

Liebe Gäste,

was lieben Sie bei uns im Traminerdorf mit „Piff“
in der sonnigen Südpfalz

neben der guten Luft, dem leckeren Wein, dem erholsamen Wald, den
verschiedenen Wander- und Walkingstrecken, dem südländischen
Klima, den Trauben, Feigen, Zitrusfrüchten

neben dem besonders liebenswürdigen (so sagt man uns nach)
Menschenschlag mit Sinn für Lebensart ????

**Auf jeden Fall doch auch unsere ganz speziellen Gerichte
- ob deftig oder süß -
auf jeden Fall immer lecker!**

Natürlich hat fast jede Pfälzerin und jeder Pfälzer ein eigenes
Lieblingsgericht und für dieses ein ganz spezielles Rezept und mit
unserer Auswahl möchten wir Ihnen nur einen ganz kleinen Einblick und
vielleicht „Lust aufs Probieren und Genießen“ geben ...

Wenn Sie nicht selbst kochen/backen möchten
unsere Rhodter Gastronomie freut sich darauf,
SIE mit der leckeren Pfälzer Küche bekannt zu machen!

Pfälzer Fläsch-Knepp

Diese kugelrunden Deftigkeiten gehören zum Pfälzer Festtag
wie der Troll-Schoppen zum Stammtisch.

Es soll Dörfer geben, wo alle 250 Seelen sich am Sonntage gut und
gerne 6- 8 Fleischklöße mit Meerrettich- Soße lustvoll einverleiben.

Natürlich schmecken diese in jeder Familie anders, - aber jeder Bub
schwört Stein und Bein darauf, dass die Fläsch-Knepp seiner Mutter
die besten der Welt sind. Na klar !!

Je 250g Fleisch von Rind, Schwein und Kalb sowie 2 eingeweichte,
ausgedrückte Brötchen zweimal durch den Wolf drehen. 2 ganze Eier
darunter schlagen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, zerstoßener Nelke,
Thymian und gehackter Petersilie würzen. (Manche ziehen dem
Thymian den Majoran- oder gar der Nelke den Kümmel vor.)

Die Masse wird gut geschlagen und dann eine Zeitlang stehen
gelassen. Dann mit dem Löffel eigroße Klöße abstechen (oder mit
nassen Händen formen) und in siedender Fleischbrühe garen.

Meerrettich- am allerbesten frisch geriebener- gehört dazu. Sie können
die Klöße in der Fleischbrühe essen oder zu zartem Kartoffelbrei. Auch
zeigen sich die Knepp gern in Gesellschaft jungen, frischen Weinkrauts!

Es erscheint mir zu albern, darauf hinzuweisen, dass in der Pfalz noch
etwas anderes dazu gehört. Und bitte nicht zu knapp.....

Zutaten:

250g Rindfleisch, 250g Schweinefleisch, 250g Kalbfleisch, 2
Brötchen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Nelke, Thymian, Petersilie,
Fleischbrühe und nicht zu vergessen der Meerrettich
und Pfälzer Wein!

Pfälzer Zwiebelkuchen

Im Herbst, wenige Tage nach der ersten Weinlese, wird das Pfälzer Völkchen so unruhig wie der Most in den Fässern.

Der "Neue" ist da, - anderorts Federweißer, Bitzler oder Süßer genannt. Der wird hier in allen Gastwirtschaften feilgehalten, von Winzern kannenweise abgegeben - aber unbedingt zum warmen Zwiebelkuchen getrunken. Und da das Vergnügen am Neuen nur ein paar Wochen dauert, duftet es in manchen winkligen Winzergassen auch wochenlang nach frischem Zwiebelkuchen.

So wird er gemacht: Man legt ein Kuchenblech mit fertigem Blätterteig aus. Gut 700 Gramm Zwiebeln zu Ringen und 200 Gramm Räucherspeck zu feinen Würfeln schneiden. Im Topf glasig dünsten. Die Masse in einem Sieb abtropfen lassen und fingerdick auf den Teig streichen. Mit Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen. Vorsicht mit Salz! Der Speck ist salzig, falls Sie ihn nicht in kochendem Wasser blanchiert haben. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und, kurz bevor er gar ist, 1/2 Liter süße Sahne, verquirlt mit 4 bis 5 ganzen Eiern, auf dem Kuchen verteilen. Weiterbacken bis die Eimasse gestockt ist und sich bräunlich färbt. Warm servieren!

Zutaten:

Blätterteig, 700g Zwiebeln, 200g Räucherspeck, Pfeffer, Kümmel, Muskat, 1/2 l süße Sahne, 4 bis 5 Eier

Pfälzer Rotweinkuchen

Wanderer, kommst du in die Rheinpfalz, so wundere Dich nicht, wenn man Dir nach üppigem Mahl von vier satten Gängen völlig nahtlos Kaffee und Kuchen serviert!! (das ist bei uns Sitte, sagt das Pfälzer Mädels,- so herzlich frisch und vollmundig anzusehen wie die goldenen Weine der Südlichen Weinstrasse schmecken.)

Und dass dieser Kuchen etwas mit Wein zu tun hat, ist ja wohl die selbstverständlichste Sache der Welt:

Je 250 gr. Mehl, Zucker, Butter sowie 4 frische Eier werden zusammen 0,125 Liter Rotwein gründlich verrührt, (Ein samtig-feuriger Spätburgunder oder Portugieser von der Südlichen Weinstrasse wären natürlich ideal !!) dann gibt man einen gestrichenen Teelöffel Zimt, einen Teelöffel Kakao, 3 Esslöffel Schoko-Streusel, ein halbes Päckchen Backpulver und ein Päckchen Vanillezucker dazu. In der gebutterten und mit Grieß ausgestreuten Form in 70 Minuten backen.

Ein duftiges, lockeres und höchst originelles Kuchenerlebnis erwartet Sie. Und: In der Pfalz trinkt man dazu gern ein paar Gläschen jenen Weins, der ihm seine schöne Seele eingehaucht hat. (Merke: schon Rotkäppchen brachte Kuchen und Wein!)

Zutaten:

250 gr. Mehl, 250 gr. Zucker, 250 gr. Butter, 4 Eier, 1/8 Liter Rotwein, 1 TL Zimt, 1 TL Kakao, 3 EL Schokoladenstreusel, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker

Pfälzer Saumagen

Was das Fleischige angeht, ist der Saumagen wohl das typischste Pfälzer Gericht und von geradezu legendärem Ruf. Nirgendwo in der Welt begegnet Ihnen etwas Ähnliches. Zugegeben: Er macht Mühe, unser Saumagen, und setzt Freude am Kochen ebenso voraus wie einen gesunden Appetit. Vom Durst ganz zu schweigen. Aber er lohnt es der Hausfrau, oder dem Hausmann, redlich in jeder Form: Ob auf klassische Weise nur gekocht, ob im Ganzen in Ruhe danach angeröstet, oder ob scheibenweise in der Pfanne angebraten.

Und: Wer`s einmal wagt- tut`s immer wieder.

Bestellen Sie sich beim Metzger einen kleinen frischen Saumagen.

Dazu gehören 750g magerer Schweinebauch (beides ohne Schwarte) und 750g rohe Kartoffeln. Alles in 1 Zentimeter große Würfel schneiden (Kartoffelwürfel kurz aufkochen lassen und abgießen). Mit 2 Pfund feiner Bratwurstfülle, 2 bis 3 eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, 4 bis 6 Eiern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und reichlich Majoran abschmecken. Nicht zu prall in den Magen füllen (sonst platzt er beim Kochen) und die 3 Magenöffnungen zubinden. In siedendem Salz- Wasser gut 3 Stunden ziehen lassen- nicht kochen. Abtropfen, servieren und am Tisch in Scheiben schneiden. Viele lieben ihn, wenn er nach dem Kochen in heißem Fett im Backofen knusprig nachgebacken wird.

Zusammen mit frischem Bauernbrot, Weinkraut und fruchtigem, vollmundigem Wein ist er für Ihre Gäste mit Sicherheit eine Sensation.

Zutaten:

1 Saumagen, 750 g Schweine- Vorderschinken, 750 g magerer Schweinebauch, 750 g Kartoffeln, 2 Pfund Bratwurstfülle, 2- 3 Brötchen, 4- 6 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Salzwasser

Forelle mit Riesling

Der Spruch "Fisch muss schwimmen" ist eigentlich Ausdruck recht simpler Küche und seiner Folgen. Als es noch keine funktionierende Kühlkette gab, war Fisch leicht verderblich und deshalb stets reichlich gesalzen. Das machte eben durstig. Gewiss, das wird für den Salzhering, die köstlichen Matjesfilets in alle Ewigkeit Gültigkeit behalten. Wie gut aber Wein zu Fisch passt, das wussten die Meisterköche in Klöstern des Mittelalters schon.

Eine feuerfeste Form gut ausbuttern und mit 1 fein gehackten Schalotte (Frühlingszwiebel) bestreuen, salzen und pfeffern. Die gut gesäubert und mit Zitronensaft eingeriebene Forelle einlegen, mit wenig Schalottenstückchen, Salz und Pfeffer bestreuen. Je 1/2 Schoppen (1/4 Liter) frischen Riesling und süßen Rahm zusammen heiß werden lassen, über die Forelle gießen und 125 Gramm fein geschnittene Champignons dazugeben. Im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten garen. Forelle vorsichtig herausnehmen und warm stellen. Die Soße auf starkem Feuer bis zur gewünschten Menge eindicken und abseits vom Feuer mit 1 Esslöffel frischer Butter aufschlagen.

Merke: Was der Forelle recht ist, sollte auch Ihnen billig sein. Nämlich frisch-fruchtigen Riesling.

Zutaten:

Forellen, 1 Schalotte, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1/4l Weißwein,
1/4l süßen Rahm, 125g Champignons, 1 EL Butter