

Traditionelles Reinoldimahl in Dortmund

Autor: Ulrike Sieger-Koser

Zum traditionellen Reinoldimahl lädt die Reinoldy Gilde Dortmund jedes Jahr ein.

Das Reinoldimahl ist Tradition. Es führt im Mai Gildner und Gäste in der Bürgerhalle des Rathauses zu spannenden Vorträgen und interessanten Tischgesprächen zusammen. Und es kitzelt Gaumen und Zunge.

Die meisten Teilnehmer des Mahls sind der plattdeutschen Sprache kaum kundig, sehen die Speisekarte wohl als „Zungenbrecher“ an. Zugelangt wird trotzdem, dank der Kunst der Köche, die die westfälische Küche perfekt beherrschen. So freuen sich Eingeweihte auf: **Schwattbraut met Griewenschmolt, Rindfläischsoppe met Kreitergesoaten, Düröpm'scher Piäpper Potthast mit Solt-Ärappel und Sure Bielage sowie Broatappel met Fanillgensoße.**

Wer dann genauer wissen möchte, was er isst, halte sich an diese Übersetzung: **Schwarzbrot mit Griebenschmalz, Rindfleischbrühe mit Kräutern, Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und saurer Beilage, Bratapfel mit Vanillesause.**

Pfefferpotthast wurde 1378 das erste Mal urkundlich in Dortmund in dem Bericht über die [Agnes von der Vierbecke](#) erwähnt. Der Name setzt sich aus Pfeffer, Pott und Hast zusammen. „Hast“ steht dabei für das Stück Rindfleisch, das wesentlicher Bestandteil des Pfefferpotthast ist, „Pott“ weist darauf hin, dass lediglich ein Topf benötigt wird, strittig ist lediglich die Bedeutung von „Pfeffer“ in diesem Zusammenhang. Pfeffer kann ein Hinweis auf das verwendete Gewürz sein, wahrscheinlicher ist jedoch, dass das Wort für eine stark gewürzte Brühe bzw. Speise steht.

Kräftige Rindfleischsuppe

Zubereitungszeit: 135 Min.

Zutaten (für 6 Personen): 600 g Beinscheibe, $\frac{3}{4}$ kg Suppenknochen, Salz, 1 EL Öl, 1 1/2 Bund Suppengemüse, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 3 Gewürznelken, 3 Wachholderbeeren, 1 TL schwarze Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Zubereitung

A 600 g Beinscheibe, $\frac{3}{4}$ kg Suppenknochen, Salz, 1 EL Öl

Fleisch und Knochen waschen. Fleisch trocken tupfen, Bindegewebe mehrmals leicht einschneiden und mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig anbraten

B 1 Bund Suppengemüse, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 3 Gewürznelken, 3 Wachholderbeeren, 1 TL schwarze Pfefferkörner

Fleisch und Knochen mit kochendem Wasser bedeckt ca. 3 Minuten blanchieren. Fleisch und Knochen in einen Durchschlag gießen und mit kaltem Wasser anhaftendes geronnenes Eiweiß abspülen.

1 Bund Suppengrün putzen bzw. schälen und waschen. Zwiebel mit Lorbeer und Nelken spicken.

C 2 Liter kaltes Wasser, Fleisch, Knochen, vorbereitetes Suppengrün, gespickte Zwiebel, Wachholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben. Brühe langsam zum Sieden bringen und 1 1/2-2 Stunden siedend kochen. Entstehenden Eiweißschaum immer wieder mit einer Schaumkelle entfernen.

D Übriges Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und in möglichst gleichgroße dünne Scheiben schneiden.

Fleisch und Gemüse aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb in einen anderen Topf gießen.

E Brühe aufkochen. Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten garen. Fleisch vom Knochen lösen, mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden und in die Brühe geben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Suppe mit der Petersilie anrichten.

Westfälischer Pfefferpotthast

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schmorzeit: 90-120 Min. Heißluft 150 °C

Zutaten (für 6 Personen): 1250 g Rindfleisch (Bug oder Schulter), 300 g Zwiebeln, 200 g Suppengemüse (Porree, Sellerie, Möhre), Butterschmalz zum Anbraten, 500 g Pumpernickel, 1 l Rinderbrühe, 500 ml Bier (Pils), 5 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, 5 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, Pfeffer aus der Mühle,

Zubereitung

- A** 1250 g Rindfleisch (Bug oder Schulter), 300 g Zwiebeln, 200 g Suppengemüse (Porree, Sellerie, Möhre)

Das Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfen. Das Suppengemüse putzen und würfeln.

- B** Butterschmalz zum Anbraten, , 1 l Rinderbrühe, 500 ml Bier (Pils), 500 g Pumpernickel

Das Rindfleisch in dem Butterschmalz anbraten. Nach und nach Zwiebelwürfel und das Gemüse dazugeben und anbraten. Wenn alles ausreichend angebraten ist, mit dem Bier ablöschen und mit Brühe auffüllen.

Den Pumpernickel schön klein reiben (geht ganz einfach mit den Händen in einer großen Schüssel) und dazugeben.

Je nachdem, wie stark die Brühe gewürzt ist, nun mit Salz und Pfeffer würzen.

Wacholderbeeren durch klopfen "knacken". Preiselbeeren, Lorbeer und Wacholderbeeren zufügen.

- C** Den Pfefferpotthast 90 bis 120 min langsam im Backofen bei 150° mit Deckel schmoren. Vor dem Servieren noch mal abschmecken und evtl. nachwürzen.

Zum Pfefferpotthast reicht man im Herbst und Winter Gewürzgürkchen und eingelegte Rote Beete, im Sommer gerne grünen Salat und Salzkartoffel. Eine schnelle Low Budget Version: Rindfleisch durch gehacktes Rindfleisch ersetzen.

Tipp:

Nicht essbare Gewürze wie Wacholderbeeren oder Pfefferkörner usw. in einem Teebeutel oder Teeei in das Kochgut geben, dann lassen sich diese nach dem Kochen leicht entfernen und man kann ungestört genießen.

Bratapfel mit Rosinen und Marzipanfüllung

Zubereitungszeit: 30 Min.

Bratzeit: 35 Min. Konventionell 200 °C

Zutaten (für 6 Personen): 180 ml Apfelsaft oder Rum, 100 g Marzipanrohmasse, 60 g gehackte Mandeln, 70 g Butter, 4 EL Honig, 3 TL Zimt

Zubereitung

A 5 EL Apfelsaft oder Rum, 6 EL Rosinen, 6 säuerliche Äpfel

Weicht die Rosinen in 5 EL Apfelsaft ein und lasst sie 1 Stunde ziehen. Wascht eure Äpfel. Schneidet den oberen Teil wie einen Deckel ab und entkernt sie großzügig. Falls die Aushöhlungen zu klein sind, könnt ihr auch noch etwas Fruchtfleisch entfernen.

B 100 g Marzipanrohmasse, 60 g gehackte Mandeln, 50 g Butter, 4 EL Honig, 3 TL Zimt
Bröseln die Marzipanmasse in eine Schüssel. Schneidet 50 g der Butter in Stücke und gebt sie zusammen mit den Mandeln zum Marzipan. Vermischt das Ganze mit den Händen oder dem Knethaken eures Handrührgeräts und streut nach und nach die eingeweichten Rosinen ein. Zum Schluss fügt ihr noch den Honig und den Zimt hinzu.

C 100 g Marzipanrohmasse, 60 g gehackte Mandeln, 50 g Butter, 4 EL Honig, 3 TL Zimt
Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Füllung nun in die Bratäpfel drücken, bis sie voll sind, es darf auch etwas drüber stehen. Eine Auflaufform einfetten. Die Bratäpfel in die Form setzen und mit dem restlichen Apfelsaft bzw. Rum übergießen. 25 Minuten ohne Deckel im Backofen braten. Nach den 25 Minuten werden die abgeschnittenen Deckel auf die Bratäpfel gesetzt. Die komplettierten Bratäpfel weitere 10 Minuten braten.

Tipp: Dazu reicht man selbstgemachte Vanillesoße.

Vanillesoße

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten: 600 ml Milch, 4 ½ EL Zucker, 1 ½ Vanilleschoten, 3 Eier, 1 ½ Becher Sahne, 1 ½ gehäufte TL Speisestärke

A 600 ml Milch, 4 ½ EL Zucker, 1 ½ Vanilleschoten
Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen.

B 3 Eier, 1 ½ Becher Sahne, 1 ½ gehäufte TL Speisestärke

Zwischenzeitlich die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen.

C Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Kann man warm oder kalt verwenden.

Tipp: Statt der Vanillesoße kann man auch Vanilleeis dazu reichen.