

# WVB

## Wochenbote Vogelsberg

Nr. 51 · Jahrgang 27  
Mittwoch, 16. Dezember 2015

### Walzerrausch im Hünfelder Kolpinghaus

Allerlei Märsche, Mazurken  
und Polkas stehen bei der Auf-  
führung „Zauber der Operette“  
auf dem Programm.

SEITE 7

### Knuspriges zum Fest

Susanne Möller aus Frischborn  
hat dem Lauterbacher Strolch  
das Rezept ihrer Uroma  
für Entenbraten vorgestellt.

SEITE 5





Freunde des Weihnachtsfests und des Strolchs (von links): Bernd Vogel, Max Vogel, Susanne Möller und Holger Arnold. Foto: go

# Knuspriger Entenbraten nach Uromas Rezept

## Leckeres Weihnachtsmenü für einen Strolch

**LAUTERBACH (go).** Die geborene Pfälzerin Susanne Möller aus Frischborn ist verliebt, verliebt in eine Region und einen Strolch. Karsten, Susannes Ehemann, ist weder Strolch noch Lauterbacher. Resultiert daraus nun ein vorweihnachtliches Beziehungsdrama?

Im Gegenteil! Er und die Kinder Elisa (11) und Antina (13) teilen die Begeisterung für das Lauterbacher Stadtmaskottchen. Und weil jede Art von Liebe auch durch den Magen geht, brät ein Pfälzer Mädchen aus Germersheim zwei Vogelsberger Enten aus Lanzenhain für den Lauterbacher Strolch von Ute Kirst.

Wenn jemand die Küche der Vogelsbergschule betritt, um für den legendären Handwerksburschen der Fachwerkstadt zu kochen, tut er das nie mit leeren Händen. Susanne ist eine Frau „Wu ebbes kann un

wu ebbes mitbringt“ – wie der Pfälzer zu sagen pflegt. Ihr Einkaufskorb ist voll. Mit Bernd Vogel, Lehrer und Küchenprofi der Vogelsbergschule, stellt sie sich an den Herd und zaubert ein wahrlich weihnachtliches Menü. Das Entenrezept stammt von der Urgroßmutter aus Möhrenbach/Thüringen. Und genau dieser Entenbraten kommt, seit sie denken kann, an Weihnachten auf den Tisch ihrer Familie.

Zum Küchenchef und der Köchin aus Leidenschaft gesellt sich „Nachwuchssternetkoch“ Max (5), die „große“ Schnibbel-Hilfe. Bernd Vogels Sohn trägt stolz die Kochmütze, die beinahe größer als er selbst ist. Susanne ist vom Können des Profikochs und seiner Kreativität begeistert. Nicht immer fällt ihr Urteil wohlwollend aus, denn Pfälzer Mädchen sind gnadenlos

ehrlich. „Johann Lafers Nachtmisch hat mir nicht geschmeckt“, erinnert sie sich, als sie Gast in der ZDF-Sendung „Lanz kocht“ war und einem der besten Fernsehköche Deutschlands auf die Finger schauen durfte.

Das „Zimtparfait“ von Bernd Vogel hingegen traf ihren Geschmack. Und der freundliche Willkommensgruß von Holger Arnold, dem Schulleiter, persönlich lässt die Anfangsnervosität verschwinden.

Kenner hochwertiger Brände ist der Name der Bloggerin Margarete Marie sicherlich geläufig. Sie ist eine Art Sommelière für Whisky und hat Kontakt zu den besten Destillen. Zum Menü brachte sie „Castaède“ (20 Jahre alten Armagnac), „Glenmorangie – Quinta Ruban“ (12-jähriger schottischer Single Malt) und aus der Burgenstadt Schlitz „GlenSlitisa“ mit.

### Rezept

**Vorspeise:** Feldsalat mit Lachs und Orangenfilets

Feldsalat mit Apfel-Essig, Orangensaft, Erdnuss und Walnussöl mit Walnüssen und Orangenfilets vermengen. Mit Apfel garnieren. Eventuell Lachsroschen oder Forellenfilets dazu, Baguette und einen klassischen Pfälzer Riesling.

**Hauptspeise:** Ca. 2,5 Kilogramm Ente. Salzen, pfeffern, mit Majoran, Äpfeln und Zwiebeln füllen. Scharf anbraten, bei niedriger Temperatur garen (zirka 130/140

Grad, 2,5-3 Stunden). Mit kaltem Wasser übergießen.

**Thüringer Knödel**  
2 kg Kartoffeln reiben und in einem Geschirrtuch auspressen. Salz und etwas Stärke sowie 1 kg gekochte Kartoffel hinzufügen. Mit Croutons füllen und in Wasser kochen.

**Nachspeise:** Zimtparfait  
Acht Eigelbe, 200 g Puderzucker, 200 ml Milch, eine halbe Vanille Schote, einen halben Teelöffel Zimt jeweils drei Prisen Nelke, Kardamom, Ingwer über

dem Wasserbad aufschlagen bis es dick flüssig /sämig ist. 600 ml geschlagene Sahne in die abgekühlte Grundmasse einziehen und in die vorbereiteten Förmchen schütten und ins Eisfach stellen für mindestens 4 Stunden. Dazu gibt es eine Glühwein Birne in einem Pfälzer Dornfelder Rotwein, poschiert, abgeschmeckt mit Nelke, Lebkuchengewürz. Die Birne wird, wenn diese weich gekocht ist, fächerförmig aufgeschnitten. Der Glühweinsud wird mit zwei Eigelben zur Weinschaumcreme aufgeschlagen.