



# DDR Feinkost

Mittwoch  
01.02.2023  
18:00 Uhr  
Menü 4 Pers.

Wir laden Euch auf  
eine Reise in die  
Heimat von Denny  
ein wo ihr  
kulinarisch,brünftig,  
zünftig, unvernünftig  
Einblicke in die Alt  
Berliner Küche  
erhaltet. Nen juten  
wünschen Reto und  
Icke (Denny)



# Kartoffelsuppe mit Speck & Würstchen 4 Pers.

## ZUTATEN

160 g Würstchen  
100 g Speck  
560 g Kartoffeln  
1 Suppengrün  
1 grosse Zwiebel  
640 ml Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
Salz & Pfeffer  
1 Bund Petersilie  
Butter zum anbraten

## ZUBEREITUNG

Speckwürfel in Butter anbraten dann auf Seite stellen.

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel und Suppengrün schälen und in Würfel schneiden. Diese Zutaten in einem Topf geben und mit Brühe auffüllen Lorbeer dazu und weich kochen. Ein Teil der fertigen Suppe in ein Mixer fein pürieren und wieder zurück in den Topf den Speck dazu geben. Würstchen in Scheiben schneiden und auch in den Topf geben ca. 5 Minuten weiter kochen lassen. Petersilie hacken und vor dem Anrichten unter die Suppe rühren. Gegebenfalls mit Salz & Pfeffer abschmecken.



*Königsberger*

*Klopse*

*4 Pers.*

## ZUTATEN

1.2 alte Weggli

480 g Hackfleisch

1.2 Zwiebeln

5 Stängel Petersilie

2.5 Sardellenfilets

600 ml Fleischbrühe

5 El Kapern

50 g Butter

72 g Mehl

60 ml Milch

60 ml Fleischbrühe

60 ml Sahne

3 Lorbeerblätter

1 Zitronen

Zitronenschale

Salz & Pfeffer

3 Nelken

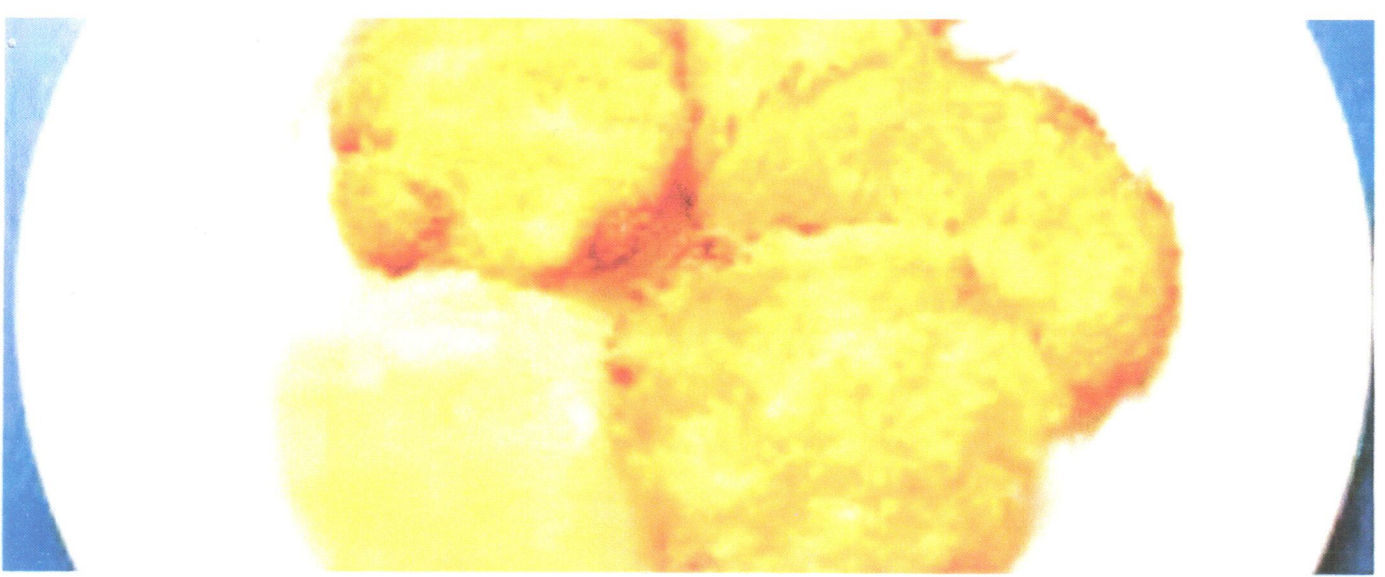
Majoran

1.5 gekochte Randen



## ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und halbieren mit Lorbeer und Nelken spicken. Salzwasser mit der Zwiebel aufkochen. Weggli klein schneiden. Milch erwärmen über die Weggli geben. Kartoffeln schälen längs vierteln und in Salzwasser mit einem Lorbeer kochen. Randen schälen dann feine Scheiben raspeln und mit Zitronenzesten Salz, Pfeffer marinieren in einer Schüssel ruhen lassen kurz vor dem Anrichten mit etwas Öl beträufeln. Zwiebeln in ganz kleine Würfel schneiden, Sardellen & Kapern fein hacken sowie die Peterli auch. Hackfleisch mit den Zwiebeln den Sardellen, Kapern vermischen. Die Weggli ausdrücken zu dem Hackfleisch untermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Das Hackfleisch in kleine Kugeln formen und im Salzwasser sieden lassen nicht kochen. Wenn sie oben schwimmen noch etwa 1 Minute warten dann heraus nehmen. In einem Topf die Butter zur Nussbutter ziehen das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen ständig am Boden des Topfes rühren die Brühe nach und nach unter weiteren rühren hinzugeben sowie auch die Milch, die Sahne und Zitronensaft. Mit Salz & Pfeffer gegebenenfalls abschmecken. Die Klopse in die Sosse vorsichtig hineingeben bis sie warm gezogen sind. Dann anrichten.



# Reibekuchen mit Apfelmus 4 Pers.

## ZUTATEN

160 g Kartoffeln  
20 g Mehl  
1 Ei  
1 grosse Zwiebeln  
Salz  
Bratfett  
800 g mehlig Äpfel  
250 ml Wasser  
etwas Zitronensaft  
Spekulatiusgewürz  
2 EL Zucker

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und anschliessend in eine Schüssel klein reiben. Die Zwiebeln schälen und in einer Schüssel klein reiben. Kartoffeln mit den Eiern und den Mehl vermengen. Bratfett in der Pfanne erhitzen. Nun die Zwiebeln unter den Kartoffeln mischen und die Mischung von beiden Seiten knusprig goldbraun rösten. Auf ein Backblech im Ofen heiss halten bei 70 C. Äpfel schälen klein schneiden und mit den Wasser sowie den Zitronensaft, Zucker und dem Spekulatiusgewürz weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer dann zerdrücken, es dürfen ruhig noch Stücke zu sehen sein. Dann servieren und es sich schmecken lassen. Wer möchte kann auch anstatt Apfelmus Zucker-Zimt Mischung über die Puffer streuen.