

MAHLZEIT

Die klassische Küche
an Rhein und Ruhr

Gesammelt und serviert
vom VRR

ZEITGEIST/VERLAG

© 1996

ZEITGEIST VERLAG

Düsseldorfer Straße 49
40545 Düsseldorf
Tel. 0211-556255
Fax 0211-575167

Herausgegeben
in Kooperation mit dem
Verkehrsverbund Rhein-Ruhr VRR

Herausgeber: Hubert Bücken

Texte: Annette Gillich;
Felix Graf
Karl-Jürgen Küll

**Redaktion und
Produktion:** Claudia Lück

**Redaktionelle
Mitarbeit:** Christiane Bayer
Andrea Noetzel

Bildnachweis: S. 144

Lithos: KW Partners, Köln

Druck: Graphischer Groß-
betrieb, Pöbneck

ISBN 3-926224-92-4

Alle Rechte vorbehalten.
Gedruckt auf
chlorfrei gebleichtem Papier.

Mit freundlicher
Unterstützung der
Krombacher Brauerei



Inhalt

Infos 4

Suppen

Rindfleischsuppe 8
Linsensuppe 10
Graupensuppe 12
Kürbiscremesuppe 14
Schnibbelbohnen-
suppe 16
Biersuppe 18
Buttermilchsuppe 19
Weiße Bohnensuppe 20
Erbsensuppe 22
Kartoffelsuppe 24
Party-Kartoffel-
suppe 25



Fleischgerichte

Frikadellen 26
Himmel und Erde 28
Kohlrouladen 30
Sauerkraut
mit Eisbein 32
Gefüllte
Schweinsfüße 33
Rheinischer Sauerbraten 34
Plaaten in de Pann 37
Panhas 38
Düsseldorfer Senfrostbraten 39
Rinderrouladen 40
Grevenbroicher Hügel 42
Pfefferpotthast 44
Hühnerfrikassee 46
Kaninchen im Topf 47
Martinsgans 49
Hasenpfeffer 52
Tauben im Ofen 54



Fisch

- Kuschelemusch 56
- Muscheln 58
- Aal in Salbei 60
- Heringssalat 62
- Bratheringe 64
- Heringstipp 66



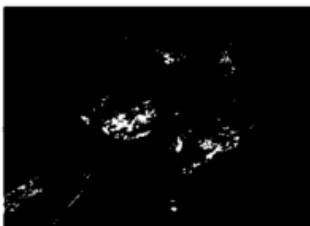
Gemüse

- Dicke Bohnen
mit Speck 68
- Grünkohl
mit Mettwurst 70
- Döppekooke 72
- Ärpel mit Schlaat 74
- Stielmus 76
- Schwarzwurzeln 78



Pfannengerichte

- Reibekuchen 80
- Pfannkuchen 82
- Junggesellen-
pfanne 84
- Armer Ritter 85
- Buchweizen-
pfannkuchen 86
- Leineweber 87
- Schnibbelskuchen 88
- Pillekuchen 89



Beilagen

- Salzkartoffeln 91
- Pellkartoffeln 91
- Bratkartoffeln 92
- Kartoffelklöße 93
- Kartoffelpüree 94
- Eingelegte Rote Bete 95
- Rotkohlgemüse 96
- Gemüsebeilagen 97



- Apfelmus 98
- Gurkensalat 98
- Grüner Salat 99

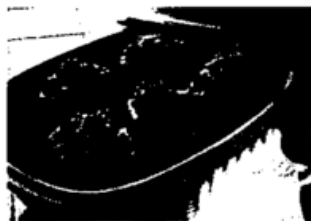
Kleine Gerichte

- Eier in Senfsoße 100
- Kartoffelsalat 102
- Happen
zum Bier 104
- Tatar, Flöns
- Halve Hahn
- Mettbrötchen



Süße Speisen

- Waffeln 106
- Bratäpfel 108
- Vanillesoße 109
- Milchreis 110
- Brotpudding 111
- Kirschsuppe 112
- Weinschaumcreme 113



Gebäck

- Apfelkuchen 114
- Mutzen 116
- Mutzenmandeln 117
- Ballebäuschen 119
- Pottweck 120
- Weckmann 122
- Pflaumenkuchen 124
- Schwarzbrot 125



- Bergische Kaffeetafel 126

Restaurants 129

VRR-Infos 139

- Register 143