



Bergische Kaffeetafel



Die Bergische Kaffeetafel ist die bekannteste der bergischen Spezialitäten.

In den verschiedenen Bereichen der bergischen Landschaft hat sie diverse Variationen.

In früheren Zeiten richtete sich die Reichhaltigkeit der Tafel nach dem Wohlstand der bergischen Familie.

Die bekanntesten Zutaten sind:

Roggenbrot, Rosinenstuten, Waffeln, Quark, Butter, Milchreis mit Zimt und Zucker, Apfel- und/oder Birnenkompott. In neuerer Zeit wurde die Kaffeetafel angereichert z.B. mit Sauerkirsche, Schlagsahne, Honig, Konfitüre, Marmelade, Käse und auch mit Schinken und Wurst. Oft findet man zusätzlich Marmor-/Sandkuchen oder die bergischen Bomböschchen auf der „Bergischen Kaffeetafel“. Das Zierstück einer jeden Kaffeetafel ist die „Dröppelminna“. Sie steht in der Mitte der Kaffeetafel.

Sie sollten sie probieren...

Waffelvariationen ...hm, die schmecken!

Hafermehlwaffeln

500 g Hafermehl
3 Eier
3/8 l Milch
3/8 l Möhrensaft
2 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Anis

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier zugeben und nach und nach Flüssigkeit und Mehl unterrühren, zuletzt Salz und Anis. Den Teig Portionsweise in das Waffeleisen füllen. Je nach Geschmack goldgelb backen lassen.
Zu den Waffeln reicht man Milchreis, Zimt und Zucker.

Waffeln halb und halb

250 g Weizenmehl
250 g Hafermehl
6-7 Eier
Zimt, Anis, Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 EL Rübenkraut
1/2 Tasse Möhrensaft
250 g Butter

Zubereitung:

Butter sahnig rühren, nach und nach Eier, Mehl, Backpulver, Zimt, Vanillezucker und Anis zu geben. Zuletzt Möhrensaft und Rübenkraut unterrühren.
Portionsweise im Waffeleisen goldgelb backen.
Mit Rübenkraut bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben. Typisch bergisch ist die Kombination mit Milchreis.

Eier-Waffeln

500 g Butter
375 g Zucker
750 g Kartoffelmehl
8 Eigelb,
8 Eiweiß als Eischnee geschlagen

Zubereitung:

Butter und Zucker lange und gut schaumig schlagen, Eigelb und Kartoffelmehl hinzu geben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Achtung: Den Teig am besten in einem Topf in heißes Wasser stellen, damit er flüssig bleibt. Portionsweise in das Waffeleisen füllen und goldgelb backen.

Altbergische Waffeln

250 g Butter
500 g Mehl
4 Eier
3-4 EL Zucker, 1 TL Salz
2-3 EL Honig
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
etwas warmes Wasser

Zubereitung:

Butter und Zucker sahnig rühren, Eier zugeben. Nach und nach Mehl und Backpulver vermischt unterrühren, Salz und Honig hinzufügen. Damit ein dickflüssiger Teig entsteht, gibt man etwas warmes Wasser hinzu und verrührt alles gut.

Zwei, die unbedingt dazu gehören...

Milchreis

¼ l Wasser
1 l Milch
1 Tasse Reis
2-3 EL Zucker
1 Prise Salz
2 EL Vanillepuddingpulver und 1 Ei

Zubereitung:

Reis kochen, nach dem das Wasser fast verkocht ist, fügt man Milch und Salz hinzu und lässt den Reis langsam garen. Reis mit Zucker abschmecken.

Zum Verfeinern: Das mit etwa Milch verrührte Puddingpulver und das Ei gut unterrühren.

Rosinenstuten

1 kg Mehl
5 EL Zucker, 1 Prise Salz
40 g Hefe
125 g Rosinen
knapp 3/8 l Milch
125 g Butter
1 Ei

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. In eine Vertiefung gibt man ca. 1 Tasse Milch. Gut verrühren und Teig gehen lassen (evtl. in einem warmen Backofen). Dann Zucker, Salz, Rest Milch, erwärmte Butter und das Ei hinzugeben, alles mit dem restlichen Mehl verkneten. Die gewaschenen und abgetropften Rosinen unter den Teig mengen und alles noch mal an einem warmen Ort gehen lassen. Teig in einer Kastenform bei ca. 200 Grad ca. 1 Stunde backen lassen.

Die Rezepte sind dem Buch „Das Bergische Kochbuch“ entnommen
(erschienen im Gronenberg-Verlag 26. April 2001, Gummersbach).

Wir hoffen, Ihnen hiermit ein wenig Neugier auf die bergischen Köstlichkeiten gemacht zu haben. Sollten Sie nicht selbst backen wollen: Die Lindlarer Gastronomie serviert Ihnen gern die herrlichen Leckereien! Aber – Sie sollten bitte vorbestellen.

Jährlich in den beiden letzten Wochen im Oktober laden die „Bergischen Wochen“ in Lindlar alle ein, die gern die typischen bergischen Gerichte kennen lernen möchten. Viele Sonderangebote sowie spezielle typisch bergische Veranstaltungen locken den Gast.

Fordern Sie bitte ab September die Speisekarte mit Programm an. Erhältlich ist das Programm auch ab dem letzten August-Wochenende auf dem Infostand im Bergischen Freilichtmuseum in Lindlar anlässlich des traditionellen „Bauermarktes“.

Im Internet findet man die Informationen unter www.bergische-wochen.de.

Freundlichst überreicht durch:

LindlarTouristik

Am Marktplatz 1, 51789 Lindlar
Tel. 02266/96407, Fax. 02266/967407
brigitte.heck@gemeinde-lindlar.de – www.lindlar.de