

Spaghetti mit Hamburger gree Sooss



Ich habe Anleihe an dem traditionellen, regionalen Gericht in Frankfurt und Umgebung, also Hessen, genommen, der Grünen Sauce, dort mundartlich gree Sooss genannt. Sie wird aus 7 Kräutern zubereitet und u.a. zu Fleisch, Fisch und anderem gereicht.



Also, wir in Hamburg können auch so eine gree Sooss! Ich habe dazu zwei große Portionen Wildkräuter aus dem Alten Land nahe bei Hamburg gekauft und zu solch einer grünen Sauce verarbeitet. Einfach kleinschneiden, in etwas Riesling einige Minuten garen und mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl verfeinern.

Die grüne, sehr schlotzige Sauce ist sehr würzig und schmackhaft.

Und dazu gibt es echt italienische Spaghetti.

Genießen Sie es!

Für 2 Personen:

- 2 Portionen Wildkräuter
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen

- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Wildkräuter putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer platt drücken und klein schneiden. In eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano, aufgrund der Menge, in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch kurz darin andünsten.

Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Dann einen guten Schluck Riesling dazugeben. Wildkräuter zugedeckt bei geringer Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Riesling komplett verkochen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Noch eine große Portion Olivenöl für mehr Schlotzigkeit dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Spaghetti zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Spaghetti mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gnocchi mit Hamburger gree Sooss



Mit viel frischen Wildkräutern

Ich habe Anleihe an dem traditionellen, regionalen Gericht in Frankfurt und Umgebung, also Hessen, genommen, der Grünen Sauce, dort mundartlich gree Sooss genannt. Sie wird aus 7 Kräutern zubereitet und u.a. zu Fleisch, Fisch und anderem gereicht.



Wildkräuter aus dem Alten Land

Also, wir in Hamburg können auch so eine gree Sooss! Ich habe dazu zwei große Portionen Wildkräuter aus dem Alten Land nahe bei Hamburg gekauft und zu solch einer grünen Sauce verarbeitet. Einfach kleinschneiden, in etwas Riesling einige Minuten garen und mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl verfeinern.

Die grüne, sehr schlotzige Sauce ist sehr würzig und schmackhaft.

Und dazu gibt es selbst zubereitete Gnocchi aus Kartoffeln.

Genießen Sie es!

Für die Gocchi:

- [Grundrezept](#)

Für die Sauce:

- 2 Portionen Wildkräuter
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Sehr schlotzige Sauce

Gnocchi nach dem Grundrezept zubereiten.

Wildkräuter putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer platt drücken und klein schneiden. In eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano, aufgrund der Menge, in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch kurz darin andünsten.

Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Dann einen guten Schluck Riesling dazugeben. Wildkräuter zugedeckt bei geringer Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Riesling komplett verkochen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Noch eine große Portion Olivenöl für mehr Schlotzigkeit dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Gnocchi zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hamburger Strudel



Angelehnt an das Hamburger und norddeutsche Gericht

Jetzt gibt es nach der Hamburger Pizza vor einigen Wochen auch einen Hamburger Strudel.

Denn ich lehne das Rezept eng an ein typisch Hamburger oder norddeutsches Rezept an, die Grünkohl-Platte mit Grünkohl, Mettwürsten und Kasseler Fleisch.

Die einzige Variation, die ich hier vornehme, ist diejenige, dass ich keinen Grünkohl regional aus dem Hamburger Umland vorrätig hatte. Sondern nur einen Wirsingkohl. Aber der sollte bei diesem Rezept auch passen, ist er doch verwandt mit dem Grünkohl und sieht ähnlich aus und schmeckt auch ähnlich.

In die Füllmasse kommen noch kleingeschnittene Mettwürste.

Für den Geschmack und das Aroma verwende ich – frech zweckentfremdet, aber geschmacklich passend – etwas American Dressing. Das Dressing enthält diverse Gewürze und eine Portion Ketchup, so dass es eine gute Geschmacksgrundlage für die Füllung bietet.

Außerdem gibt das Dressing nun zusammen mit dem Weißwein, in dem ich Wirsing und Mettwürste vorgare, der Füllmasse eine

leicht säuerliche Note.

Wirsing und Mettwürste werden im Backofen bei dieser kurzen Garzeit als Füllmasse nicht durchgegart, sondern eher gut erhitzt. So dass ich sie eben vor der Zubereitung des Strudels einfach etwa 10 Minuten in Weißwein vorgare.

Die Füllmasse fällt diesmal sehr groß aus, so dass man den Strudel nicht sehr dünn rollen kann. Sondern es ergibt einen sehr großen Strudel. Somit passt dieses Mal die Angabe, dass ein halber Strudel gut für eine Person als Mahlzeit passt, gut dazu.

Für 2 Personen:

- 10 große Wirsingblätter
- 10 schmale, dünne Mettwürste
- 100 g American Dressing
- Riesling
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Wirsing und Mettwürste

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Wirsingblätter putzen.

Jeweils den großen, kräftigen Strunk eines Blattes bis etwa zur Hälfte herausschneiden.

Blätter grob zerkleinern.

Mettwürste quer in kurze Scheiben schneiden.

Etwas Weißwein in einem großen Topf erhitzen.

Wirsingblätter und Würste darin unter Rühren 10 Minuten garen.

Masse herausnehmen, in ein Küchensieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

American Dressing zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Masse auf den Strudelteig geben und zu einer Rolle formen, so dass man den Strudel dann langsam längs zusammenrollen kann.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und mit dem Kochpinsel auf dem Strudel verstreichen.

Strudel auf dem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Herausnehmen, halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hamburger Pizza



Hamburgisch, norddeutsch und somit regional

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Welt unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren. Und so bereite ich hier eine Hamburger Pizza zu. Zutaten? Natürlich klassisch zur kalten Jahreszeit mit frischem Grünkohl und einer Wurst. Gerne wird für dieses Gericht mit Grünkohl und Wurst eine grobe Mettwurst oder ähnliches verwendet. Ich bediene mich hier einer luftgetrockneten, italienischen Salami, die ich in kleine Würfel schneide.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Currywurst mit Pommes



Leckerer Saft vom Kiez

Ein typisches Kiez-Frühstück, von der Reeperbahn in Hamburg. Man bekommt es z.B. an einem Eck-Imbiss auf der Reeperbahn, der „Heiße Ecke“ heißt.

Bekannt ist auch das Szene-Lokal „Zur Ritze“, dessen Eingangstür zwischen zwei sich spreizenden, aufgemalten, weiblichen Schenkeln liegt und somit ein bestimmtes weibliches Körperteil darstellt ... Sie wissen, was ich meine.

Ich weiß jedoch nicht, ob man in diesem Szene-Lokal dieses typische Kiez-Frühstück bekommt. Ich war noch nicht in diesem Lokal.

Die „Heiße Ecke“ kann ich empfehlen, dort gibt es einfache, bodenständige und preiswerte Imbiss-Gerichte.

Ein originales Rezept ist dieses jedoch nicht. Ich bekam bei meinem Discounter keine feine Bratwurst. Und bin daher auf grobe Bratwürste ausgewichen.

Die Curry-Sauce ist jedoch original, sie heißt „Körrisaft“. Der Obertitel auf der Flasche über der Bezeichnung „Körrisaft“ lautet: „Aus Liebe zur Wurst“. Und der Untertitel lautet: „So isst der Kiez“.

Der Körrisaft ist jedoch merkwürdigerweise für eine Firma in Essen hergestellt, nicht in oder für eine Firma in Hamburg.

Als Beilage gibt es in der Friteuse frittierte Pommes frites. Wie beim Imbiss.

[amd-zlrecipe-recipe:1214]

Feine Kartoffelcreme-Suppe mit Garnelen



Sehr lecker, auch mit Garnelen

Ein weiteres Rezept aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V.

Ich habe auch dieses Rezept aus dem Kapitel „Hamburger Küche“ entnommen, es ist somit auch eine regionale Spezialität aus Hamburg.

Achtung: Im Originalrezept wird die Suppe mit Krabben zubereitet.

Ich hoffe, man sieht mir dies nach. Ich war bei meinem Discounter und eine Packung Krabben hat genau das Doppelte gekostet wie ein Packung Garnelen.

Ich weiß, das Puhlen von Krabben ist eben Handarbeit, sehr aufwändig und daher teuer. Ich habe dies selbst einmal vor 25 Jahren im Hafen von Friedrichskoog an der Nordseeküste mit einer Packung Krabben gemacht, die ich direkt vom Krabbenkutter gekauft hatte. Das ist wirklich eine sehr aufwändige Arbeit. Und der hohe Preis daher verständlich.

Aber auch verständlich, dass ich dann doch zu den preiswerteren Garnelen gegriffen habe. Diese kommen grob zerkleinert in die Suppe.

Ich habe dann noch vier Änderungen vorgenommen.

Ich verwende keine Petersilie für die Suppe, sondern Schnittlauch. Das scheint mir doch besser zu passen.

Und natürlich passt in eine Kartoffelsuppe auch immer Majoran. Ich verstehe daher schon gar nicht, warum dieser nicht im Originalrezept enthalten ist.

Außerdem passt natürlich auch unbedingt frischer Ingwer hinein.

Und ein wenig Weißweinessig für etwas Säure zum Verfeinern der Suppe ist auch nicht von der Hand zu weisen.

[amd-zlrecipe-recipe:1213]

Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]

Nierenschnitten



Überbackene Nierenschnitten

Nierenschnitten sind ein traditionelles, warmes Zwischengericht in Hamburg. Ich habe das Rezept ein wenig abgewandelt, weil es mir nicht mehr zeitgemäß erschien. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 1 Kalbsniere, ca. 500 g
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g eingelegte grüne Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- frisch gemahlener Koriander
- Mehl
- Butter
- 200 ml Wasser

- 1–2 EL Madeira
- 2–3 EL Worcestershiresauce

- 1/2 Chiabatta
- 50 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Schneiden Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Stücke. Würzen Sie die Kalbsniere mit Salz, Pfeffer, frisch gemahlenem Koriander und bestäuben sie mit Mehl. Erhitzen Sie die Butter in einem Topf. Braten Sie die Zwiebel und Knoblauchzehen darin an. Geben Sie die Pfefferkörner hinzu. Dann geben Sie die Kalbsniere im Ganzen hinzu. Nachdem alles einige Minuten geköchelt und Flüssigkeit gezogen hat, geben Sie 200 ml Wasser hinzu und lassen alles weiter köcheln. Die Kalbsniere sollte dann nicht länger als 10 Minuten köcheln, damit sie innen noch rosé bleibt. Wenn sie zu sehr köchelt,

wird sie zu sehr durch und hart.

Nehmen Sie die Kalbsniere heraus. Geben Sie Madeira und Worcestershiresauce hinzu. Lassen Sie die Sauce auf ein Viertel reduzieren. Geben Sie etwas Mehl hinzu und binden die Sauce.

Die Kalbsniere nur klein zu schneiden, erschien mir für den weiteren Verwendungszweck nicht adäquat, gerade, wenn sie als Brotaufstrich verwendet werden soll. Also habe ich sie nur grob kleingeschnitten und zusammen mit der reduzierten und gebundenen Sauce in ein größeres Rührgefäß gegeben. Dort pürieren Sie mit einem Pürrierstab die Kalbsniere mit der Sauce zu einem streichfähigen Brotaufstrich. Schmecken Sie den Brotaufstrich vor dem Servieren noch mit Salz, Pfeffer und Koriander ab.



Pürierte Kalbsniere auf Chiabatta

Schneiden Sie das halbe Chiabatta in dünne Scheiben. Geben Sie von dem Nierenaufstrich darauf. Mischen Sie den frisch geriebenen Parmesan mit dem Gouda und geben Sie das auf die Nierenschnitten. Stellen Sie alles in die Mikrowelle (mit

Grill), in der Sie die Schnitten mit dem Grill für 10 Minuten bei ca. 250 °C überbacken.

Labskaus



Das Hamburgische Traditionsgericht

Moin, Moin, jetzt kommt das Rezept für DIE Hamburger Spezialität. Sie ist schnell und einfach zubereitet, weil sie im Grunde nur aus einem dicken Brei einiger gekochter Zutaten besteht. Das Spiegelei ist in einigen Minuten gebraten. Und die restlichen Zutaten kommen eingelegt aus der Dose oder dem Glas. Das Rezept ist für zwei Personen.

Man kann sich das Rezept sehr leicht merken und auch ohne die Rezeptvorlage schnell kochen. Im Grunde benötigt man nur gepökeltes Rindfleisch, eingelegte Rote Beete und

Gewürzgurken, Kartoffeln, Eier und ein paar wenige Gewürze.

Wenn Sie bei Ihrem Schlachter frisches gepökelttes Rindfleisch bekommen, umso besser. Ansonsten können Sie sich mit einer Packung Corned Beef aus der Dose behelfen, das ist im Grund auch nichts anderes. Und wenn Sie keine mehlig kochenden Kartoffeln bekommen haben, sondern nur festkochende, dann kochen Sie diese einfach ein wenig länger, so etwa 30 Min., dann sind sie auch sehr gut durchgekocht.

Der historische Hintergrund zu diesem Seemannsgericht ist recht schnell erzählt und auch leicht nachvollziehbar. Als vor 200–300 Jahren noch die großen Segelschiffe aus Holz über die Weltmeere fuhren, bestanden nur wenige Möglichkeiten der Konservierung von Lebensmitteln auf den Schiffen. Kühlschränke gab es noch nicht und Eis hielt sich über die Wochen auch nicht sehr lange. Also blieben nur die damals bekannten Methoden des Konservierens: Mit Salz pökeln oder sauer einlegen. Diese Lebensmittel hielten sich dann auch über Wochen. Die Zutaten zu Labskaus spiegeln genau dieses Bild von damals lang haltbaren Lebensmitteln dar: a) Kartoffeln waren im Dunkeln immer lange haltbar. b) Gepökelttes Rindfleisch hielt sich ebenso sehr lange. c) Genauso war es mit sauer eingelegten Gurken, Roter Beete und Rollmöpsen. d) Und als einziger Frischelieferant hielten sich die Seeleute einige lebendige Hühner auf ihren Schiffen, die sie mit frischen Eiern versorgten. e) Und die zu verwendenden Gewürze blieben sowieso lange haltbar. Aus diesen verschiedenen, früher als einige der wenigen lange zu konservierenden Zutaten entstand vermutlich auf den Schiffsreisen der Labskaus und wurde so in die Hansestadt gebracht.

Zutaten:

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 l Geflügelfond, notfalls gekörnte Brühe aus einem Brühwürfel
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel

- 200 g Corned Beef
- 150 g gekochte rote Bete
- 150 g Gewürzgurken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- etwas Gurkenwasser (Gewürzgurken-Sud)
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- frisch gemahlener Piment
- frisch gemahlener Muskat

- 2 Spiegeleier

- 2 Rollmöpfe

alternativ: 2 in Öl eingelegte Heringsfilets

- Gewürzgurken

- Rote Bete

Zubereitungszeit: 40–50 Min.

Schälen Sie die Kartoffeln. Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit dem kochenden Gemüsefond oder der Brühe weich kochen. Nach dem Garen die Kartoffeln herausheben und das Kartoffelwasser aufheben.

Schneiden Sie die Zwiebel klein und braten Sie sie in einem Topf mit Butter an. Die Zwiebel ein wenig glasig dünsten lassen. Während dessen das gepökelte Rindfleisch (oder Corned Beef) in kleine Stücke schneiden. Ebenso ein Drittel der Roten Beete und der Gewürzgurken klein schneiden. Alles zu dem gepökelten Rindfleisch hinzugeben. 1 Lorbeerblatt und 1 ganze Nelke hinzugeben. Das Ganze ein wenig anbraten lassen. Mit etwas von dem Kartoffelwasser aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Danach das Lorbeerblatt und die Nelke wieder herausnehmen.

Stampfen Sie die gegarten Kartoffeln in einem Topf oder einer

Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zu Kartoffelbrei. Geben Sie dies zu der Mischung aus Zwiebeln, gepökeltem Rindfleisch, Rote Beete und Gewürzgurke hinzu. Die Mischung ist vermutlich schon ein wenig verkocht und zerfallen, sie können aber alles zusammen, um es noch feiner zu bekommen, nochmals mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Eventuell, wenn die Mischung zu fest ist, mit ein wenig Gewürzgurken- und Kartoffelwasser verfeinern. Kurz vor dem Fertigstellen der Masse braten Sie noch parallel dazu pro Person ein Spiegelei in einer separaten Pfanne. Schmecken Sie dann das Labskaus mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Piment und gemahlenem Muskat ab.

Die Mischung geben Sie großzügig auf flache Teller. Darauf kommt das Spiegelei und traditionell ein Rollmops. In Ermangelung dessen habe ich mich eines in Öl eingelegten Heringsfilets bedient. Ich denke, ein Traditionsgericht wie Labskaus steckt das auch mal weg. Dann wird das Ganze noch mit den restlichen Zweidritteln der Gewürzgurke und Roter Beete drapiert. Vielleicht nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.