

Oecher Leckerschen – Klassiker aus Aachen

.....oder das Essen aus meiner Kindheit

„Jede Provinz liebt ihren Dialekt: denn er ist doch eigentlich das Element, in welchem die Seele ihren Atem schöpft.“ (Goethe)

Wat Zeeiße.....

(Etwas zu Essen.....)

ZuppSuppen:

Feine Krütschezupp met jerösteter Karlswoesch (Kräutersüppchen mit gerösteter Karlswurst)

Oecher Eäzezupp met Mettwööescher (Erbsensuppe mit Mettwurst)

Wollbohnezupp met Brühwoesch (Wollbohnsuppe mit Brühwurst)

Julaschzupp met Leffebier (Gulaschsuppe mit Leffebier)

Schnippelbonnezupp met jekaucht Renkfleäsch

Renkfleäschzupp met Zuppejröngs (Rindfleischsuppe mit Suppengrün)

Puppeoue – Zupp (Graupensuppe)

Stangebruet (Baguette)

Wissbruet (Weissbrot)

Botter met Krütschezupp (Kräuterbutter)

För doför.....Vorspeisen:

Forelle „De sövve Spröng“ met Oecher Mostardzaus än jröng Schlat (Forelle „Wildbach“ in Aachener Senf- Sauce und grünem Salat)

Heringschlat met rut Röbbbe (Heringsalat mit roter Bete)

Hoonderbroßschlat met Mandarinscher (Geflügelsalat mit Mandarinchen)

Eierschlat met Sparjel än Komkommere (Klassischer Eiersalat mit Spargel und Gürkchen)

Krabbencocktail

Renkfleäschschlat met bonkte Paprika (Rindfleischsalat mit bunten Paprika)

Walldorfschlat met decke Nöß än Äppelscher (Walldorfsalat mit Walnüssen und Äpfelchen)

Eädäppelschlat (Kartoffelsalat)

Bonneschlat (Bohnensalat)

Öecher Spezialitäten:

Karlswoesch (Karlswurst)

Höikies (Sülze vom Hackfleisch)

Puttes met Mostard (Blutwurst mit Senf)

Mettwoesch (Mettwürstchen)

Oecher Leäverwoesch (Aachener Leberwurst)

Heike Elhaddaoui
Catering – Kochevents – Mobile Köchin

Hauptspeise:

Suurbroedem met Oecher Prente und Seäm (Sauerbraten mit Aachener Printen und Zuckerübensirup)
Wildjulaasch met Prente – Rotweinzäus (Wildgulasch in Printen – Rotweinsauce)
Ferkensfleäsch met Monschauer – Mostardzäus (Schweinefleisch in Monschauer – Senf – sauce)
Renkfleäsch met Bierzäus (Rindergulasch in Biersauce)
Fleäschböllche (Fleischbällchen)
Hömmel än Eäd (Kartoffelpürree mit Apfelkompott mit Bratwurst, Zwiebeln und Speck)

Selbstgemachte Kartoffelklösse
Eädäppelpapp (Kartoffelpürree mit Muskat und ganz viel Butter)
Eädäppel (Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie)
Schwellmann mit Makei (Pellkartoffeln mit Kräuterquark)

Eäze en Morre (Erbse und Möhre)
Morreongereä (Möhren – Kartoffel – Gemüse)
Borreijemöß (Porreegemüse)
Rut Kappes (Rotkohl)
Knöppchere (Rosenkohl)
Schavou (Wirsing)
Kompes mit Puttes oder Broetwoesch (Kartoffelpüree mit Sauerkraut, dazu gebratene Blutwurst oder Bratwurst)

Appelkompöttche (Apfelkompott)

För dohenger..... Nachtisch:

Vanillepudding met Prummelikör (Vanillecremé mit Zwetschgenlikör)
Schokoladenpudding met Domlikör (Schokoladencremé mit Domlikör)
Äppel – Spekulatiuspudding (Apfel – Spekulatius – Cremé)
Kiieschpudding met Schabau (Schwarzwälderkiersch mit gemeinem Schnaps)
Appelwiintarte met Sahne Apfelweintorte mit Schlagsahne und Schokoladensplitter
Jedeckter Appelkoch met Rumrosinge (Gedeckter Apfelkuchen mit Rumrosinen)
Sahnekoch met kleng Nöß (Sahne – Nuss – Torte)
Eierlikörpudding met Biskuit von kleng Nöß, övverä (Eierlikörcremé mit Nussbiskuit, geschichtet)
Prummekoch (Pflaumenkuchen)
Prummeclam (Pflaumenfladen)
Koch met Wiimele, Broomele of Elbere (Kuchen mit Johannisbeeren, Brombeeren oder Erdbeeren)

Heike Elhaddaoui
Mobile Köchin
Referentin für Kochkurse
Tel: 0241 / 175456
Mobil: 0151 / 61 03 90 69
E - Mail: heikeelhaddaoui@gmx.de