

Bladderdeeg-Dwarrel mit en Füllung ut Tomaat un Puut

Wenn Ji Lüst hebbt in de warm Jahrstied licht un frisk to eten, denn is de Bladderdeeg-Dwarrel en goot Idee. Mit Tomaten, Ziepels un Krüden ut'n Tuun köönt Ji en sömmerlik Mahltied tövern. Veel Spaaß dorbi!



1. Bigaven för 4 Lüü:

- 1 Bladderdeeg (frisk, köhlig)
- 4 groote Tomaten
- Rucola-Salaat
- 400g Puutstrepn (marineert)
- 100g Schinkdobels
- 3 Vörjahrziepels
- 1 Beker Crème fraîche mit Krüden
- Solt, Peper un annere Krüden na Möög



2. Dat Vörbereiden:

- Bladderdeeg op'n Backblich utrullen
- Tomaten lütte Dobels snieden
- Ziepels in teder Ringen snieden
- dat Puutfleesk vun all Kanten goot anbraden

Wenn all Bigaven vörbereidt sünd, kann de Bladderdeeg beleggt warrn.



3. Dat Beleggen:

- den Rucolasalaat, de Ziepels, Tomaten, Puutfleesk un de Schinkdobels op den Bladderdeeg verdelen
- Crème fraîche in Klecksen daarbimaken
- goot Smaak andoon (Solt, Peper, Krüden)



4. Dat Tosomenrullen:

- den Dwarrel langssiets tosomenrullen ...



5. De vörverleden Stapp:

- ... un mit Dool bestrieken



6. Dat Backen:

- bi 160°C Ümlucht of 180°C Boven-Ünnerhitz so'n halv Stünn backen bit de Dwarrel mooi bruun is



7. Dat Serveren:

- kotte Tiet rüsten laten
- in Schieven snieden
- serveren un geneten

Goden Aptiet!

Struwen – westfaolskes Karfräidagsrezept

Düsse Maohltied is een typisk westfaolskes Karfräidagsäten. Struwen bünt Hefepannkouken, de besünners in't Mönsterland, aower ok in Gägenden äs den Nedderrhien an Karfräidag äten wäern. Normalerwies bestaht säi ut een'n Hefeteig mit Rosinen off Appelstücksken.

Dat Woort *Struwen*

Dat Woort *Struwen* kaomt van't aoltsassisch Woort *struva* un bedüdet ‚wat Krüseltes‘ off ‚wat Kruses‘. De Wöer *sik strüwen*, *Strubbel* off *Struwel* (äs biespillswiese in't Woort *Strubbel-* off *Struwelpeter*) häbht desülvig etymologische Herkommen äs *Struwen*.

Siet wanner giff et Struwen?

Äs dat schient, bünt säi doch öller äs bither dacht. För't erste Maol wäörd se in ener lateinisch schriewen Urkunn van'n Bischof Erpho van Mönster van't Jaohr 1090 näömt. Dao staht binnen, dat de Klosterfraulüü van de adelig *Damenstift Freckenhorst* tau Wiehnachten, Paosken un Pingsten en Gericht krägen häbht, dat äs *struva* betekend waorn is. In de Urkunn wörd nich schriewet, waorut dat Äten besteiht. Aower later wörd met *Struwen* ene Aort Pannkouken näömt. Man kann daorüm dorvan utgaohn, dat dat sik in de Urkunn üm dat typisk westfaolske Gericht Struwen hannelt off toumindst üm ene ähnliche Vorform.

Hier dat Rezept:

De Bigaven (föör 12-15 Stöck)

- 500 g Mähl
- 3/8 l Melk
- 40 g Hefe

- 2 EL Zucker
- 125 g Rosinen
- 1 Ei
- 1/2 TL Saolt
- Fett, för't Utbacken

Arbeidstiet: ca. 20 Minuten un Ruhtiet: ca. 1 Stünn.

Tourechtmaoken

1. De Hefe bröckeln un mit bissken lauwarme Melk upgaohn laoten.
2. Dat Mähl in een Napp gäven un aole Bigaven, ok de upgaohn Hefe, taugääwen un met de lauwarme Melk anräähren. Den Deeg maot toumindst een Stüün gaohn.
3. Naoh düsse Tiet dat Fett in ene Panne häit maoken. Mit en'n Ätlööpel den Deeg ut de Napp nähmen un met en'n twäide Lööpel in'n Panne afstriepen. De Struwen ca. handteller groot utstrieken un van baide Sieten fien brun wäern laoten. Bi mittlerer Häite de Struwen van elke Siete twäi bit dräi Minütkes backen. De Temperatur söllde nich tau houg wään, süss bünt de Struwen in de Midde noch nich gar.
4. Vör dat Updragen de Struwen dick met Puderzucker besträuben.
5. De Struwen käönt ok biespillswiese met Appelmous off Nutella äten wäern. De mögt, käönt ok de doppelte Menge Rosinen nähm un minder Saolt.

Maohltied!

Düsse Bidrag is schriewen in Emslänner Platt.

(Quellennachweis: Norbert, Nagel (2009): Stiftsdamen aßen schon vor 920 Jahren Struwen. In: Westfälische Nachrichten vom 08.04.2009).

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort met Appelkompott

Wat wi daobi doot:

1 kg	Appel, süerlick, schiält un entkernt, in grouwe Stückskes schniedden
1 EL	Buodder
3 EL	Sucker
1	Vanillinsucker
4 EL	Zitronensaft
100 ml	Water, off klaoren Appelsaft
1 1/2 kg	Kartuffel(n), festkougend, schiält, grouw, raspelt
2	Ai(er)
1 1/2 EL	Miähl
75 g	Hawerfloucken, fien
	Saolt
	Piäper
4 EL	Buodderschmaolt (z.B. Butaris)

Wu wi dat terechte maakt:

Tiet: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgraod: normal

Appelkompott:

Appels schiälen un in lüttke Stückskes schniedden. Dann de Appelstückskes in de schmoltene Buodder andünsten un dän Sucker un dän Vanillesucker dröwer vördeelen. Met Water/Appelsaft un dän Zitronensaft afflöschken un ne wat 8 Minuten todeckt dünsten laoten. Ächternao Kompott utköhlen laoten.

Riewekoeken / Kartuffelpannkoeken:

Kartuffeln grouw raspeln. Dann de grouw raspelte Kartuffeln met Eier un Haverfloucken gued vörmengen, düfftig saolten un piäpern un met Miähl dröwer pusten. Affdeckt 30 Minuten ruhen laoten.

Anlest alls gued vörmengen un Fett (Buodder, Buodderschmaolt) in ene beschichtete graute Panne heet maaken. Portionswiese ut je 2 EL Deek, 3 Riewekuoken goldbruun utbacken, up Küökenpapier affdrüepeln laoten un warm stellen.

Puffer met dän Appelkompott anrichten un nao Smack met Schwattbraut dekoreeren.

Laot´t ju gued schmaaken!

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.

Mönsterländer Knabbelstüuten





De Mönsterländer Knabbelstutten is lekker, smaaklik un snel maakt.

Mönsterländer Knabbelstutten bünt een typisk Hefedeeg met hell Miähl: Een wittwaiten Stutten. De Braudlaibe häbbt eene lange Form un wät üöwer Krüüs insnien. Döörntieds wät se drügt, üm daovan Bröselns to maken, doch of deftig of sööt, de Stutten smäk aoltiet! De Knabbeln wät besunners in Mönster gäne giäten un bünt all boll een Nationalgericht. Bi´n kaarnewallen wät sogar in Mönster de Knabbelorden an bekannte Mensken van de Faschlaowendhook „Narrenzunft vom Zwinger“ utgiewen. Aower nu to dat Rezept:

De Bigawen (föör 1 Stutten)

- 40g Hefe
- 75ml Water (lauwarm)
- 1/2 TL Sucker
- 450g Waitenmiähl (Type 550)
- 50g Roggenmiähl (Type 990)
- 125ml Water (lauwarm); villicht noch wat mäer
- 125ml Kaarnemelk (lauwarm)
- 1 EL Saolt

Arbeidstiet: ca. 20 Minütkes un Ruhtiet: ca. 1 Stunn.

Tourechtmaken

1. De 75ml Water met Sucker in een Napp mengen, Hefe bröckeln un uplössen. Tou de beiden Miähl in de Küekenmaschien giewen un kuort misken.
2. De anner Bigawen togiewen un enkel Minütkes knodden laten. Is de Deeg tou fast, noch wat Water togiewen. Den Deeg met een Dook afdecken un eene Stunn upgaohn laoten, bit de Deeg good grauter wuorn is.
3. Naoh düsse Tiet, de Deeg up de Arbeitsplaate met Miähl nochmaol kuort knodden un eene lange Form van'n Deeg maaken. Up eene Backplaate liggen un met een Dook afdeckt noch eenmaal toumindst 15 Minütkes upgaohn laoten.
4. De Braudlaib met een scharp Messken üöwer Krüüs insnien un noch eenmaol 10 Minütkes met een Dook afdeckt gaohn laoten.
5. In de Backowwen bi 200°C ca. 40 Minütkes backen, bit de Stuuten fien brun is. In de Tiet van'n Backen een Köppken Water in de Backowwen setten.

Noch lauwarm is de Mönsterländer Knabbelstuuten de Beste! Maohltied! Düsse Stuuten smeckt goot tou sööten Brotaufstrichen, Wust un Schinken as ok Kees. Aver ok mit Botter bestrikt un een Pumpnickelscheibe todeckt.

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.