

## „Wir bitten zu Tisch“ Missionsförderverein bringt 2. Kochbuch heraus

Liebe Mitchristen,

am 20. März 2011 ist es endlich soweit: Das neue Kochbuch unseres Missionsfördervereins wird der Pfarrgemeinde präsentiert. Ich kann Ihnen ein gelungenes Werk versprechen, das sicherlich auch Ihren Erwartungen an ein modernes Kochbuch mit vielfältigen Gerichten gerecht werden wird. Aber überzeugen Sie sich selbst und kommen Sie zu unserer Buchpräsentation im Anschluss an unser Hochamt in die St. Barbarahalle.

Zu dieser Feier, an der auch Ministerin Annegret Kramp-Karrenbauer teilnehmen wird, haben wir uns einige Besonderheiten einfallen lassen. So beginnen wir den Gottesdienst mit einem Einzug der Vereine. Die musikalische Gestaltung obliegt dem Männerchor Wilhelm unter der Leitung von Eric Weiler. Außerdem sind eine Sopranistin und ein Trompetensolist zu hören.

Nach einem Grußwort der Ministerin wird der Buchverkauf in der St. Barbarahalle eröffnet. Unter allen Käufern des Buches werden einige attraktive Preise verlost. Den Hauptgewinn stellt ein Klimagerät im Wert von 350 € dar, außerdem verlosen wir ein Viergangmenü für zwei Personen im Parkhotel Albrecht in Völklingen. Die weltliche Feier wird umrahmt von einem ansprechenden musikalischen Programm.

*Für den Vorstand des Missionsfördervereins, Martin Zewe*

## "Wir bitten zu Tisch" Charmantes rund um das Essen



**Inhalt:** Vorwort, Grußwort, Vorspeisen, Suppen, Salate, Fische, Nudeln, Kartoffelgerichte, Fleisch, Auflaufgerichte, Menüs, Nachspeise, Kuchen, Gebäck, Torten, Missionsförderverein, Konfitüre, Register, Dank.

## Vorwort

Liebe Köche und Genießer,

zunächst beglückwünsche ich Sie zu dem Kauf dieses Kochbuches. Damit erfahren Sie eine doppelte Bereicherung: Während Sie einerseits durch Anwendung der Rezeptvorschläge in der eigenen Küche sich selbst und Ihren Lieben einen kulinarischen Mehrwert verschaffen, dürfen Sie gleichzeitig für sich in Anspruch nehmen, etwas für Ihr Seelenwohl getan zu haben. Haben Sie doch mit dem Erwerb des Werkes einen besonderen Beitrag der Hilfe zur Selbsthilfe in den ärmsten Regionen unseres Planeten geleistet! "Hinschauen, nicht wegsehen!" Nach diesem Motto leistet der Missionsförderverein St. Jakobus Kutzhof seit Jahrzehnten durch Unterstützung der in den Brennpunktgebieten eingesetzten Missionare diese unendlich wichtige Hilfe. Viele Kinderprojekte wurden seither angeschoben, ansehnliche Geldbeträge in die Entwicklungsländer transferiert.



Ich frage mich immer wieder, ob wir es uns leisten können, unseren Blick abzuwenden von all dem Elend in der Dritten Welt, von Not und

Unterdrückung, von Missbrauch, Schmach und Schande, die die uns gegenüber benachteiligten Menschen und insbesondere auch die Kinder treffen. Ich komme immer wieder zum gleichen Ergebnis: Nein, wir dürfen uns nicht zurückziehen aus unserem von Nächstenliebe bestimmten supranationalen und multikulturellen Beistandspakt!

Und diese Erkenntnis treibt nicht nur mich an. Auch Sie haben mit dem Kauf dieses Buches einen wertvollen Beitrag zu sozialer Gerechtigkeit in einer rauen Welt geleistet. Dafür danke ich Ihnen im Namen unseres Vorstandes ganz herzlich. Ich danke allen Lesern, Rezept-autoren, Gönnern, Freunden, kurzum allen, die sich mit Herzblut für die Verwirklichung unserer zweiten Buchidee eingesetzt haben.

Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen bei der Zubereitung der liebevoll kreierte Rezepte, einen guten Appetit beim Verzehr der Gerichte und einen Heißhunger auf weitere Missionsarbeit.

Ihr Martin Zewe

## Grußwort



"Elend wird vergessen, gibt's nur was zu essen" sagt ein spanisches Sprichwort. Dieses Kochbuch, das die Lieblingsrezepte von Persönlichkeiten aus Gesellschaft, Politik, Wirtschaft und Kirche vorstellt, bestätigt diesen Satz gleich in doppeltem Sinne: Leckere Rezeptideen und Menüvorschläge versprechen zwar kulinarische Höhepunkte, aber es geht hierbei nicht nur um das Essen alleine. Der Missionsförderverein Kutzhof unterstützt - nach der erfolgreichen ersten Ausgabe seines Kochbuches - mit dieser neuen Rezeptsammlung wieder notleidende Menschen in den armen Regionen dieser Welt. Dies ist ein lobenswertes Engagement, das meine volle Anerkennung genießt.

Mein Dank gilt deshalb den Initiatoren, die sich ehrenamtlich über das normale Maß hinaus für eine Sache, die ihnen besonders am Herzen liegt, engagieren. Im Herzen der Großregion gelegen, besitzt das Saarland als kleinstes Bundesland nicht nur eigenen Charme, sondern auch eine besondere Esskultur, die von französischen Einflüssen geprägt ist und weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzt wird. Ich bin sicher, dass mit diesem Kochbuch wieder eine unvergleichliche Sammlung der besten Rezepte aus unserer und anderen Regionen zustande gekommen ist. Die leckeren Vorschläge laden zum Nachkochen und damit zum Genießen der regionalen Spezialitäten ein.

Ich wünsche allen Hobbyköchinnen und -köchen viel Vergnügen beim Ausprobieren und Genießen. Guten Appetit!

Peter Müller, Ministerpräsident des Saarlandes

## Rezepte: **Aus dem Kochbuch geplaudert**

..... Sollten die **Grapefruits** sehr saftig sein, den Saft in einem Sieb auslaufen lassen. Die Shrimps, die gehackten Gartenkräuter und etwas Mayonnaise unter das Fruchtfleisch heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. ....

*Guten Appetit wünscht  
Bischof Martin Happe  
aus Nouackchott in Mauretanien*

### **Bayerische Fastensuppe**

Wurzelwerk waschen, in Stücke schneiden, die geschälten Kartoffeln würfeln und alles zusammen in den Kochtopf mit Wasser geben. Ca. 20 Minuten leicht kochen lassen. Kurz vor dem Garwerden Majoran, Kümmel und Salz dazugeben .....*Pastor Klaus Leist*

In unserer Familie in Altenkessel gehörte früher zum festlichen Mittagessen auch immer eine Suppe. Mir am liebsten war da die „**Rindfleischsuppe mit Markklößchen**“.

*Weihbischof Jörg Michael Peters*

*Vater im Himmel,  
segne Speise und Trank,  
die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit,  
und lass uns und die ganze Menschheitsfamilie  
geborgen bleiben in Deiner Liebe*

### **Omis Bohnensuppe**

Zwiebel, weiße Bohnen und Knoblauch in ca. 1 ½ l Wasser zum Kochen bringen.  
Die geschnittenen grünen Bohnen .....



### **Zutaten einer Fischpastete:**

900-1000 g Salm  
150 g Crème fraîche  
140 g Tomatenmark  
150 g geriebener Käse  
5-6 Eier, Salz, Pfeffer

*Karl Rauber  
Minister für Bundesangelegenheiten,  
Kultur und Chef der Staatskanzlei*

## Filetspitzen in Mascarpone

Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden.  
Ghee in einer großen Pfanne erhitzen und  
das Fleisch darin portionsweise bei starker  
Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. ....

*Annegret Kramp-Karrenbauer, Ministerpräsidentin*



## Feine Kastaniensuppe

Kastanien waschen und, einschneiden und im  
vorgeheizten Backofen bei 10 Minuten rösten.  
Danach sofort schälen.  
Die Gemüsebrühe erhitzen, die Kastanien  
zugeben und 20 Minuten kochen lassen.  
Anschließend abgießen und .....

*Oliver Luksic, Landesvorsitzender FDP Saar*



## Impressum :

Herausgeber: Missionsförderverein Kutzhof der

Kath. Kirchengemeinde St. Jakobus d.Ä., Kutzhof

ISBN: 978-3-941013-52-0

Idee und Gestaltung: Ursula Karrenbauer

Gebete Pastor Klaus Leist

Gesamterstellung: Bauer-Verlag, Thalhofen, [www.verlag-bauer.de](http://www.verlag-bauer.de), Tel: 08345/1601

Zeichnungen und Skizzen: Isabella Kurić (Bauer-Verlag) und Ursula Karrenbauer

Fotos: Privat

## Wir sagen Dank

In ganz besonderer Weise bedankt sich der Vorstand des Missionsfördervereins bei den Personen, die einen entscheidenden Beitrag zur Entstehung des Buches beigetragen haben:

In erster Linie danken wir Frau Ursula Karrenbauer, die mit unermüdlichem Engagement und einem Zeiteinsatz von ca. 300 Stunden einen wesentlichen Anteil an der Fertigstellung dieses Kochbuches hatte. Ihre Initiative und die eigenverantwortliche Tätigkeit sind die Grundlage für dieses Werk wie bereits für unser erstes Buch.

Wir danken herzlich Frau Rosemarie Zander-Bost, die den wichtigen Part der Korrektur übernommen hat.

Wir danken auch der Deutsche Bank Privat & Geschäftskunden AG, der Sparkasse Saarbrücken, der TKS Heusweiler, Herrn Karl Rauber, Minister und Chef der Staatskanzlei des Saarlandes, der Familie Albrecht vom Parkhotel Albrecht sowie allen sonstigen Sponsoren für einen großzügigen Druckkostenzuschuss, der uns einen für die Käufer akzeptablen Buchpreis darstellen lässt.

Herzlichen Dank!

Dieses Werk basiert auf Rezepten, deren Vielzahl aus der Pfarrgemeinde Kutzhof, Lummerschied und Numborn zusammengetragen wurde.

Die Rezeptautorinnen und –autoren, unter denen sich auch prominente Vertreter aus Kirche, Politik und Wirtschaft befinden, haben mit originellen Rezepten, Geschichten und Gebeten zu einer willkommenen Bereicherung dieses Buches beigetragen.

Herzlichen Dank!

Der Vorstand des Missionsfördervereins St. Jakobus d.Ä. Kutzhof

