

Liebe Hobbyköchinnen und -köche,

"Watt kochsde hück?", der Titel des vorliegenden Kochbuches zeigt, dass die Autoren die Zusammenstellung der Rezepte in Zonser Mundart viel Freude bereitet hat. Die Idee, ein Kochbuch in unserer herrlichen Mundart zu erstellen, ist hervorragend.

Mitglieder und Freunde unseres Vereins haben ihre Rezeptlisten geöffnet und für Sie erprobte Rezepte ausgewählt, die problemlos auch für eine größere Gästeschar geeignet sind.

Manche in Vergessenheit geratene Hausrezepte sind dabei wiederentdeckt und verfeinert worden. Rezepte, die Sie zum Nachkochen einladen. Allen, die diese Rezepte ausprobieren, wünsche ich Vergnügen beim Lesen, Freude bei der Zubereitung und beim Nachkochen.

Dem Projektleiter Josef Tieke und seinem Team Wolfram Domski und Dieter Czerlitza gilt mein Dank. Hedi Schütt, die sehr viel Zeit für den Satz und die Illustration aufgewandt hat, danke ich für das Gesamtarrangement sowie Hans-Gerd Schmiedel für die ebenfalls sehr zeitaufwendige Übersetzung der Rezepte in unsere schöne Mundart.

Jetzt aber ran, viel Spaß und guten Appetit!



Karl Kress  
(Vorsitzender)

### Impressum

Herausgeber: Kultur- und Heimatfreunde Stadt Zons e.V.  
Geschäftsstelle: Stürzelbergerstr. 13, 41541 Dormagen  
[www.khf-zons.de](http://www.khf-zons.de)

Projektleitung: Josef Tieke  
Rezepte: Wolfram Domski, Dieter Czerlitza, Vereinsmitglieder  
Layout: Hedi Schütt  
Übersetzung: Hans-Gerd Schmiedel  
Titelbild: Hans Kress

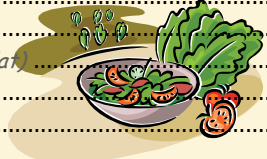
### **Neuaufgabe 2015**

Für die freundliche Unterstützung danken wir:

# Inhalt

## Schloot

Schärpe Wooschschloot ( <i>Scharfer Wurstsalat</i> ) .....	8
Stockfärv-Schloot ( <i>Leberwurst-Salat</i> ) .....	10
Äschermeddwochs-Schloot ( <i>Aschermittwochs-Salat</i> ) .....	12
Rheinische Fasteloovendschloot ( <i>Rheinischer Fastnachtssalat</i> ) .....	14
Steckrööveschloot ( <i>Steckrüben - Salat</i> ) .....	16
Zellerieschloot ( <i>Selleriesalat</i> ) .....	18
Wärme Äpelschloot ( <i>Warmer Kartoffelsalat</i> ) .....	20
Jemischde Bladdschloot met Linse un Speck ( <i>Gemischte Blattsalate mit Linsen und Speck</i> ) .....	22
Ruude Herringschloot ( <i>Roter Heringssalat</i> ) .....	24
Blotwoosch- Rettich- Schloot ( <i>Blutwurst - Rettich - Salat</i> ) .....	26
Herringschloot ( <i>Heringssalat</i> ) .....	28



## Zupp – deck un dönn

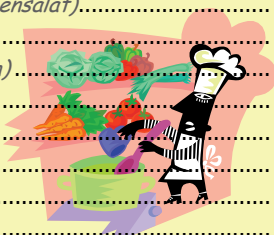
Äpelszupp ( <i>Kartoffelsuppe</i> ).....	32
Decke Bunne met Speck ( <i>Dicke Bohnen mit Speck</i> ).....	34
Öllichzupp Rheinische Aat ( <i>Zwiebelsuppe</i> ).....	36
Ääzezupp ( <i>Erbsensuppe</i> ).....	38
Äpel-Pilz-Zupp ( <i>Kartoffel-Pilz-Suppe</i> ).....	40
Spetzkohlpott met Rengfleesch ( <i>Spitzkohltopf mit Rindfleisch</i> ).....	42
Chavoue dorchereen ( <i>Wirsing durcheinander</i> ).....	44
Beerzupp ( <i>Biersuppe</i> ).....	46
Bottermilechsunnzupp ( <i>Buttermilchbohnenuppe</i> ).....	48
Bottermilechszupp met Prumme ( <i>Buttermilchsuppe mit Pflaumen</i> ).....	50
Fitschunnzupp ( <i>Schnippelbohnenuppe</i> ).....	52
Morrejemöös ungerrehn jekoch ( <i>Möhreneintopf</i> ).....	54
Rheinische Bruutzupp met Miesmuschle ( <i>Rheinische Brotsuppe mit Miesmuscheln</i> ).....	56
Wooschzupp udder Schlachfässzupp ( <i>Wurstsuppe oder Schlachtfestsuppe</i> ).....	58
Blotwooschzupp ( <i>Blutwurstsuppe</i> ).....	60
Bruutzupp ( <i>Brotsuppe</i> ).....	62
Jääsch met Prumme ( <i>Graupen mit Backpflaumen</i> ).....	64
Morreintopf zor Faas ( <i>Möhreneintopf als Fastenspeise</i> ).....	66
Körbizzupp ( <i>Kürbissuppe</i> ).....	68
Kerbelzupp ( <i>Kerbelsuppe</i> ).....	70
Rengfleesch met Jemöös ( <i>Rindfleisch mit Gemüse</i> ).....	72
Suurampferzupp ( <i>Sauerampfersuppe</i> ).....	74
Rheinische Bunnzupp ( <i>Rheinische Bohnensuppe</i> ).....	76
Jemösezupp Rheinische Aat met Körbis ( <i>Gemüsesuppe rheinische Art mit Kürbis</i> ).....	78
Jeröstete Jreeßzupp met Speck ( <i>Geröstete Grießsuppe mit Speck</i> ).....	80



# Inhalt

## Äpel un Jemöös

Ädäppelplätzjer ( <i>Kartoffelplätzchen</i> ).....	84
Morrebroodlinge ( <i>Möhrenbratlinge</i> ).....	86
Rheinische wieße Kappes ( <i>Rheinischer Kappes</i> ).....	88
Üverbackene Bloomekuhl met Pelläpel ( <i>Überbackener Blumenkohl mit Pellkartoffeln</i> )....	90
Himmel un Äd ( <i>Himmel und Erde</i> ).....	94
Pitter un Jupp ( <i>Pitter und Jupp</i> ).....	96
Rheinische Buurepott ( <i>Rheinischer Bauerntopf</i> ).....	98
Rheinischer Döppekooche ( <i>Rheinischer Topfkuchen</i> ).....	100
Schlaberkappes ( <i>Weißkohleintopf</i> ).....	102
Rievkooche ( <i>Reibekuchen</i> ).....	104
Sprütcher ( <i>Rosenkohl</i> ).....	106
Stampäpel met Endiveschloot ( <i>Stampfkartoffeln mit Endiviensalat</i> ).....	108
Steckrööve – Kööjelcher ( <i>Steckrüben - Puffer</i> ).....	110
Ääzepürree met Buchfleisch ( <i>Erbsepüree mit Bauchfleisch</i> ).....	112
Äpelsknödel ( <i>Kartoffelknödel</i> ).....	114
Schwatzwoozele ( <i>Schwarzwurzeln</i> ).....	116
Wieße Sahnebunne ( <i>Weißer Sahnebohnen</i> ).....	118
Stillmus ( <i>Stielmus</i> ).....	120
Zwetscheknödel ( <i>Zwetschgenknödel</i> ).....	122
Jebackene Schwatzwoozele met Feldschloot ( <i>Gebackene Schwarzwurzeln an Rapunzel</i> )....	124
Rheinische Kuhl ( <i>Rheinischer Grünkohl</i> ).....	126
Rheinische Kümmeläpel ( <i>Rheinische Kümmelkartoffeln</i> ).....	128
Jedämpde Äpel met Schloot ( <i>Gedämpfte Kartoffel mit Salat</i> ).....	130
Chavoue-Berre-Jemöös ( <i>Wirsing - Birnen - Gemüse</i> ).....	132



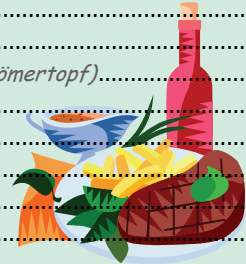
## Fesch un Flesch

Jebroodene Duuve ( <i>Gebratene Tauben</i> ).....	136
Herschbroode ( <i>Pikante Hirschkeule</i> ).....	138
Hammelrajuh ( <i>Hammelragout</i> ).....	140
Rhingsalm ( <i>Rheinsalm</i> ).....	142
Döppehas ( <i>Hase im Topf</i> ).....	144
Muschele op rheinische Aat ( <i>Muscheln, rheinische Art</i> ).....	146
Rheinische Suurbroode met Altbeer ( <i>Rheinischer Sauerbraten mit Altbier</i> ).....	148
Blaue Karpfe ( <i>Blauer Karpfen</i> ).....	150
Böcklingskooche ( <i>Büchlingskuchen</i> ).....	152
Ennjelaade Herring ( <i>Eingelegte Heringe</i> ).....	154
Pannhas ( <i>Pannhas</i> ).....	156
Suure Neere ( <i>Saure Nieren</i> ).....	158



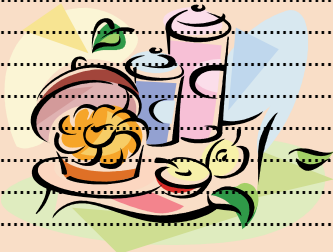
# Inhalt

Tafelspitz met Meerrettichsaus ( <i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</i> ).....	160
Mätēsjans ( <i>Martinsgans</i> ).....	162
Jeflōjellever met Pilze ( <i>Geflügelleber mit Pilzen</i> ).....	164
Krustebroode ussem Rōmerpott ( <i>Krustenbraten aus dem Rōmertopf</i> ).....	166
Kräuterrollbroode ( <i>Kräuter - Rollbraten</i> ).....	168
Kōlsche Ferkesbroode ( <i>Kōlscher Schweinebraten</i> ).....	170
Schmoorbroode met Altbeer ( <i>Schmorbraten mit Altbeer</i> ).....	172
Jefōllde Kalevsbross ( <i>Gefüllte Kalbsbrust</i> ).....	174
Hackbroode met Kies ( <i>Hackbraten mit Käse</i> ).....	178
Hähnche em Rōmerpott ( <i>Hähnchen im Rōmertopf</i> ).....	180
Kassler met suure Kappes em Rōmerpott ( <i>Kassler mit Sauerkraut im Rōmertopf</i> ).....	182
Jerollde Ferkesbuch uss dr Rōhr ( <i>Gerollter Schweinebauch aus dem Rohr</i> ).....	184
Kiesfrikadelle ( <i>Käsefrikadellen</i> ).....	186
Lachs met Kräuterkruste ( <i>Lachs mit Kräuterkruste</i> ).....	188
Matjestatar ( <i>Delikates Tatar vom Matjes</i> ).....	190



## Jett Sööbes

Muuze ( <i>Muzen</i> ).....	194
Rhabarber – Erdbeer – Jrütz ( <i>Muzen Rhabarber - Erdbeer - Grütze</i> ).....	196
Appelkrapfe ( <i>Apfelkrapfen</i> ).....	198
Äppelzupp ( <i>Apfelsuppe</i> ).....	200
Heff- Püfferscher ( <i>Hefe - Püfferchen</i> ).....	202
Riesflade ( <i>Reiskuchen</i> ).....	204
Blaubeerzupp ( <i>Blaubeersuppe</i> ).....	206
Jreesmähflade ( <i>Griesmehlfladen</i> ).....	208
Muuzemandele ( <i>Mutzemandeln</i> ).....	212
Kruckkooche ( <i>Kuchen mit Rübenkraut</i> ).....	214
Schwatze Berreflaade ( <i>Schwarzer Birnenfladen</i> ).....	216
Ärme Ritter ( <i>Arme Ritter</i> ).....	220
Prummejrötz ( <i>Pflaumengrütze</i> ).....	222
Muuze uss Klätschkiesdeesch ( <i>Quarkmuzen</i> ).....	224
Wing-Krem ( <i>Wein - Creme</i> ).....	226
Zwetschekooche ( <i>Zwetschgenkuchen</i> ).....	228
Appel-Berre-Kompott ( <i>Apfel - Birnen - Kompott</i> ).....	230
Appelkompott ( <i>Apfelkompott</i> ).....	232
Boochweeze-Waffele ( <i>Buchweizenwaffeln</i> ).....	234
Jefōllde Broodäppel ( <i>Gefüllte Bratäpfel</i> ).....	236
Rheinische Chress-Stolle ( <i>Rheinischer Christstollen</i> ).....	238
Schokoladepudding jebacke ( <i>Schokoladenpudding gebacken</i> ).....	242



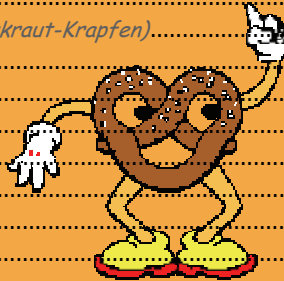
# Inhalt

Rhabarberkooche vum Blech ( <i>Rhabarberkuchen auf dem Blech</i> ).....	244
Rheinische Bottermilch-Wafler ( <i>Rheinische Buttermilchwafler</i> ).....	246
Rheinische Rieskooche ( <i>Rheinischer Reiskuchen</i> ).....	248
Jreeßpudding met Rosinge ( <i>Grießpudding mit Rosinen</i> ).....	250
Künningskooche ( <i>Königskuchen</i> ).....	252
Printe ( <i>Printen</i> ).....	254



## un watt et sonst noch jivt

Klätschkies met Öllich ( <i>Schichtkäse mit Zwiebeln</i> ).....	258
Nöjjohrs – Bretzel ( <i>Neujahrs - Brezel</i> ).....	260
Speck-Öllich-Suure Kappes-Krapfe ( <i>Speck-Zwiebel-Sauerkraut-Krapfen</i> ).....	262
Suurekappestaat ( <i>Sauerkrauttorte vom Niederrhein</i> ).....	264
Oppjesatzde ( <i>Aufgesetzter</i> ).....	266
Jrööne Kooche ( <i>Grüne Kuchen</i> ).....	268
Ooßeoore ( <i>Ochsenaugen</i> ).....	270
Halve Hahn ( <i>Halber Hahn</i> ).....	272
Äpelskies op Buure-Brut ( <i>Kartoffelkäse auf Bauernbrot</i> ).....	274
Kölsche stramme Junge ( <i>Kölsche stramme Jungs</i> ).....	276
Schwatzbruut met Nöss ( <i>Schwarzbrot mit Nüssen</i> ).....	278



*Vill Spaß  
bejm Koche  
un Joode Appetit,  
met joodem Esse  
blievsde fit!*

# Inhalt