



Mein Lieblingsrezept

Rita Becker: EINGEMACHTE KELLERTREPPE
Mein Lieblingsrezept - einfach und schnell:

Meine Cousine Gudula Stein und ich haben immer gerne fürs Mittwochsbistro im Südring gekocht. So gab es einmal das Jost'sche Familiengericht „Eingemachte Kellertreppe“. Unsere Väter waren Brüder, weshalb wir uns den Opa gemeinsam geteilt haben. Wie das Gericht zu seinem Namen kam, erzählte Gudula in ihrem Buch „Kleine Splitter“, das 2009 in Druck ging.

Auf Seite 73 könnt ihr folgendes nachlesen, Zitat:

„ EINGEMACHTE KELLERTREPPE

Sowohl mein Vater, als auch mein Opa waren echte Sprücheklopfer. Als Kind stand ich gerne an der Tür zur Malerwerkstatt der beiden. Manchmal schaute ich gebannt zu, wenn sie die Grabkreuze mit einem Tuschefederhalter beschrifteten, der mit einer sehr breiten Feder versehen war. Wenn ich den Opa fragte, was das sei, was er da gerade mache, bekam ich die Antwort: „In Griff am Tirolerhut!“ Nach der Frage: „Was gibt denn das?“ antwortete er: „Ne Mehlspeis zum Umhänge!“ Wenn ich von der Schule nach Hause kam, stürmte ich hungrig die Treppe hoch. Meine Frage war sogleich: „Was gibt's zu essen?“ Prompt kam die Antwort meines Vaters: „Eingemachte Kellertreppe!“ Irgendwie hat es sich ergeben, dass, wenn ich neugierig den Topfdeckel abhob, Ungarisches Bohnengemüse im Topf war.

So hat sich der Name des Gerichts geändert. Bei uns gibt es auch heute noch: EINGEMACHTE KELLERTREPPE!“

Und auch bei uns, den Beckers, heißt das Gericht noch heute so! Es sind damit viele schöne Kindheitserinnerungen verbunden. Zur Erinnerung an meine liebe Gudula und die Joste-Sprücheklopfer, hier nun für euch zum Nachkochen die oberleckeren „Eingemachte Kellertreppe“

Zutaten (2-3 Portionen):

½ Kilo Schweinebraten oder -Kammstück

½ Kilo Zwiebeln

1 große Dose grüne Bohnen (oder frische Bohnen in ausreichend Wasser kochen)

1 Döschen Tomatenmark

1 Esslöffel Instant Fleischbrühe

Dosenmilch nach Bedarf

Zubereitung:

Fleisch und gewürfelte Zwiebeln in 1-2 Liter Bohnenwasser kochen, Instant Fleischbrühe dazugeben. Wenn das Fleisch gar ist, in Würfel schneiden. Bohnen, Tomatenmark und ggf. einen großen Schluck Dosenmilch hinzufügen. Kurz aufkochen, abschmecken.

Dazu isst man Salzkartoffeln, evtl. grünen Salat.

Guten Appetit wünscht euch Rita