

## ★ Topfenknödel mit Fruchtkompott

Nachtisch aus Rohrendorf in Österreich

### Die Gemeinde

Rohrendorf mit 2.000 Einwohnern liegt ca. drei Kilometer östlich von Krems/Donau an der Schwelle zur Wachau.



*Bis vor etwa fünf Jahrzehnten war es ein reines Weingärtnerdorf. Auch heute noch werden über 300 Hektar Weinberge bewirtschaftet, wobei die Anfänge des Weinbaues bis in die Römerzeit zurückreichen. Bekannt ist die Kellergasse, in der Weingärtner ihre Keller haben.*

*1986 wurde die Gemeindeparterschaft zwischen Rohrendorf und der Gemeinde Obersulm durch den Austausch der Partnerschaftsurkunden besiegelt.*

### Zutaten für die Knödel

1 kg Quark (trocken)  
240 g Semmelbrösel  
5 Eigelb  
80 g Puderzucker  
Zitronenschale  
Vanillestange  
Brösel, Zucker und Zimt zum Bestreuen

6-8 Personen  
Zubereitungszeit  
ca. 30 Minuten  
1 Stunde Ruhezeit



Den Teig aus allen Zutaten mischen, 1 Stunde ruhen lassen.

Die Knödel formen und in leicht salzigem Wasser 5-7 Minuten blanchieren. Anschließend in gerösteten Bröseln wälzen, anrichten und mit Zucker und Zimt bestreuen.

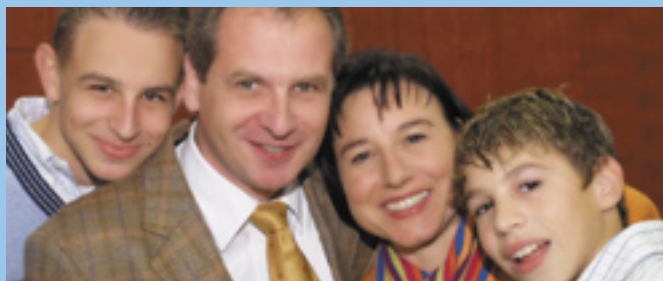
Dazu passt Fruchtkompott.

### Ihr Gastgeber

Reinhold Gall vertritt seit der Landtagswahl 2001 den Wahlkreis Neckarsulm im Landtag von Baden-Württemberg. Er ist innen- und polizeipolitischer Sprecher der SPD-Landtagsfraktion und seit 2006 ihr Parlamentarischer Geschäftsführer.

Mit Leidenschaft engagiert sich der 50-jährige auf kommunaler Ebene. Ob als Ortsvorsteher in Sülzbach, Chef der Kreistags-SPD, aktiver Feuerwehrmann oder Vorsitzender eines Schulfördervereins: Reinhold Gall schätzt am Einsatz vor Ort vor allem den direkten Draht zu den Bürgerinnen und Bürgern.

Seine Freizeit verbringt der der Vater von zwei Söhnen am liebsten mit der Familie und im Kreis guter Freunde.



## Reinhold Gall kocht europäisch

Kochabend im Haus der Familie am 21. März 2007



Liebe Freundinnen und Freunde der europäischen Gaumenfreuden,

in Zeiten der deutschen EU-Ratspräsidentschaft ist es mir ein besonderes Vergnügen, einen Kochabend zum Thema Europa im Haus der Familie zu gestalten.

Die europäische Küche ist vielfältig und wohlschmeckend und wer weiß: vielleicht findet der eine oder andere, dem der europäische Gedanke noch etwas fremd ist, über finnische Kalakukko, estischen Rossolje oder

portugisischen Bacalhau leichter Zugang zu Europa als über Richtlinien und Einheitsnormen.

Meine Vorstellung von Europa ist lebendig. Dazu trägt nicht zuletzt der rege Austausch zwischen meiner Heimatgemeinde Obersulm und ihren drei europäischen Partnergemeinden bei. Ob Beaumont-le-Roger in Frankreich, Rohrendorf in Österreich oder das ungarische Hercekkút, mit dem wir erst seit September 2006 offiziell liiert sind. Mit allen drei Dörfern pflegen Obersulmer Bürgerinnen und Bürger, Vereine, Kirchen und die Kommunalpolitik einen engen Kontakt. Und alle drei Orte bzw. die Regionen, in denen sie liegen, stehen für besonderes Essen und guten Wein.

Ich hoffe, Sie lernen heute Abend eine europäische Küche schätzen, die zwar nicht ganz so bekannt ist wie die italienische Pizza und das griechische Lammkotelett, aber genauso lecker. Gerne erzähle ich Ihnen dabei auch das eine oder andere über die Partnergemeinden von Obersulm. Vielleicht werden Sie ja neugierig - man freut sich dort immer über Besuch!

Übrigens: Kochen ist oft mein Yoga und das gemeinsame Essen mit der Familie ein ebenso wertvoller Ruhepunkt. Auch heute Abend freue ich mich auf das gesellige Werken am Herd und interessante Gespräche bei gutem Essen und passendem Wein.

Ihr Reinhold Gall MdL



## Französische Gemüsesuppe mit rotem Pesto

Vorspeise aus Beaumont-Le-Roger, Frankreich

### Die Gemeinde

Beaumont-le-Roger mit ca. 3.000 Einwohnern liegt in der Normandie im Tal der Risle auf der Strecke Paris-Rouen. Der Ort erhielt seinen Namen nach dem Adligen „Roger de Beaumont“, einem Mitstreiter Wilhelm des Eroberers im 11. Jahrhundert.



Im 2. Weltkrieg sind 40 Prozent der Stadt zerstört worden. Nach dem Wiederaufbau, der dem Ort ein städtisches Gepräge gab, entwickelte sich Beaumont-le-Roger zu einem wichtigen touristischen Zentrum zwischen Paris und dem Meer.

Im Jahre 1987 wurde die Partnerschaft zwischen Beaumont-le-Roger und der Gemeinde Obersulm durch den Austausch der Partnerschaftsurkunden besiegelt.

### Zutaten für die Suppe

1 Zwiebel  
2 Möhren  
1 Stange Lauch  
4 Kartoffeln  
150 g feine Prinzessbohnen  
1 Zucchini  
1 EL Olivenöl  
1 l Gemüsebrühe  
1 Döschen Safran  
etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Personen  
Zubereitungszeit  
ca. 40 Minuten



### Zutaten für das Pesto

1 Brötchen  
100 ml Gemüsebrühe  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Basilikum  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Tabasco rot  
2 EL geriebener Parmesan

Zwiebel schälen und fein hacken. Gemüse und Kartoffeln waschen. Die Möhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und das zerkleinerte Gemüse (Zwiebeln, Möhren, Lauch) andünsten. Kartoffeln und die Gemüsebrühe hinzufügen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Von den Bohnen die Enden abschneiden und längs halbieren. Zucchini putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Beide Gemüse und den Safran hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit der Gemüsebrühe beträufeln. Knoblauch schälen und nicht zu fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen und fein hacken.

Brötchenscheiben mit dem Knoblauch, Tomatenmark, Parmesan, Basilikum, Tabasco und Olivenöl mit dem Mixer pürieren

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 2 EL Paste auf die Suppe geben und einrühren.

## Ungarisches Reisfleisch

Hauptgericht aus Hercekgút, Ungarn



### Zutaten für das Hauptgericht

600 g Rindfleisch (mager)  
2-3 mittlere Zwiebeln  
50 g durchwachsenen Speck  
2 EL Pflanzenöl  
1 EL Paprika  
¼ l Suppenbrühe  
1 TL Thymian (zerkleinert)  
Salz  
250 g Reis (Langkorn)  
2 grüne Paprika  
4 Tomaten  
Pfeffer gemahlen  
Stangenweißbrot



4 Personen  
Zubereitungszeit  
ca. 1 h 45 Minuten

Fleisch kurz waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln, Speck ebenfalls würfeln. Beides in eine hohe Pfanne oder Topf geben und im heißen Öl andünsten.

Das Fleisch zugeben und rundherum anbraten, anschließend das Paprika. Untermengen (bei Bedarf auch eine Peperoni zugeben). Suppenbrühe hinzugeben, salzen und Thymian zufügen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln, gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben. (ca 1,5 Stunden).

Jetzt Reis in Salzwasser kochen und abtropfen lassen  
Zwischenzeitlich Tomaten blanchieren, schälen und achteln. Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten und Paprika zum Fleisch geben und etwa 5 Minuten mitköcheln lassen.

Den Reis untermischen, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenige Minuten ziehen lassen.

Hierzu weißes Stangenbrot reichen.

### Die Gemeinde

Hercekgút ist ein Dorf mit etwa 800 Einwohnern an der ungarisch-slowakischen Grenze. Die Gemeinde hieß früher Trautsondorf, ursprünglich stammen viele Bewohner Hercekgúts aus Schwaben. Hercekgút liegt inmitten des berühmten Tokajer Weinbaugebiets und besitzt ein einzigartiges Weinkellerviertel.



Am 23. September 2006 wurde die Partnerschaft zwischen dem ungarischen Hercekgút und der Gemeinde Obersulm durch die Unterzeichnung der Partnerschaftsurkunde offiziell begründet.