

1988
Rezeptwettbewerb

Bis zum 26. Februar

**Cullesheimer Kreis
sucht die besten Rezepte**

Külshheim. Für die Sammlung Original Külshheimer Rezepte ruft der Heimat- und Kulturverein Külshheim „Cullesheimer Kreis“ wieder zur Teilnahme am Rezeptwettbewerb auf. Zur Ausschreibung stehen Zubereitungsvorschläge für Zickerle, Weckklöß, Milchsuppe und Weinsauce an. Die Rezepte werden getestet und von einer unabhängigen Jury bewertet. Die Einsender beziehungsweise Einsenderinnen des jeweils höchstbewerteten Rezepts erhalten einen Preis. Die Vorschläge mit Name und Anschrift können beim Blumengeschäft Riedl bei F. Hildwein unter Telefon 0 93 45 / 2 75, F. Grimm unter Telefon 0 93 45 / 3 98 oder bei F. Betzel unter Telefon 0 93 45 / 14 07 abgegeben werden. Eine weitere Möglichkeit ist, die Rezepte in einen Postbriefkasten, adressiert an den Heimat- und Kulturverein Cullesheimer Kreis, unter dem Stichwort „Külshheimer Küche“ einzuwerfen. Einsendeschluß ist Sonntag, 26. Februar.

Aus den

FRÄNKISCHEN NACHRICHTEN

vom 14./15. Jan. 1989

REZEPTWETTBEWERB

1. Kartoffelsuppe
2. Durchgetriebene Erbsensuppe mit Nudeln
3. Blootz - alle Arten

Folgende Rezepte sind eingegangen (Einsendeschluß war 11.11.89):

1. Kartoffelsuppe:

Rita Krug (1)	Schulstr. 11	Gamburg
Hannelore Göbel (2) z.Zt.	Dörlesbergerstr.26	Hundheim
Liselotte Müller (3) (Tel: 09345/1763)	Mittleres Dorf 11	Eiersheim
Maria Schramm (4)	Bergstr. 3	Külsheim

2. Erbsensuppe:

Rita Krug (1)	Schulstr. 11	Gamburg
Hannelore Göbel (2)	Dörlesbergerstr.26	Hundheim
Maria Schramm (3)	Bergstr. 3	Külsheim

3. Blootz:

Rita Krug (1)	Schulstr. 11	Gamburg
Wilma Krug (Sömählsblootz) (2)		Külsheim
Maria Schramm (Kerwe-Blootz - nur Hefeteigrezept) (3)		Külsheim
Maria Schramm (Sömählsblootz) (4) (Bemerkung: Nr. 3 und 4 zusammengefaßt)		Külsheim

Am Samstag, 9. Dez. 89 abends fand in der Schulkochküche das Kochen und die Auswertung statt. (Die drei Blootz wurden bereits vorher gebacken.) Köchinnen: Gertrud Hildwein, Erika Geiger, Erika Grimm und Gerda Höfert; zusätzlich als Jury: Georg Hildwein, Heini Geiger, Reiner Hörner, Frau Hörner, Richard Weber (später Hans Kaulartz).

Nachdem die verschiedenen Rezepte, die nur mit Nummern versehen wurden, also ohne den Namen der Einsenderinnen, zubereitet wurden und dann nach dem Nummersystem getestet wurden, ergab sich folgende Bewertung:

KARTOFFELSUPPE

1. Platz - Liselotte Müller, Eiersheim (Nr. 3)
2. Platz - Rita Krug, Gamburg (Nr. 1)
3. Platz - Maria Schramm, Külsheim (Nr. 4)
4. Platz - Hannelore Göbel, Hundheim (Nr. 2)

ERBSENSUPPE

1. Platz - Hannelore Göbel, Hundheim (Nr. 2)
2. Platz - Maria Schramm, Külsheim (Nr. 3)
3. Platz - Rita Krug, Gamburg (Nr. 1)

BLOOTZ

1. Platz - Wilma Krug, Külsheim (Nr. 2) Sömählsblootz
2. Platz - Rita Krug, Gamburg (Nr. 1) (als Apfelblootz zubereitet)
3. Platz - Maria Schramm, Külsheim (Nr. 3/4) (Sömählsblootz)

Külsheim, den 12.12.89

Rezeptwettbewerb des Kilsheimer Heimat- und Kulturvereins

Siebenköpfige Jury hatte bei der Preisvergabe die Qual der Wahl

Nur bei Klößen gab es lediglich einen Einsender / Zutaten zum Nachmachen

Kilsheim. Beim Rezeptwettbewerb des Kilsheimer Heimat- und Kulturvereins gingen wiederum zahlreiche Einsendungen ein, die von einer unabhängigen Jury erprobt wurden. Leider gibt es dabei nur einige Erstplatzierte, was aber die Koch- und Backvorschläge der übrigen nicht schmälern soll. Auch diese Gerichte waren äußerst schmackhaft, aber die Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden.

Rezepte wurden gesucht für Röhrschlis-G'müs, Hefeklöße, Dampfnudeln und Brotorte. Außer für Hefeklöße, für die nur ein Rezept vorlag, waren es für die anderen Gerichte insgesamt 12. Koch- und Backstätte war, außer für das Röhrschlis-G'müs und die Brotorte, die Pater-Alois-Grimm-Schule, wo der Leiterin Gertrud Hildwein ein Kochteam des Vereins mit Erika Geiger, Annemarie Heußlein, Gerda Höfert und Sylvia Kaulartz zur Seite stand. Zur Jury gehörten Heinrich Geiger, Georg Hildwein, Klaus Heußlein, Richard Weber, Gero und Klara Grimm sowie Hans Kaulartz. Die Einsenderinnen der nummerierten Rezepte wurden der Jury erst nach der Bewertung bekanntgegeben.

Das Röhrschlis-G'müs wurde in der Küche von Gertrud Hildwein zubereitet, da das extra dafür angepflanzte Gemüse schnellstens verarbeitet werden mußte. Hier waren die Köchinnen neben Gertrud Hildwein noch Annemarie Heußlein, Hildegard Dietz und Gerda Höfert. Bewertet wurde das Gericht von den Köchinnen sowie von Georg Hildwein, Klaus Heußlein und Richard Weber. War die Bewertung beim Gemüse fast einstimmig, so ging es bei den anderen Gerichten recht eng zu, was für die Koch- und Backkünste der Einsenderinnen spricht.

Folgende Platzierungen ergaben sich nach der Auswertung: Röhrschlis-G'müs: 1. Paula Haag (Uissigheim), 2. Rita Krug (Gamburg), 3. Thekla Morscheck (Dörlesberg/Ebenmühle). Hefeklöße: Rita Krug (Gamburg). Dampfnudeln: 1. Paula Haag (Uissigheim), 2. Maria Schramm (Kilsheim), 3. Rita Krug (Gamburg). Brotorte: 1. Gerhilde Schlegel (Kilsheim), 2. Julia Kremer, Eiersheim), 3. Paula Haag, 4. Rita Segner (Hundheim).

geln hineinsetzen, etwa vier Stück je nach Größe der Pfanne, damit sie sich nicht berühren. Fest verschließen und 20 bis 25 Minuten langsam backen. Wenn es in der Pfanne knistert, noch etwas warten, dann vorsichtig den Deckel abnehmen, damit keine Tropfen auf die Nudeln fallen.

Brotorte: Zutaten: 12 ganze Eier, 400 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, 400 g Zucker, 80 g Weckmehl, 11 Eßlöffel Schnaps, eine Messerspitze Nelken, ein Teelöffel Zimt, ein Eßlöffel Mehl, ein Backpulver, 1/2 Liter Weißwein, Schokoguß nach Belieben. Ganze Eier, Zucker und Schnaps gut schaumig rühren. Mehl, Weckmehl und Mandeln mit Backpulver mischen. Vorher Zimt und Nelken zugeben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform von mindestens 26 Zentimeter Durchmesser füllen und eine Stunde bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach dem Auskühlen mit 1/2 Liter Weißwein beträufeln. Nach Belieben mit Schokoguß überziehen. Nun viel Spaß beim Ausprobieren. hk

Rezept-
wettbewerb

Rezept für Röhrschlis-G'müs: Handlange Röhrschli wie Spinat kochen, hacken oder durch den Fleischwolf drehen. Zur Einbrenne nimmt man Milch statt Gemüsebrühe. Mit Salz, Muskat und Fondor abschmecken.

Hefeklöße: Zutaten: 500 g Mehl, 30 g Hefe, ein Ei, vier Eßlöffel Zucker, ein Teelöffel Salz, 1/4 Liter Milch, 80 g Fett. Aus dem Teig gleichmäßige Klöße formen, aufgehen lassen. Dörrobst 12 bis 24 Stunden einweichen und mit 100 g Zucker zum Kochen bringen. Die Hefeklöße in den mit einem Tuch bespannten Topf bzw. auf das Dörrobst setzen und zehn Minuten kochen. Der Deckel muß fest geschlossen sein. Beim Anrichten die Klöße mit zwei Gabeln aufreißen und mit brauner Butter oder gebräuntem Weckmehl übergießen.

Dampfnudeln: 500 g Mehl, 1/4 Liter Milch, zwei Eier, ein Würfel Hefe. Von den Zutaten einen Hefeteig bereiten, die Hefe mit zwei Teelöffel Zucker ausgehen lassen, alles zusammenkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und nicht mehr klebt. Ungefähr 90 Minuten gehen lassen, Kugeln formen und nochmals gehen lassen, bis sie die doppelte Größe haben. In einer eisernen Pfanne einen halben Eßlöffel Fett erhitzen, dazu eine Tasse heißes Wasser und eine Prise Salz. Wenn das Wasser kocht, die Ku- *

Ausschnitt aus dem Protokoll der Generalversammlung

Viele zu lobende Aktivitäten gab es im vergangenen Vereinsjahr. Z.B. hatten wir 3 Rezeptwettbewerbe für alte Kilsheimer Rezepte, die dann von den Damen des Vereins - der Spinnstube und des Kochkreises - ausgeführt wurden. Die Bewertung der Rezepte wurde jeweils von einem unparteiischen Kremium in geselliger Runde durchgeführt. Die Ergebnisse wurden veröffentlicht. Für die Ausrichtung und Organisation dieser Rezeptwettbewerbe im vergangenen Jahr sei stellvertretend für alle Beteiligte beim Kochen und Bewerten Frau Gertrud Hildwein Dank gesagt.