

**Liebe Leserinnen und Leser!**

Köche-Nord.de hat kräftig vorgearbeitet und jetzt für jedes Quartal bis 2030 ein Magazin online gestellt. Danke, daß Sie sich diese Ausgabe heruntergeladen haben.

Wie immer erhalten Sie in diesem Magazin Rezepte und Empfehlungen sowie Ausschnitte aus unserem umfangreichen Lebensmittel-Lexikon.

Unverändert ist dieses Magazin frei verwendbar, Sie können es für sich selbst nutzen oder auch gerne drucken und verteilen oder verkaufen.

Dieses Magazin hat übrigens 14 Seiten (2 Seiten Kreuzworträtsel sind auch dabei) !

Ihr Marcus Petersen-Clausen

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2 - Heiße und kalte Getränke aus Hamburg
Seite 3 - Suppen aus Bremen
Seite 4 - Fleisch, Wild und Geflügel (Schleswig-H)
Seite 5 - Zwischendurch ein Gebet

Seite 6 - Veganer Käse
Seite 7 - Veganes Desserts
Seite 8 - Witze von Witzeschmiede.de
Seite 9 - Auszug aus unserem Lebensmittel-Lexikon
Seite 10 - So backt Großburgwedel (Niedersachsen)

Seite 11 - Netzfund
Seite 12 - Flyer von Köche-Nord.de

V. I. S. d. P.:
Marcus Petersen-Clausen
Kirchweg 2
30900 Mellendorf/Wedemark
(DE)
Tel.: 049 152 563 093 88



Heiße und kalte Getränke aus Hamburg:

Schlehensaft aus dem Dampfentsafter

Menge: 1 Portion

4 Kilogramm Schlehen

1 Kilogramm Zucker, weiss, braun oder Kandis

Schlehen nach Anleitung entsaften. Falls sie vor dem ersten Frost geerntet wurden 1 bis 2 Tage in den Gefrierschrank geben. Dann vor dem Entsaften wieder auftauen. Vor dem Servieren den Saft (es sind meist etwa 2 Liter) mit 1 Kilogramm Zucker aufkochen und in Flaschen füllen.

Orangen-Ingwer-Punsch

schmeckt gut an kalten Tagen

Menge: 4 Portionen

750 Milliliter schwarzer Tee

250 Milliliter frisch gepresster Orangensaft

125 Milliliter Rum

1 Stange Zimt

30 Gramm Ingwer, in Scheiben geschnitten

4 Gewürznelken

den Saft einer Zitrone

nach Belieben Rohrzucker

Zutaten in einem Topf unter ständigem rühren bis zum Siedepunkt erhitzen (aber nicht kochen lassen).

Dann den fertigen Punsch durch ein Sieb gießen und möglichst heiß trinken oder servieren !

Mehr heiße und kalte Getränke aus Hamburg finden Sie hier:

<https://forum.xn--koeche-nord-07a.de/viewforum.php?f=174>

Suppen aus Bremen:

Bremer Bohnensuppe

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Brechbohnen
1 Bund Suppengrün
3 Kartoffeln
1 Gemüsebrühwürfel
1 Zwiebel
1 Teelöffel Mehl
1 Teelöffel Bohnenkraut, frisch oder getrocknet
200 Gramm Kasseler
Pfeffer
50 Gramm Speck, durchwachsen

Brechbohnen putzen und dann in etwa 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser mit Suppengrün (geputzt und zerkleinert), Kassler (mundgerechte Stücke) und Bohnenkraut etwa 60 Minuten kochen lassen.

Nun 3 bis 4 Kartoffeln in kleine Würfel scheiden und etwa 30 Minuten vor Schluss zusammen mit dem Brühwürfel und Pfeffer hinzufügen.

Jetzt 1 Zwiebel sehr fein würfeln und mit dem Speckwürfeln goldgelb anbraten. Einen Teelöffel Mehl hinzugeben, anschwitzen lassen und in die kochende Suppe geben.

Diese Gericht schmeckt nach dem Aufwärmen noch besser!

Unser Tipp: Statt Kassler könne Sie auch Cabanossi, Suppenfleisch oder Speck verwenden.

Suppen aus Bremen:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=160>

Kochrezepte aus Schleswig-Holstein - Fleisch, Wild und Geflügel

Weihnachtsente

Menge: 4 Portionen

1 küchenfertige Ente (ca. 2 Kilogramm)

Salz

Pfeffer, frisch aus der Mühle

1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel

3 Karotten

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Senf (Dijon-Senf)

1 Esslöffel Creme fraiche

3 Esslöffel Orangenlikör



An der Ente erst das überschüssige Fett sowie die Talgdrüse am Schwanz wegschneiden. Nun die Ente gut säubern, waschen und trocken tupfen. Die Ente dann innen und außen gut mit Pfeffer, Salz und dem Kümmel einreiben. Die Flügel unter den Rücken, Keulen fest an den Körper drücken und festbinden. Danach die Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen, die Karotten und Zwiebeln (grob zerkleinert) dazulegen. 125 Milliliter Wasser angießen und die Ente im Bräter in den kalten Backofen schieben. Die Temperatur auf 250 Grad schalten und die Ente etwa 40 Minuten braten. Anschließend wird die Ente gewendet und die Temperatur auf 175 Grad reduziert. Jetzt etwa 90 Minuten weiter braten und ab und zu mit wenig heißem Wasser nachgießen.

Den Honig im Wasserbad erwärmen und mit dem Senf verrühren. Die Ente dann aus dem Bräter nehmen und auf den Rost legen. Mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen, noch einmal etwa 15 Minuten bei 200 Grad braten, bis sie knusprig ist.

Zum Schluss den Bratensatz loskochen:

Etwa 125 Milliliter Wasser dazu gießen, aufkochen, entfetten. Die Creme fraiche dazugeben und im offenen Topf sämig einkochen lassen. Danach die Sauce mit Orangenlikör und Salz abschmecken.

Beilage:

Rotkohl und Semmelknödel oder Schupfnudeln.

Bratzeit insgesamt 2 Stunden 30 Minuten

Kochrezepte aus schleswig-holstein: Fleisch, Wild und Geflügel

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=141>

Zwischendurch: ein Gebet!

Psalm des Tages (mit Unterstützung durch die Abtei Kornelimünster)
Angeregt wurde ich zu diesem Schritt durch einen Klosterbesuch
der <https://abtei-kornelimuenster.de/>

Der Friede sei mit Ihnen
Ihr Marcus Petersen-Clausen

Sure 114: an-Nas (Die Menschen)

Im Namen Allahs,
des Allerbarmers, des Barmherzigen

Sag: Ich nehme Zuflucht beim Herrn der Menschen,
dem König der Menschen,
dem Gott der Menschen,
vor dem Übel des Einflüsterers, des Davonschleichers,
der in die Brüste der Menschen einflüstert,
von den Ginn und den Menschen.



Veganer Käse:

Veganer Käse Gorgonzola Art

Menge: 1 Portion

250 Gramm Tofu (natur)
1 Esslöffel dunkle Misopaste
1 Teelöffel scharfer Senf
1 Teelöffel Agavendicksaft

Lassen Sie den Tofu abtropfen und geben Sie ihn in ein hohen Rührbecher. Dann fügen Sie die Misopaste, den Senf und den Agavendicksaft hinzu und pürieren alles mit dem Stabmixer cremig.

Die Masse füllen Sie jetzt in eine Schüssel und lassen sie mit einem Küchentuch bedeckt bei Zimmertemperatur etwa 2 Tage reifen.

Nach der Reifezeit füllen Sie den Tofuzola in ein gut schließendes Gefäß um und bewahren ihn im Kühlschrank auf. Dieser vegane Käse kann als Aufstrich, Dip oder auch für Pastasaucen verwendet werden.

Wenn Sie es würziger mögen, nehmen Sie für die Herstellung von veganem Gorgonzola scharfen Senf. Zu den scharfen Sorten zählen unter anderen Düsseldorfer Löwensenf oder französischer Dijon-Senf. Der Anteil der braunen Senfsaaten im scharfen Senf ist höher als der der weißen Senfsaat, daher kommt das Plus an Schärfe.

Unsere veganen Käseerzepte finden Sie unter:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=254>

Auch ans Herz legen möchten wir Ihnen „Wurst vegan“:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=260>

Unser Musiktipp:

PUR - Adler Sollen Fliegen

<https://youtu.be/qh016886j6l>

Fischmob -bonanzarad

<https://youtu.be/Cvub5ju4c5M>

Fünf Sterne deluxe - Die Leude

<https://youtu.be/DHYdOGfVek>

Veganes Dessert:

Vegane Kalte Hundeschnauze

Menge: 1 Portion

250 Gramm Pflanzenfett

6 Esslöffel Backkakao

5 Esslöffel Zucker

6 Esslöffel Pflanzendrink, zum Beispiel Haferdrink

1 Esslöffel Vanillezucker

25 vegane Kekse mit Buttergeschmack

Das Pflanzenfett in einem Topf schmelzen. Dann den Zucker, den Vanillezucker, etwas Kakao und die Pflanzenmilch verrühren zum Schluss das geschmolzene Pflanzenfett dazu geben.

Eine Backform mit Backpapier auslegen eine Schicht der Schokoladenmasse in die Form geben. Anschließend eine Schicht Kekse auf die Schokoladenmasse legen. Das wiederholen Sie so lange, bis die Schokomasse fast verbraucht ist. Enden müssen Sie mit einer Schicht Schokomasse. Bis zum servieren kalt stellen.

Am besten schmeckt die Kalte Hundeschnauze, wenn sie ein oder zwei Tage durchgezogen ist.

Vegane Desserts:

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=214>

Netzfund:

Ihre Spende für Tiere in Not

Unterstützen Sie doch mal VIER PFOTEN !

Die verstehen Ihre Spende als einen Auftrag, Tieren in Not zu helfen.

Spendenkonto:

IBAN: DE30200 100 200 745 919 202

BIC: PBNKDEFFXXX



<https://www.vier-pfoten.de>

Witze von Witzeschmiede.de

Cola und Bier gleichzeitig

Was passiert wenn man Cola und Bier gleichzeitig trinkt? - Man kolabiert!

Am Strand gefragt

Die alte Dame fragt am Strand den kleinen Fritz: „Werden hier viele Wracks angeschwemmt?“ - „Nein, Sie sind das erste seit Langem.“

Festgefahren

Eine Rothaarige und eine Blondine treffen sich in der Stadt. Meint die Rothaarige: „Gestern war im Einkaufszentrum Stromausfall und ich saß eine Stunde im Fahrstuhl fest.“ Antwortet die Blondine: „Na frag mich mal! Ich stand eine Stunde auf der Rolltreppe!“

Der Ratschlag zum Weihnachtsgeschenk

„Ach ich weiß einfach nicht, was ich meiner geliebten Frau so Schönes zu Weihnachten schenken soll“, meint der Freund zum anderen. „Dann frag sie doch einfach, Ihr seid doch schon erwachsen!“, ermutigt ihn sein Freund. „Ja, aber soviel wollte ich nun auch wieder nicht ausgeben.“

Verlorene Frau im Supermarkt

Ein Mann spricht eine Frau im Supermarkt an: „Wissen Sie, dass ich meine Frau hier im Supermarkt verloren habe? Und jetzt frage ich mich, ob Sie vielleicht ein paar Minuten Zeit für mich hätten.“ Meint sie: „Und wozu soll das gut sein?“ Antwortet er: „Na, immer, wenn ich mich mit einer schönen Frau unterhalte, taucht meine Frau aus dem Nichts auf!“

Nebenbei bedanken wir uns bei unseren Partnern!

Wir empfehlen:

kind.com

kmdd.de

kochjournal.at

Die Facebookgruppe „FOOD-PORNERS“

<https://www.facebook.com/groups/785026875165703/>

Laut-radio.de

Animalequality.de

erichserbe.de

f1-gaming-community.de

kochjournal.at

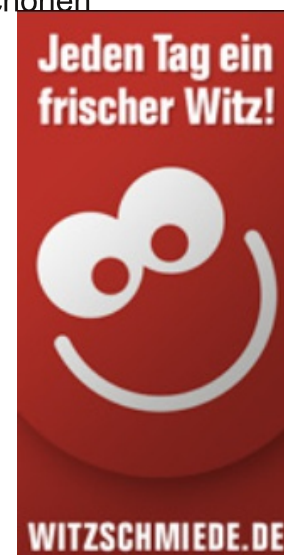
lecker-backen.de

lebensmittellexikon.de

zur-alten-post-ammeloe.de

radiorpm1.de

Witzschmiede.de



animaleQUALITY
GERMANY

<https://animalequality.de/>

Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon:

Blumenkohl

Ein Kohlkopf mit nicht voll entwickeltem Blütenstand. Er hat einen Durchmesser bis zu 40 Zentimeter. Die Blütenknospen verzweigen sich in viele kleine Ästchen. Damit kein Sonnenlicht auf die Blütenstände fällt und sie nicht so weiß bleiben, bedeckt der Landwirt sie mit Folie oder bindet die Blütenblätter hoch. In Südeuropa sind auch grüne (siehe auch Romanesco) oder lila Sorten beliebt. Blumenkohl enthält viel Vitamin C, Folsäure und Kalium.

Verwendung:

Zum Beispiel gedünstet mit zerlassener Butter, mit geröstetem Paniermehl oder mit Sauce Hollandaise, sowie als Fleischbeilage.

Achtung:

Den Kohlgeruch beim Kochen verringern Sie durch Mitkochen eines Brotstücks (zum Beispiel Weißbrot).

Durchsiehen

Das Siehen (oder auch Abseihen, beziehungsweise Durchsiehen) ist ein Arbeitsschritt bei der Zubereitung von Lebensmitteln, bei dem die festen Bestandteile von flüssigen getrennt werden. Es wird teilweise umgangssprachlich als Synonym für die Verwendung von Sieben gebraucht. Man gibt eine Flüssigkeit in ein Sieb, um die festen und die flüssigen Bestandteile zu trennen. Wenn besonders viele Schwebeteilchen ausgefiltert werden sollen, können Sie das Sieb mit einem Mulltuch (es funktioniert auch mit einem Geschirrtuch aus Leinen oder einem Windeltuch) ausgelegt werden. Je nach Rezept wird die im Sieb verbliebene Masse mit dem Löffel ausgedrückt, um möglichst viele Geschmacksstoffe in der Suppe oder Sauce zu bewahren.

Bei der Herstellung von Bratensaucen wird die Flüssigkeit nach dem Ablöschen des Bratensatzes durchgeseiht. Das macht man um eine Ausgangsflüssigkeit ohne feste Bestandteile zu erhalten, ohne die Sie keine klümpchenfreie Sauce herzustellen können.

Duxelles

Fein gehackte Champignons, Zwiebel, in Öl rasch anrösten, mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

kostenloses Lebensmittellexikon

Wir von Köche-Nord.de haben jetzt ein kostenloses Lebensmittellexikon.

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>

So backt Großburgwedel:

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=258>

Mandarinen-Schnitten

Menge: 1 Blech

Biskuitteig

4 Eier, 225 Gramm Zucker, 1 Vanillezucker,
Schaumig schlagen

80 Milliliter Öl, 130 Milliliter Mineralwasser,
Unterrühren

300 Gramm Mehl, 3 Teelöffel Backpulver



Alle Zutaten mischen und unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen. Den Biskuitteig bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Belag

4 Dosen Mandarinen-Orangen

Die Mandarinen abtropfen lassen und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Zwei Esslöffel für die Garnitur aufheben!

2 Becher Schlagsahne, 2 Päckchen Vanillezucker

Die Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.

2 Becher Schmand

Den Schmand unterheben und die Sahne-Schmand-Masse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

200 Gramm Mandelstifte

Die Mandelstifte mit etwas Speiseöl in einer Pfanne goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen und den Kuchen damit bestreuen.

1 Teelöffel Zimt, 25 Gramm Zucker

Zimt und Zucker mischen und auf den Kuchen streuen. Zum Schluss die restlichen Mandarinen als Verzierung auf dem Kuchen verteilen.

Dieses erprobte Backbuch hat Köche-Nord.de mit Erlaubnis von Werkstattleiter Oliver Paasch aus der Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel abgeschrieben.

Wenn diese Backrezepte Ihnen gefallen wäre die Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel Ihnen sicher dankbar für eine kleine Spende :-)

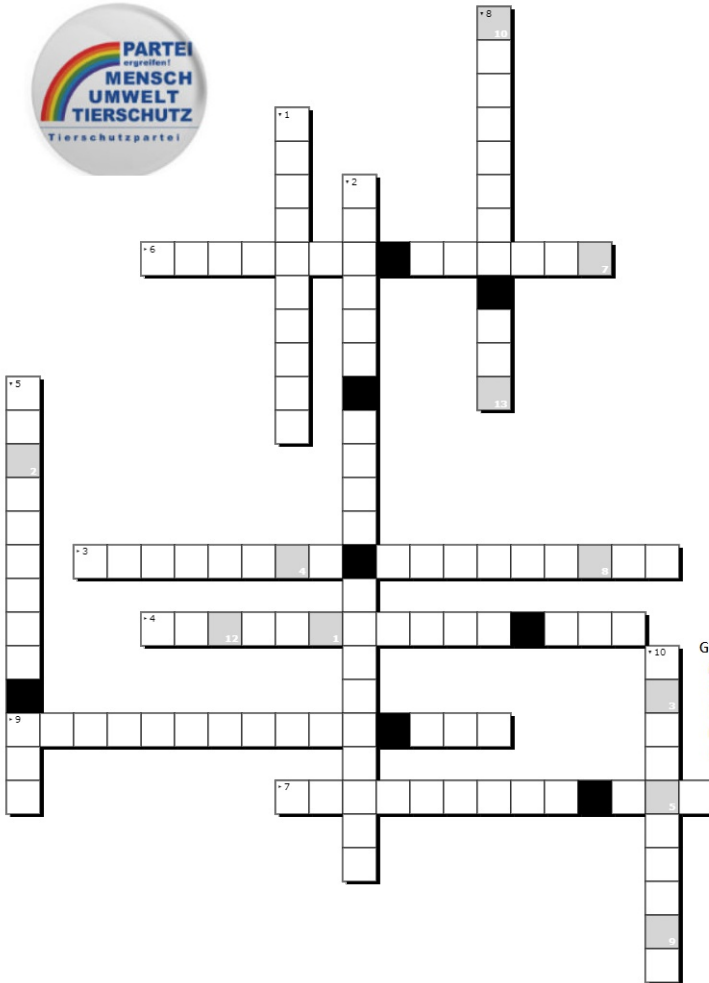
Bitte überweisen Sie Ihre Spende auf das Spendenkonto:

Bank für Sozialwirtschaft

IBAN: DE54 2512 0510 0001 4954 00

BIC: BFSWDE33HAN

Kreuzworträtsel



1. Gesucht wird der Name der beiden im 19. Jahrhundert künstlich angelegten Watt-Inseln.
2. Das Museum Burg Bederkesa ist ein archäologisches und kulturhistorisches Museum in Bad Bederkesa im Landkreis Cuxhaven, Deutschland
3. Die Moorbahn ist eine Feldbahn des ehemaligen Torfwerks in, die heute als Ausflugsbahn sowie als Transportmittel bei der Heidelbeerernte genutzt wird.
4. Der See ist ein Moorsee in Nord-Niedersachsen mit einer durchschnittlichen Tiefe von einem Meter und rund 215 Hektar Fläche.
5. Der See ist ein etwa 1,55 Quadratkilometer großer Moorsee in der Nähe einer Ortschaft nördlich des Moorheilbades Bad Bederkesa im Norden von Niedersachsen.
6. Der Park ist eine kleine, 20.000 m² große Parkanlage im Bremerhavener Stadtteil Leherheide. Zu dem Ensemble gehören exotische und heimische Bäume, mehrere Teiche, zahlreiche
7. Der See ist ein künstlicher Badesee im Gebiet einer Ortschaft einer Stadt Geestland im niedersächsischen Landkreis Cuxhaven
8. Der See befindet sich im nördlichen Niedersachsen im Landkreis Cuxhaven. Er ist ein Niedermoorsee mit einer Größe von etwa 110 Hektar.
9. Der See ist ein ehemaliger Niedermoorsee in einer niedersächsischen Gemeinde im Landkreis Cuxhaven.
10. Der Turm bei Imsum ist der Überrest der mittelalterlichen Kirche mehrerer Dörfer. Er steht auf der Warft mit dem weiterhin betriebenen Friedhof, die sich knapp hinter dem Seedeich erhebt.



Geestland Kreuzworträtsel !
 Marcus Petersen-Clausen (Köche-Nord.de) ist Mitglied in der Partei Mensch, Umwelt Tierschutz (Tierschutzpartei.de) und möchte seine Partei mit diesem Kreuzworträtsel unterstützen.

1 2 3 4 5 - 7 8 9 10 . 12 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator
<https://www.xwords-generator.de/de>

Netzfund:

Lesen Sie unser Backbuch „So backt Großburgwedel“

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=259>

Alle Rezepte mit Bildern finden Sie unter dem Link auch

hier: <https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=258>

Dieses erprobte Backbuch hat Köche-Nord.de mit Erlaubnis von Werkstattleiter Oliver Paasch der Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel abgeschrieben. Wenn diese Backrezepte Ihnen gefallen wäre die Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel dankbar für eine kleine Spende :-)

Spendenkonto:

Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE54 2512 0510 0001 4954 00
BIC: BFSWDE33HAN

Übrigens:

Dieses Magazin wurde mit Scribus (einer kostenlosen Software mit der Sie Zeitungen gestalten können) gestaltet! Wir haben das Magazin nach der Anleitung unter <https://dienonprofitkiste.de/einstieg-in-scribus/> gemacht, es ist noch nicht ganz perfekt, aber wir arbeiten daran. Außerdem hat uns <https://www.pfarrbriefservice.de> bei unserem kostenlosem Magazin angeregt. Bei Pfarrbriefservice.de können Sie kostenlose Scribus-Vorlagen downloaden !

**Dieses Dokument ist Lizenziert unter
der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.**



Außerdem:

Unser Newsletter (Gemeidbrief von Köche-Nord.de) erscheint monatlich und enthält die Zutaten der Saison sowie passende Rezeptideen.

<https://cutt.ly/vwVICOW>

Geben Sie Ihr Feedback, Anregungen und Kritiken bitte im Forum unter SmallTalk ein !

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=56>

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf Köche-Nord.de vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen. Beiträge sind jederzeit willkommen, wir haben schon ca. 37.000 Kochrezepte in unserem Forum Online.

Außerdem bieten wir mehrere kostenlose Kochbücher www.köche-nord.de/kochbuecher.html einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter an. Dazu empfehlen wir Ihnen außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version zum Download) und unser Magazin, das Sie sich jedes Quartal ebenfalls kostenlos downloaden können.

Rezepte aus Hamburg

Spezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern

Gerichte aus Niedersachsen

Schleswig-Holstein-Kochrezepte

Typische Spezialitäten aus der Bremer Küche

Aufstrich

Beilagen

Chinesische Rezepte

Desserts und Nachspeisen

Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe

Exotisches

Flammkuchen

Fischgerichte

Fleischgerichte

Geflügelgerichte

Alkoholfreie Getränke

Alkoholische Getränke

Gewürze

Grundlagen, Informationen

Italienische Küche (Pizza und mehr)

Kartoffel-, Gemüsegerichte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Käsegerichte

Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln

Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover) (Angeregt von Gasthaus Stucke in Wedemark/Mellendorf)

Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)

Menüs

Reisgerichte

Pasteten, Terrinen

Salate

Saucen, Marinaden

Sonstiges

Spanische Rezepte

Vegetarisches

Vegane Rezepte - tierprodukt freie Rezepte

Vorspeisen, Suppen

Vollwertküche

Müslis

Die geheimen von Rezepte Mc Donalds

Die geheimen BURGER KING REZEPTE

Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)

Kochen mit Hartz IV

Essbare Wildpflanzen

Chia Samen



www.köche-nord.de

 /Koch.Mellendorf