

Echt Seijerlänner on Wittjesteener Rezepte bet

# ***Duffeln***



## **„Historischer Markt“**

zum

**200-jährigen Jubiläum**

**der Kreise**

**Siegen und Wittgenstein**



Rund um die Ginsburg

## **Pfingsten 2017**

**Samstag, 3. Juni 2017**

**Sonntag, 4. Juni 2017**

**jeweils 14:00-19:00 Uhr**

## Die Geschichte der Kartoffel in unserer Region

Nach der Entdeckung Amerikas um 1500 brachten die Spanier als erste die Pflanze von Peru und Chile mit nach Europa. Sie bezeichneten sie als „Trüffeln der Inkas“.

Johannes Matthäus (1563-1621), bis 1621 Professor der Arzneikunde in Herborn, pflanzte die erste Kartoffel, die er um 1615 aus England erhielt, in der Grafschaft Nassau. Er betrachtete sie als Zierpflanze und stellte sie in einem großen Blumentopf zur Schau vor das Fenster.

Johann Heinrich Jung-Stilling aus Grund berichtete in „Der Volkslehrer“ von 1784, dass seine Großeltern um 1716 etliche Kartoffeln von Wieder-täufern erhalten haben, vermutlich aus Lohe bei Kredenbach.

In Wittgenstein wurden 1726 zum ersten Mal Kartoffeln im Feld angebaut. 1765 und 1771 haben zehntpflichtige Bauern in Richstein und Wingshausen Kartoffeln an den Grafen abgeliefert. Davon wurden auch etwa 50 - 60 Scheffel an das Kloster Grafschaft verkauft.

Friedrich der Große war es Mitte des 18. Jahrhunderts, der die Kartoffel in Preußen zum Volksnahrungsmittel machte. Damit begann der Siegeszug der Kartoffel auch in unserer Region. Dies könnte zumindest der Ursprung des Reibekuchenbrottes sein, das aus Frankreich vielleicht bedingt durch die Truppenbewegungen von Napoleon nach Nassau und somit in das Siegerland kam.

Im März 1805 wurde vorgeschlagen, die Keime der Kartoffel auszuschnneiden und diese als Setzkartoffel zu benutzen.

Durch einen Vulkanausbruch im April 1815 wurde eine globale Klimaveränderung in Nordamerika und Europa hervorgerufen. Es kam zu Missernten und einer schlimmen Hungersnot.

Wahrscheinlich ist es, dass in den darauf folgenden Hungerjahren 1816/17 die Kartoffel zum Hauptnahrungsmittel wurde und deshalb auch Reibekuchen gebacken und vielfältige andere Rezepte mit Kartoffeln ausprobiert wurden.

Vielen Dank  
dem Stadtarchivar der Stadt Hilchenbach  
Reinhard Gämlich  
für die Überlassung seiner Recherchen.

# Sejjerlänner Riewekooche

(Siegerländer  
Reibekuchen)



## Zutaten:

(für eine Kastenform ca. 17x38 cm oder zwei kleine)

1000	g	rohe geschälte Kartoffeln
1400	g	Weizenmehl Type 550
1		Ei
½	l	Milch
45	g	Salz
42	g	frische Hefe (1 Päckchen)

## Zubereitung:

Die rohen, geriebenen Kartoffeln werden mit heißer, fast kochender Milch „gebrannt“. Dabei muss tüchtig gerührt werden. Das Geriebene soll wie gar aussehen. Dann kommt das Salz hinzu und das mit Hefe angestellte Mehl. Die Masse wird tüchtig vermengt. Evtl. kann noch etwas lauwarmes Wasser hinzugefügt werden. Der Teig soll nicht zu steif, aber schon gar nicht zu flüssig sein. Den Teig 45 - 60 Minuten ruhen lassen, noch einmal durchmengen, in die gefettete(n) Form(en) füllen (Form nur etwa halb befüllen), danach noch einmal ca. eine Stunde „gehen“ lassen. Im auf 225°C vorgeheizten Backofen 60 - 90 Minuten backen.

Der ausgekühlte, in Scheiben geschnittene „Riewekooche“ mit frischer gesalzener Butter bestrichen schmeckt herrlich. Wer möchte, kann ihn zusätzlich mit Pflaumenmus, Brombeergelee oder anderer Marmelade bestreichen.

Dieses Rezept wird im „Öalcher Backes“ verwendet.

Es können zusätzlich auch gekochte, geriebene Kartoffeln verwendet werden oder statt Weizenmehl Type 550 auch Mehl der Type 405, ebenso statt frischer Hefe die entsprechende Menge Trockenhefe.



## Sejjerlänner Bäckel

### Zutaten:

500	g	gekochte Kartoffeln
500	g	Weizenmehl
2	EL	Hefe
250	ml	Milch
		etwas Salz

### Zubereitung:

Man drückt die gekochten Kartoffeln heiß durch ein Sieb und knetet sie mit dem Weizenmehl, der Hefe, der lauwarmen Milch und dem Salz zusammen gut durch.

Der entstandene Teig wird in eine Kastenform gegeben oder zu einem langen Wecken geformt und an einen warmen Ort gestellt, wo er aufgehen kann. Sobald er gut um die Hälfte höher geworden ist, wird er mit Milch bestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Quelle: „Riewekooche on Schmatzbäckel“  
(Trutzhart Irle - 1981)

## Schmatzbäckel

### Zutaten:

für ca. 1kg Teig

500 g	geschälte Kartoffeln
ca. 75 g	Zwiebeln
1	Ei
ca. 12 g	Salz
300 g	Mehl Type 550
½ Würfel	Hefe
200 ml	Milch



### Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben, Ei und Salz dazugeben, Hefe hineinbröckeln, erwärmte Milch darüber gießen, kurz durchrühren, dann das Mehl dazugeben und alles verrühren.

Sollte der Teig bei längerem Stehen hochgehen, nochmals mit einem Holzlöffel durchrühren.

Traditionell werden die Schmatzbäckel auf einer mit Speckschwarte eingeriebenen gusseisernen Platte von beiden Seiten gebacken.

Quelle: Verein für Bürbacher Orts-  
geschichte und Heimatpflege e.V.



## Gequallde Geschdalle

### Zutaten:

2	Pfund	Pellkartoffeln
60	g	mageren Speck
1	große	Zwiebel
20	g	Fett
30-40	g	Mehl
¼	l	Wasser (oder Brühe)
		Salz, Pfeffer
		evtl. etwas Essig

### Zubereitung:

Die Pellkartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Speckwürfel auslassen, die Zwiebeln in etwas Fett anbräunen, Mehl dazu geben und zu einer cremigen Soße verrühren. Mit Pfeffer, Salz und je nach Geschmack mit etwas Essig abschmecken. Die dünn geschnittenen Kartoffelscheiben in die Soße geben und alles erhitzen.

Statt nur mit Wasser kann man auch halb Brühe und halb Milch sowie statt magerem Speck in Würfel geschnittene Fleischwurst hinzugeben.

Quelle: Wilnsdorfer Kochbuch (1984)

# Kartoffelpflanze



Pl. 234. Morelle tubéreuse (Pomme de terre).

*Solanum tuberosum* L.

Zeichnung von 1891: Armédé Masclef

- Atlas des plantes de France

1 = Kartoffelblüte

2 = Staubgefäße

3 = Kartoffelfrucht

A = unterirdische Knollen der Kartoffel

B = oberirdische Pflanze der Kartoffel



Stofftasche erhältlich für 1,50 €



## Heimatbund Siegerland-Wittgenstein e.V.

Geschäftsstelle:

Iris Tietz

Koblenzer Straße 73

57072 Siegen

Telefon: 0271 333-2325

E-Mail: [heimatbund@siegen-wittgenstein.de](mailto:heimatbund@siegen-wittgenstein.de)

Internet: [www.heimatbund.siegen-wittgenstein.de](http://www.heimatbund.siegen-wittgenstein.de)

