

# „Die Rezeptsucherin“ ist mit neuem Buch zurück Kulinarischer Blick in die Vergangenheit

Susanne Nett, bekannt als „Die Rezeptsucherin“ in der gleichnamigen SWR-Sendung, legt den zweiten Band ihrer Rezeptsammlung vor: Neben rund 70 Anleitungen für traditionelle Gerichte aus dem Südwesten finden sich darin auch viele persönliche Anekdoten und Kommentare.

Es sind nicht nur die regionalen Köstlichkeiten aus Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz als solche, die „Die Rezeptsucherin“ Susanne Nett begeistern. Sie ist auch beeindruckt von deren Geschichte und vom Blick in die Vergangenheit, die die Gerichte gewähren: Früher saß die ganze Großfamilie hungrig am Esstisch – und es gelang den Köchinnen, aus wenigen einfachen Zutaten sättigende und wohlschmeckende Gerichte zuzubereiten. Diese Speisen sammelt die Moderatorin für ihre Sendung und kocht sie vor Ort mit interessanten Menschen nach. Im Interview mit Svenja Kopf erzählt sie unter anderem von ihren liebsten Rezepten im Buch.

**Lust auf Landküche:** Frau Nett, welches Gericht in Ihrem neuen Buch hat Sie am meisten überrascht – und warum?

## Biografie Susanne Nett

Die Oppenheimerin Susanne Nett hat nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau auf dem Weingut der Eltern gearbeitet, bevor sie 1998 Deutsche Weinkönigin wurde und Stationen u. a. im rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau sowie in der Gastronomie folgten. Seit 2007 ist sie regelmäßig im SWR-Fernsehen zu sehen. 2008 startete sie dort mit ihrer Sendung „Die Rezeptsucherin“. Zudem betreibt sie einen Onlineshop mit Marmelade, Wein und anderen Köstlichkeiten. [www.susannennett.com](http://www.susannennett.com)

**Susanne Nett:** Das Rezept „Knöpfle mit Kassler oder Speck und Sauren Bohnen“. Ich hatte das große Glück, mit Anna, einer älteren Dame, dieses traditionelle Essen zubereiten zu dürfen. Zunächst denkt man „Saure Bohnen“, das schmeckt sicherlich nicht sonderlich fein, aber genau der perfekt integrierte Essiggeschmack macht dieses Gericht rund und köstlich. Die hausgemachten Knöpfle dazu – eine Philosophie für sich – runden die Bohnen mit Fleisch herzhaft ab. So haben die Großmütter früher gekocht und aus wenig Zutaten etwas Einmaliges auf den Tisch gezaubert. Anna schenkte mir zum Abschluss selbst gehäkelte bunte Topflappen, die bei mir zu Hause fast täglich zum Einsatz kommen, ein ganz persönliches Erinnerungsstück an diesen kurzweiligen Kochnachmittag mit einer herzlichen Gastgeberin.

**Lust auf Landküche:** Was gefällt Ihnen an Ihrer Aufgabe als Rezeptsucherin am besten?

**Nett:** Ich lerne sehr liebe Menschen kennen, die mir nicht nur die Türen zu ihrer Küche öffnen, sondern mit denen ich auch oft ins Plaudern gerate, als wären wir schon ewig miteinander bekannt. Das macht die Sendung für mich so besonders und ich freue mich jedes Mal, wenn ich auf die Suche nach diesen „alten und fast vergessenen Rezepten“ gehen darf. Mein Team unterstützt mich immer mit allen Kräften. Man kann sagen, wir funktionieren wie ein altes Ehepaar – ein glückliches natürlich. Das spüren die Kochpartner und fühlen sich dann auch während der Dreharbeiten pudelwohl.

**Lust auf Landküche:** Welches ist Ihr Lieblingsgericht im Buch?



**Nett:** Ich mag alle Rezepte im Buch! Ich habe nichts aufgenommen, was ich nicht selbst gern essen oder kochen würde. Innereien haben da leider keinen Platz – ich habe bis heute keinen Zugang dazu gefunden, leider. Ich nehme mir als Autorin einfach raus, die Zusammenstellung selbst zu bestimmen. Da es aber noch weitaus mehr wunderbare Rezepte aus fast 15 Jahren „Die Rezeptsucherin“ gibt, ist ein dritter Band gedanklich schon in Arbeit. Alle guten Dinge sind ja bekanntlich drei.

**Lust auf Landküche:** Welche Gerichte aus dem Buch kommen auch bei Ihnen zu Hause regelmäßig auf den Tisch?

**Nett:** Ich liebe die Resteküche, wie früher, und so, wie es mir meine Großmütter und Mutter beigebracht haben. So gibt es bei uns öfter Flammkuchen mit einem Belag aus dem, was der Kühlschrank hergibt und was gut zusammenpasst. Mausohrsalat mit Gartennüssen, Dampfndeln, „Kerschplotzer“ während der Kirschenzeit mit alten Brötchen ... Die Liste ist lang. Meine Kinder lieben ihr „Tirami-Susi“ im Sommer mit Erdbeeren oder im Herbst mit Pflaumen.

## Grumbieresupp mit Appelrädle

Zutaten für 4 Portionen, 45 Minuten

### Für die Grumbieresupp

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 3 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
- ◆ 1 Knolle Sellerie
- ◆ 2 Karotten
- ◆ 1 Stange Lauch
- ◆ 500 ml Gemüsebrühe
- ◆ 200 ml süße Sahne
- ◆ Pfeffer, Salz
- ◆ Majoran
- ◆ Muskat

### Für die Appelrädle

- ◆ 3 Äpfel (Jonagold oder ein anderer Backapfel)
- ◆ 2-3 Bio-Eier Größe M
- ◆ 1 Pkg Vanillezucker
- ◆ 150 g Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ Zucker, Zimt
- ◆ Öl zum Ausbacken

1 Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit der Butter anschwitzen. Die Kartoffeln und das Gemüse waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topf geben. Leicht dünsten, dann die Gemüsebrühe aufgießen. Das Ganze ca. eine halbe Stunde kochen und anschließend mit dem Pürierstab mixen.

2 Sahne zugeben und kräftig mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, noch etwas Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht) hinzufügen. Die Suppe kann auch noch mit gerösteten Brotwürfeln verfeinert werden.

3 **Appelrädle:** Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

4 Eier, Vanillezucker, Zucker und Salz in einer Schüssel cremig rühren. Backpulver und Mehl mischen, sieben und zusammen mit der Milch unterheben. Der Teig sollte glattgerührt sein.

5 In eine Pfanne etwas Bratöl geben und nun jeweils 1 Stück Apfel in den Teig getunkt von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.



## Maultaschen im Sud

Zutaten für 6 Portionen, 1,5 Stunden

### Für den Nudelteig

- ◆ 500 g Dinkelgrieß
- ◆ 4 Bio-Eier Größe M
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 100 ml Wasser
- ◆ 1 Extra-Ei zum Bestreichen

### Für die Brühe

- ◆ 1/4 Knolle Sellerie
- ◆ 2 große Karotten
- ◆ 1 Haushaltszwiebel
- ◆ 1/2 Stange Lauch
- ◆ ca. 3 l Wasser
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 1 kleiner Bund Petersilie
- ◆ etwas Salz

### Für die Fleischfüllung

- ◆ 600 g feines Hackbrät (Metzger)
- ◆ 300 g Rinderhack
- ◆ 500 g gehackter Spinat
- ◆ 2 Bund glatte Petersilie
- ◆ 2 mittelgroße Speisezwiebeln
- ◆ etwas Rapsöl
- ◆ 1/2 Leib Holzofenbrot (ca. 300 g)
- ◆ 4 Bio-Eier Größe M
- ◆ Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

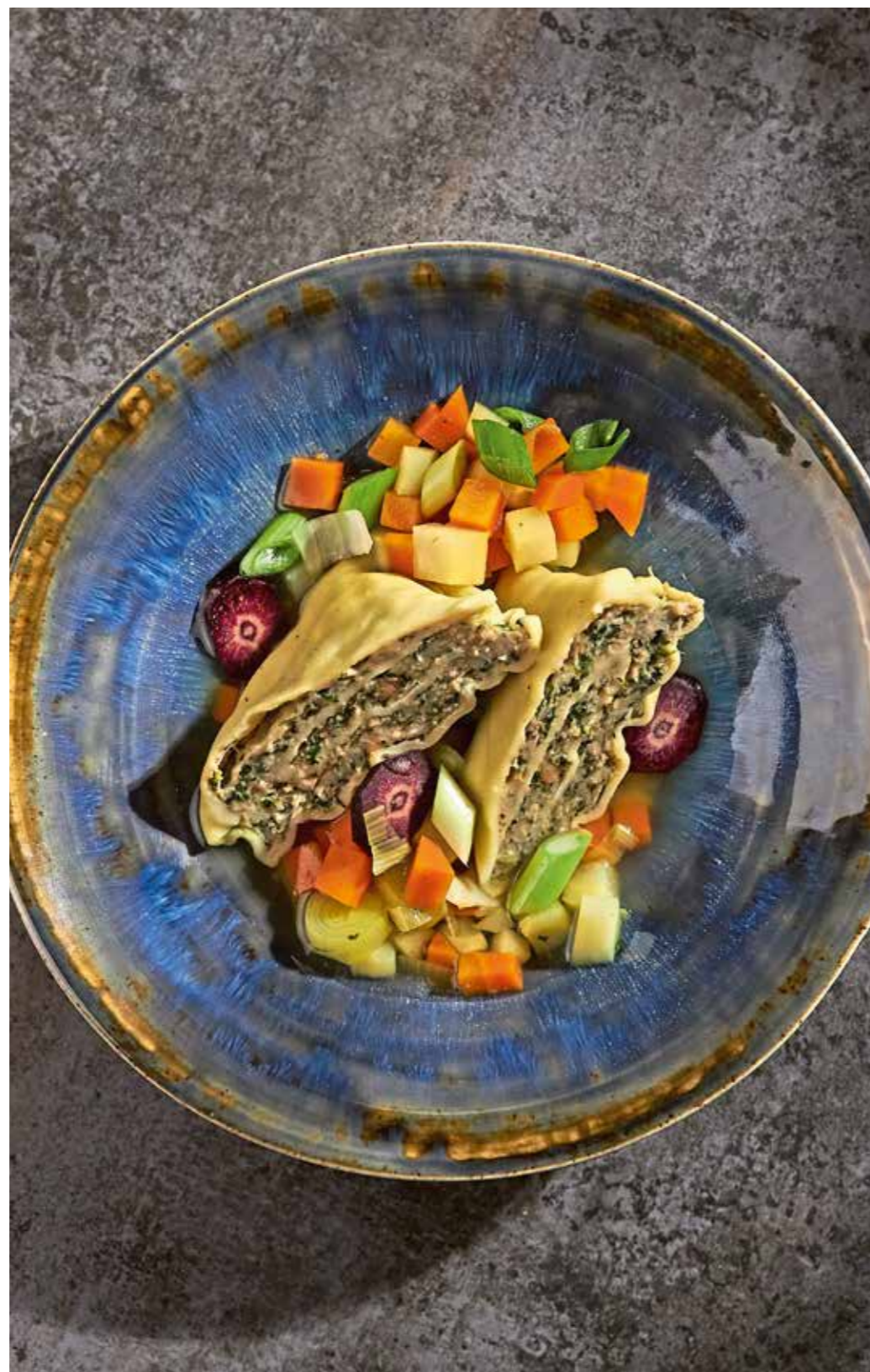
**1 Teig:** Alle Zutaten gut miteinander vermengen und den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Eine große Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf hauchdünn ausrollen. Am besten als rechteckige Form, um die Füllung gut und gleichmäßig darauf verteilen zu können.

**2 Brühe:** Sellerie, Karotten und Zwiebel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Das Gemüse in einem Topf mit ca. 3 Liter Wasser aufsetzen. Lorbeerblatt, Salz und Petersilie dazu und köcheln lassen.

**3 Füllung mit Fleisch:** Das feine Hackbrät sowie das Rinderhack, den gehackten Spinat und die fein geschnittene Petersilie in eine große Schüssel geben.

**4** Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl glasig schwitzen. Dann erst zum Brät hinzufügen.

**5** Das Brot im Ganzen in einer Schüssel mit kaltem Wasser gut einweichen und mit einem sauberen Küchenhandtuch die Flüssigkeit herausdrücken. Das ausgedrückte Brot mit den Eiern zu den restlichen Zutaten geben und mit der Hand



zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Muskatnuss würzen.

**6** Nun ein Ei in einer Schüssel verquirlen und mit einem Pinsel auf dem Nudelteig gleichmäßig verstreichen. Das Brät auf dem Teig dünn verteilen und dann erst

die Maultaschen mit dem Küchentuch (wie beim Biskuitteig) einrollen. Die Enden zusammendrücken.

**7** Die Maultaschen in der Brühe ca. 20 Minuten sieden, bis sie gar sind. Nun portionsweise aufschneiden und mit der Brühe servieren.

## Badisches Schäufele

Zutaten für 4 Portionen, 3 Stunden

### ◆ Wurzelgemüse

- (2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1/4 Stück Sellerie, 1/2 Stange Lauch)

### ◆ ca. 2-2,5 l Wasser

### ◆ 2 Lorbeerblätter

### ◆ 2 Wacholderbeeren angequetscht

### ◆ 3 Pimentkörner

### ◆ 1,5 kg Schäufele

### aus der Metzgerei

### Für das Kartoffelpüree

- ◆ 10 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln

### ◆ 2 l Wasser

### ◆ 50 ml Sahne

### ◆ 100-150 ml Milch

### ◆ Salz und Muskatnuss

### nach Belieben

### ◆ 25 g kalte Butter

### Für das Sauerkraut

### ◆ 400 g Sauerkraut,

### am Besten vom Markt

### ◆ 150 ml Weißwein (trocken bis halbtrocken), alternativ:

### Apfelsaft

### ◆ Salz

### ◆ Pfeffer

### ◆ 1/2 Teelöffel Zucker

### ◆ 1 Lorbeerblatt

### ◆ 1 halbierte Zwiebel

### ◆ 1/2 Apfel geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

**1** Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit Wasser und Gewürzen in einem Topf aufgießen und erhitzen. Nun das Fleischstück hinzufügen (dieses sollte auch bedeckt sein) und ca. 2–2,5 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, in Scheiben schneiden.

**2 Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Halbieren und in einem hohen Topf mit kaltem Wasser aufstellen und dann kochen bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

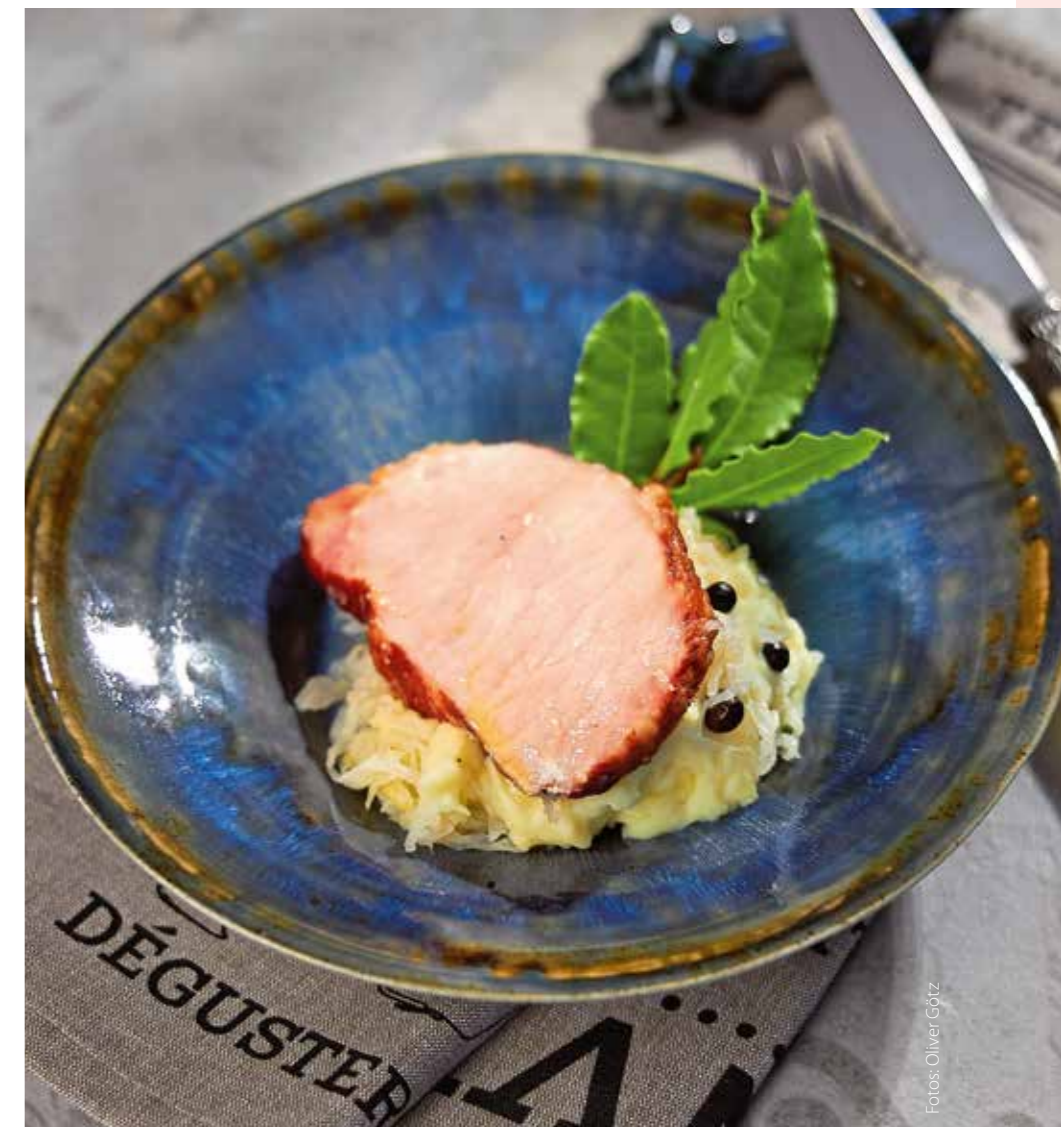
**3** In einem Topf 50 ml Sahne, ca. 100–150 ml Milch sowie Salz und Muskatnuss nach gewünschtem Geschmack hinzufügen und erhitzen. Die Kartoffeln darin zerquetschen und mit einem Schneebesen verrühren (Achtung: nicht mit dem Pürierstab, sonst wird die Masse wie Kleister).

Zum Schluss kalte Butterflocken hinzufügen und unterrühren. Wer das Püree lieber

glatt mag, kann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse quetschen.

**4 Sauerkraut** Das Sauerkraut mit dem Weißwein oder Apfelsaft, Salz, Pfeffer, dem Zucker und dem Lorbeerblatt, der

halbierten Zwiebel und, wenn gewünscht, den Apfelstücken in einen Topf geben und das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bitte aufpassen, dass das Kraut nicht anbrennt, ggf. noch etwas Wasser hinzufügen.



Fotos: Oliver Götz



### Feines aus dem Südwesten

Susanne Nett stellt Speisen und Gebäck vor, die aus ihrer Sendung und aus der eigenen Familie stammen. Einige hat sie modern veredelt. Die Moderatorin legt Wert auf einfache Zubereitung mit frischen Zutaten, die vor Ort gekauft werden können. Fotograf Oliver Götz hat die Gerichte schmackhaft abgelichtet. „Die Rezeptsucherin Band 2 – Rezeptschätze des Südwestens“, Regionalia Verlag, 176 Seiten, ISBN: 978-3-95540-703-2, 24,90 €.



### Geschichte

Birrebunnes ist ein traditioneller Birnenkuchen aus der Eifel. „Bunnes“ ist ein Eifeler Wort für Mus und „Birre“ für Birnen, also Birnenmus. Dieser Kuchen wird heute kaum noch in Eifeler Haushalten gebacken und nur von wenigen Bäckereien hergestellt.

Foto: Oliver Götz

## Birrebunnes

Zutaten für 4 Portionen, 3 Stunden

### Für den Hefeteig

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 250 ml lauwarme Milch
- ◆ 1 Würfel Hefe
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 1 Bio-Ei Größe M
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 80 g zimmerwarme Margarine oder Butter

### Für den Belag

- ◆ 10 mittelgroße Birnen
- ◆ etwas Wasser
- ◆ 3 EL Zuckerrübensirup
- ◆ 1/4 TL Zimt
- ◆ 2 Msp. gemahlener Anis
- ◆ 2 Msp. gemahlener Koriander

**1 Hefeteig:** Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Kuhle hineindrücken. Die Milch leicht erwärmen (Achtung: nicht richtig erhitzen, sonst geht die Hefe nicht mehr auf!). Einen Teil der Milch in eine Tasse füllen, die Hefe hineingeben und auflösen, 2 EL Zucker dazu und alles in die Mehlkuhle füllen. Ein trockenes Tuch darüberlegen und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

**2** Dann die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchkneten. Erneut 20 Minuten gehen lassen und dann 1/3 des Teiges in eine ausgefettete Springform geben. Einen kleinen Rand bilden.

**3** Aus dem Teig können 3 Springformen gefüllt werden. Sollte noch Teig übrig sein, so kann dieser sehr gut eingefroren und für den nächsten Kuchen verwendet werden.

**4 Belag:** Die Birnen im Ganzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 200 °C im Ofen ca. 3-4 Stunden garen. Die Birnen werden dunkel.

**5** Dann am besten auf einem Blech einen Tag lang trocknen lassen. Wer keine Zeit hat, kann die Birnen aber auch direkt weiterverarbeiten. Nach Bedarf dann die getrockneten Birnen mit etwas Wasser und Zuckerrübensirup sowie Zimt, Anis und Koriander zu einem Mus einkochen und über ein feines Sieb passieren.

**6** Abkühlen lassen, dann das Mus ca. 2 cm dick gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Mit einer Gabel rundherum ein Muster einstechen. Bei 180-200 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.

# Jetzt wieder neu im Zeitschriftenhandel

Das  
große  
Sonder-  
heft!



Feine Kuchen und Torten mit  
leckeren Herbstfrüchten!

Foto: SweetFamily