABOUT EVENTS &
MEMBERSHIP AT OUR WEBSITES:



WWW.ROCKVILLESISTERCITIES.ORG

WWW.DAGR.P.DE

WE HOPE TO SEE YOU
AT A FUTURE EVENT!



R S C C - D A G R P
R E C I P E
E X C H A N G E
2 0 2 1