

SUSANNE NETT
OLIVER GÖTZ

Die
**REZEPT-
SUCHERIN**

Band 2

*Rezeptschätze
des Südwestens*

REGIONALIA
apart

SWR >>
FERNSEHEN

Das Buch
zur Sendung

SUSANNE NETT
OLIVER GÖTZ

Die ⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄

**REZEPT-
SUCHERIN**

Band 2 ⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄



SUSANNE NETT
OLIVER GÖTZ

Die ⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄

REZEPT- SUCHERIN

Band 2 ⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄

REGIONALIA
apart

IMPRESSUM

Susanne Nett, www.susannenett.com

Oliver Götz, www.werbefotografie-goetz.de

DIE REZEPTSUCHERIN BAND 2

I. Auflage 2022

Regionalia Apart,
ein Imprint der Kraterleuchten GmbH, Gartenstraße 3, 54550 Daun

Alle Rechte vorbehalten

Fotografie: Oliver Götz, Archiv Frank Buchholz (S. 12), Archiv Susanne Nett (S. 5, 42, 56, 94, 95, 116, 117, 163, 175 3. R. r.), Archiv Walter Adam junior (S. 30), Horst Mager (S. 165 r. o.), Sabine Schäfer (175 3. R. l.), Christian Dammert (S. 176)

Gestaltung, Satz, Umschlag: Björn Pollmeyer

Korrektur: Tim Becker

Gedruckt in der Europäischen Union, Finidr, CZ



ISBN 978-3-95540-703-2

www.regionalia-apart.de

Buch zur Fernsehproduktion »Die Rezeptsucherin« des SWR
in Zusammenarbeit mit der SWR Media Services GmbH

www.swr.de/rezeptsucherin

Horst Mager, www.cine-impuls.de | Stefan Zaiser, www.tevau.de



Danke für die Unterstützung

ASA Selection | Kupfermanufaktur Weyersberg | Le Creuset | WMF | Pfalzlimo



*Danke meinem weltbesten Papa
- »Dopa Josef« - für die gute Schule
und die Unterstützung all die Jahre.*

WIDMUNG

Ich widme dieses Buch meinen Kindern Maja und Jakob, ihr seid das Beste, was mir im Leben je passieren konnte. Mit Euch werde ich geerdet, sehe die Welt bunter und entspannter, werde selbst wieder zum Kind und lasse den (meist selbst gemachten) »Alltagsstress« hinter mir.

Ich wünsche Euch immer die Sonne im Herzen, den Blick über den Tellerrand und vergesst nie Eure Wurzeln und Eure Heimat, sollte es Euch einmal in die Ferne ziehen. Vielleicht kann ich mit diesen Rezepten einen kleinen Beitrag leisten, Kindheits-erinnerungen, Gerüche und Geschmäcker für immer zu konservieren. Probiert es einfach aus. ;-)

In Liebe, Eure Mama

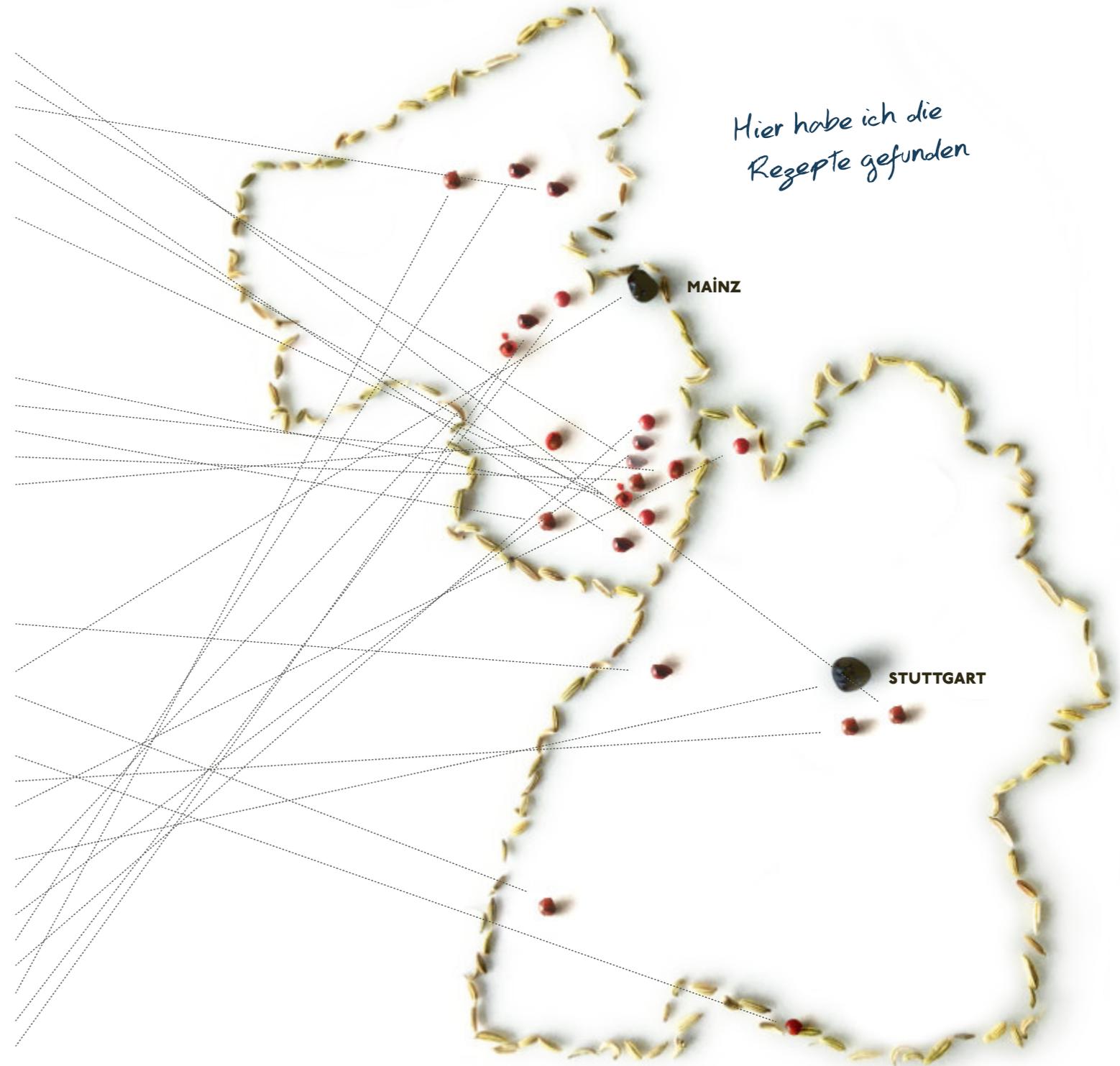
VORSPEISEN, BEILAGEN UND DRESSINGS

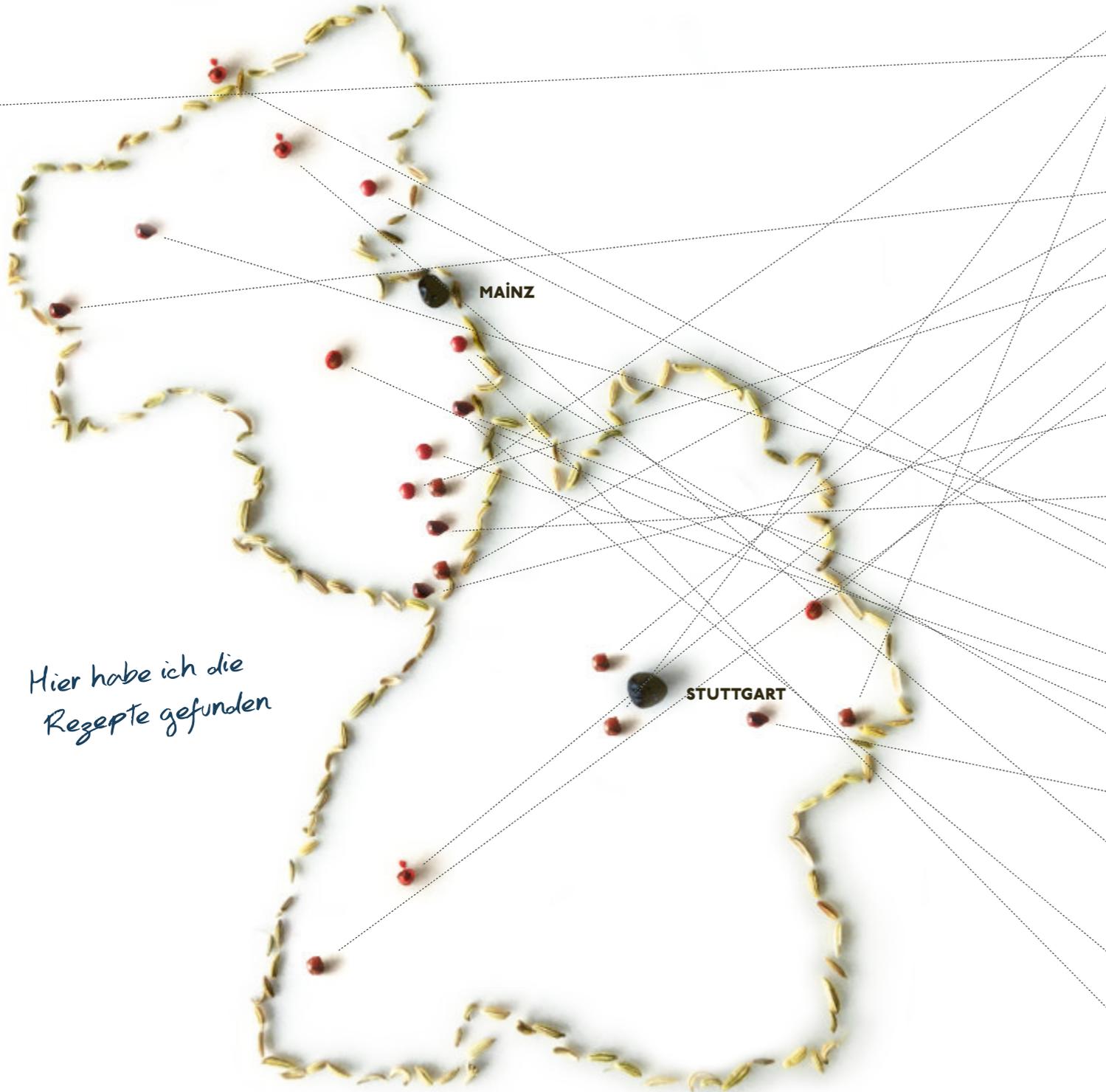
-  **Deie / Dinnele / Fladen**, Bettina und Jürgen, Esslingen 21
-  **Oma Tonis Dampfnudeln mit Vanillesoße**, Oma Toni, Ruppertsberg 25
- Mausohrsalat mit Nüssen, Äpfeln und Speck**, Beate, Bad Ems 26
- Sabines mediterraner Salat mit Himbeeren und Ziegenspecktaler**, Sabine, Steinweiler 29
- Spinat-Rucolasalat mit Schinken, Schafskäse und Himbeeren**, Walter, Herxheim/Pfalz 30
-  **Rhabarberchutney mit Ziegenkäse und Kräutersalat**, Susanne Nett 33
-  **Bärlauchquark**, Ute, Landau 34
-  **Bärlauchpesto**, Susanne Nett 35
-  **Bärlauchbutter**, Susanne Nett 35
-  **Süßkartoffelecken mit Ziegenquark**, Susanne Nett 37
-  **Leckeres Dressing**, Susanne Nett 39
-  **Dressing für Gurkensalat**, Susanne Nett 39
-  **Bärlauchsuppe**, Ute, Landau 42
-  **Brezelsupp**, Doris, Weinstube Rabennest, Speyer 45
-  **Grumbieresupp mit Apfelrädle**, Gabi und Hans, Pirmasens 47
- Gulaschsuppe**, Edgar, Edenkoben 48
- Motresupp**, Traudel und Peter, Otterbach 51
- Pastinakensuppe mit Zimtcroustons**, Susanne Nett 53
-  **Gazpacho mit Gurkensalsa**, Susanne Nett 54

HAUPTSPEISEN

- Badisches Schäuferle**, Brigitte, Baden-Baden 61
- Gerösteter Grünspargel mit Garnelen und feinen Bandnudeln**, Susanne Nett 63
-  **Rahmpolenta mit Pilzen und gerösteten Haselnüssen**, Hannes, Mainz 64
- Badischer Rehrücken mit Johannisbeerapfel und Kartoffelgratin**, Frau Reichenbach, Glottertal 67
- Bodensee Kretzer mit hausgemachten Nudeln, Gartengemüse und Beurre Blanc**, Heinz-Josef, Restaurant Staader Fährhaus, Konstanz 71
- Maultaschen im Sud**, Murat, Küchenchef Eselsmühle, Leinfelden-Echterdingen 72
- Kochkässchnitzel**, Christine, Weinheim 76
-  **Flammkuchen mit Gartenpfirsich und Ziegenkäse**, Susanne Nett 79
- Gaisburger Marsch**, Heidi, Stuttgart 80
- »Gefüllte Klees« mit Specksoße**, Krista, Herrstein 85
- Grünkohl mit Kasseler, geräuchertem Schweinebauch und Mettenden**, Werner und Ursel, Neustadt 87
-  **Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln**, Karl-Heinz, Koblenz, SWR Sommerfestival 88
- Köttbullar – schwedische Hackfleischbällchen**, Amanda, Königsbach 91
-  **Kröbblerscher mit Apfelkompott**, Frau Geub, Kottenheim 97
- Murde on Klees**, Herbert, Stromberg/Seibersbach 98
- Saltimbocca vom Huhn mit mediterranem Nudelsalat**, Steffi und Michael, Koblenz, Campingplatz Monzingen 101

 vegetarisch





Hier habe ich die
Rezepte gefunden

- 🍃 Spargelquiche, Helma, Hilbenhof, Hassloch 104
- 🍃 Spareribs mit Sour Cream und Ofenkartoffeln, Danny, Detroit, USA 106
- 🍃 Zwiebelrostbraten mit Schwäbischem Kartoffelsalat, Rösche und Spätzle, Felix, Ehningen/Mauren 109
- 🍃 Knöpfle mit Kasseler/Speck und Sauren Bohnen, Anna, Nattheim-Fleinheim 113

KUCHEN, DESSERTS UND GETRÄNKE

- 🍃 Eifeler Nonnenfürzchen, Vera, Bollendorf 121
- 🍃 Grumbeerhörnle mit Quetschmus, Monika, Hamburger Hof, Rheinzaubern 122
- 🍃 Kratzete mit Kirschen, Ella, Leonberg 125
- 🍃 Oma Völckers Rotweinkuchen, Oma Völcker, Neustadt-Mußbach 126
- 🍃 Striebli / Strauben, Jean-Claude, Elzach 128
- 🍃 »Tirami Susi« für Groß und Klein, Maja und Jakob Nett 131
- 🍃 Zwetschga-Gsälz mit Bauernbrot, Ingrid, Ellwangen 132
- 🍃 Hildabrödle, Regina, Bad Krozingen 135
- 🍃 Katzenzorn mit Pfirsich, Anja und Jürgen, Berg bei Hagenbach 136
- 🍃 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, Susanne Nett 138
- 🍃 Apfel-Ingwerkompott mit Cranberries, Susanne Nett 139
- 🍃 Fassnachtsküchle, Familie Speth, Herxheim 141
- 🍃 Birrebunnes, Frau Duppich und Frau Annen, Daun 143
- 🍃 Kirschenplotzer / Kirschenjockel, Frau Groß und Enkelin Katharina, Meckenheim 144
- 🍃 Marshmallows mit und ohne Schoko, Susanne Nett mit vielen, vielen anderen Naschkatzen, Campingplatz Nassau 146
- 🍃 Sommer Bowl mit Beeren, Maja Nett 147
- 🍃 Marinierte Erdbeeren mit Sahnequark, Maja und Jakob Nett 148
- 🍃 Rhabarber-Baiser-Kuchen, Lisl und Erwin, Worms 150
- 🍃 Schneggenudeln, Elfriede, Freinsheim 153
- 🍃 Köstliche Schokoerdbeeren, Miriam, Meisenheim 154
- 🍃 Blitzkuchen, Tanja und Resi, Oppenheim 155
- 🍃 Nougatkipferl nach Tante Inge, Tante Inge, Pfalz 157
- 🍃 Albertle, Hermann, Café Berner, Göppingen 158
- 🍃 Pfälzer Apple Pie, Susanne Nett 160
- 🍃 Bienenstich, Herr Weißmann und Kochpartner Heribert, Parkhotel Andernach 163
- 🍃 Himbeer-Johannisbeer-Milchshake, Maja, Jakob und Susanne Nett 166
- 🍃 Bananen-Blaubeer-Milchshake mit Kokos und Honig, Maja, Jakob und Susanne Nett 167
- 🍃 Vanillemilch mit weißer Schokolade und Zimt, Maja, Jakob und Susanne Nett 167
- 🍃 Erdbeerbowle, Christa und Wilma, Offstein und Worms-Pfeddersheim 169
- 🍃 Limo »getunt«, Susanne Nett 170
- 🍃 Hollersirup, Oma Gertrud, Dienheim 173
- 🍃 Hollerlimonade, Susanne Nett 173

🍃 vegetarisch



GESCHICHTEN, BEGEGNUNGEN, HEIMAT.

11

Seit 2008 darf ich für meine Zuschauer, Kochfreudige und begeisterte Menschen, im SWR auf Rezeptsuche gehen und das Gesicht von Die Rezeptsucherin sein. Ein »Job« ganz nach meinem Geschmack, den ich nicht missen möchte. Was hatte ich in dieser langen Zeit für schöne Begegnungen, und was für wunderbare Rezepte und pittoreske Orte durfte ich sehen! Sogar in die USA verschlug es mich zum 10-jährigen Bestehen der Sendung, nach New Paltz, wo ich dann einen Pfälzer Saumagen zubereiten durfte.

Ich bedanke mich von Herzen bei allen Menschen, die zum Erfolg dieser Sendung beitragen und immer ihr Bestes geben. Danke allen Helfern auf der Straße, wenn ich nicht weiß, wie das Gericht, das ich suchen soll, gekocht wird, welche Zutaten hineinkommen und wo diese zu kaufen sind, wie der Namen richtig ausgesprochen wird oder warum gerade das so bekannt in der jeweiligen Region ist.

*Ja, das ist Heimat, Zusammenhalt, Offenheit –
und natürlich eine Prise Leidenschaft.*

MOTRESUPP

 45 min  4

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

In einem hohen Topf die Butter schmelzen und zuerst die Zwiebeln beifügen, glasig dünsten, und dann den Speck dazugeben und mit anbraten.

Kartoffeln schälen. Suppengrün waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie in mundgerechte Stücke teilen.

Das Suppengrün nun zu der Speck-Zwiebel-Masse geben, kurz mit andünsten und dann mit ca. 1,5 l Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Aufkochen lassen. Nun die Kartoffeln und Bohnen dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

In einem separaten Topf die Butter schmelzen, Mehl hinzufügen und eine Mehlschwitze herstellen. Die Mehlschwitze nach und nach in die Suppe rühren (Achtung: aufpassen, dass es nicht klumpt), bis die Suppe gut dicklich ist.

2 Schalotten
2 Scheiben Bauchspeck
(Dicke 1 cm)
20 g Butter
3 große festkochende
Kartoffeln
1 Bund Suppengrün (2 Möh-
ren, ¼ Stange Lauch, Sellerie,
¼ Bund Petersilie)
ca. 1,5 l Wasser oder Gemüse-
brühe
Salz, Pfeffer
500 g dicke Bohnen (grüne
Saubohnen)

Für die Mehlschwitze

20 g Butter
3 EL Mehl



MAULTASCHEN IM SUD

🕒 1,5 std 🍴 6

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

¼ Knolle Sellerie
2 große Karotten
1 Haushaltszwiebel
½ 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
½ Leib Holzofenbrot (ca. 300 g)
4 Bio-Eier Größe M
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

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.

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.

FÜLLUNG MIT FLEISCH

Das feine Hackbrät sowie das Rinderhack, den gehackten Spinat und die fein geschnittene Petersilie in eine große Schüssel geben.

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

Das Brot im Ganzen in einer Schüssel mit kaltem Wasser gut einweichen und mit einem sauberen Küchentuch 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.

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.

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



Weiter geht's auf der
nächsten Seite!



74 HAUPTSPÉISEN

MAULTASCHEN IM SUD

🕒 1,5 std 🍳 6

Für die vegetarische Variante

2 kg Blattspinat
100 g Zwiebeln
200 g eingeweichtes Landbrot
4 Bio-Eier Größe M
250 g Ricotta
70 g Parmesan
Schnittlauch
Petersilie
Muskat
Salz, Pfeffer

VEGETARISCHE VARIANTE

Wie bei der fleischhaltigen Variante alle Zutaten miteinander vermengen, und auch hier die Zwiebeln vorab kleingeschnitten in einer Pfanne glasig anschwitzen.

Diese Masse dann auch auf dem Nudelteig verteilen und einrollen.

TIPP

Es gibt in den Kühlregalen der Supermärkte auch gute küchenfertige Nudelteige, die sich ebenfalls für Maultaschen eignen.

Hierzu passt herrlich ein Kartoffelsalat.



Auf Rezeptsuche



STRIEBLI / STRAUBEN

Dieses Gericht wird auch gerne zu Suppen und Eintöpfen als Beilage gereicht.

ca. 20 min 6

5 Bio-Eier Größe S
2 EL Zucker
2 Prisen Salz
2 Pkg Vanillezucker
600 g Mehl (Type 405)
500 ml Milch
120 g Butter (im Topf geschmolzen)

500 g Backfett (Bsp. Palmin oder Pflanzenfett)

Zum Wälzen

Zimtzucker oder Puderzucker

1 Trichter mit großer Öffnung

Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer hohen Schüssel miteinander verquirlen. Mehl und Milch im Wechsel dazugeben sowie die zerlassene Butter. Der Teig muss halbflüssig vom Löffel fallen, sodass er langsam durch einen Trichter fließen kann.

Das Fett in einem breiten Topf schmelzen und erhitzen.

Nun den Trichter mit Teig füllen und die erste Straube vorsichtig kreisförmig und dann querförmig in das heiße Fett hineinlaufen lassen. Es entstehen sozusagen Gittermuster. Ist genug Teig im Fett, von beiden Seiten goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Mit Zimtzucker oder dick Puderzucker bestäuben.

TIPP

Im Schwarzwald geben die Einheimischen auch gerne noch einen guten Schuss Kirschnaps in den Teig.

