

## Informationen zur Sendung vom 23.08.2024

### Drei Mettspezialitäten aus NRW

Von Ulla Scholz

#### Dortmunder Salzkuchen

##### Zutaten

1 Salzkuchen  
Butter zum Bestreichen  
60 g Mett  
Zwiebelringe  
Petersilie oder Kresse  
Weißer Pfeffer

#### Zubereitung

Den Salzkuchen aufschneiden und von beiden Seiten mit Butter bestreichen. Das Mett auf den unteren Teil auftragen und mit Pfeffer bestreuen. Zwiebel fein schneiden und die Mettschicht mit Zwiebelringen und gehackter Petersilie oder Kresse belegen. Das Oberteil auflegen und zügig servieren, damit das Gebäck schön knusprig bleibt.

#### Kottenbutter

##### Zutaten

2 Scheiben Schwarz- oder Graubrot  
Butter zum Bestreichen  
60 g Kottenwurst  
1 – 2 TL Senf  
Zwiebelringe

#### Zubereitung

Die beiden Brothälften mit Butter bestreichen. Die Kottenwurst in Scheiben schneiden und eine Brothälfte damit belegen. Die Wurst mit Senf bestreichen und mit Zwiebelringen garnieren. Nun – wie bei einer Klappstulle – mit der zweiten gebutterten Scheibe bedecken. Handlicher ist es, wenn wir das Brot noch einmal durchschneiden.

## Informationen zur Sendung vom 23.08.2024

### Drei Mettspezialitäten aus NRW

Von Ulla Scholz

## Rheinisches Mettbrötchen

### Zutaten

1 Brötchen  
Butter zum Bestreichen  
100 – 120 g Mett  
2 EL gehackte Zwiebel  
weißer Pfeffer

## Zubereitung

Das Brötchen aufschneiden und mit Butter bestreichen. Die Zwiebel in feine Würfel teilen. Das Mett auf den beiden Brötchenhälften verteilen. Zunächst nur die Hälfte der Zwiebelwürfel auf einem flachen Teller ausbreiten und das Brötchen mit der Mettschicht darin andrücken. Mit der anderen Brötchenhälfte genauso verfahren. Das hat den Vorteil, dass die Zwiebeln beim Abbeißen nicht herunterfallen. Zum Schluss mit gemahlenem Pfeffer bestreuen und zügig verzehren.

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

Diesmal gibt es keine detaillierte Kalkulation, da alle diese Spezialitäten pro Portion unter 2,50 Euro bleiben.

### Mett

Bei Mett handelt es sich um mageres, rohes Schweinefleisch, das wir frisch gewolft beim Metzger kaufen. In der Regel ist Mett schon gesalzen. Wer selbst Fleisch durch den Fleischwolf dreht, sollte später das Salz bei den Zutaten im Rezept ergänzen.

### Dortmunder Salzkuchen

Der Dortmunder Salzkuchen wurde von einer Traditionsbäckerei in Dortmund erfunden. Das Besondere an diesem Weizenbrötchen ist, dass es mit einer ordentlichen Menge an Kümmel und grobem Salz bestreut ist. Dieses Verhältnis sollte, damit es gut mundet, ausgewogen sein. Salzkuchen lässt sich, wenn man Zeit und Lust hat, gut selbst backen. Im Internet finden wir dazu Rezepte und sogar ein Video.

## **Informationen zur Sendung vom 23.08.2024**

### **Drei Mettspezialitäten aus NRW**

Von Ulla Scholz

Ich nehme mir gerne, wenn ich in Dortmund bin, diese Spezialität vom Bäcker mit und friere sie zuhause ein. Aufgebacken sind diese Salzkuchen für einen spontanen Imbiss schnell zubereitet. Viele geben in die Vertiefung Kresse oder gehackte Zwiebeln hinein. Ich finde, dass das vielleicht gut aussehen mag, aber zum Verzehr ist diese Deko höchst unpraktisch.

#### **Kottenbutter**

Kottenbutter – auch Kottenbotter genannt – war früher die Pausenverpflegung von Arbeitern, die in Schleifkotten und Hammerwerken der bergischen Eisenindustrie gearbeitet haben. Eine Kottenwurst enthält Mett, das aus mindestens 70 %-magerem Schweinefleisch bestehen muss. Die Wurstpelle ist ein Schweinedarm und kann nach Belieben mitverzehrt werden.

Kottenwurst wird in vielen Metzgereien im Bergischen und im Umland angeboten. Bei einem Ausflug in die Region sollten Sie diese geräucherte Spezialität, die auch mit Kümmel angeboten wird, unbedingt probieren.

#### **Kölsches Mettbrötchen**

Das Mettbrötchen zählt auch außerhalb der Karnevals-session zu den rheinischen Grundnahrungsmitteln. Sei es im Brauhaus, auf dem Partybuffet oder als schneller Imbiss – das Mettbrötchen ist in der Stadt überall anzutreffen.

Als Kölnerin muss ich leider zugeben, dass Mettbrötchen angeboten werden, die ganz grausam schmecken. Gastronomen wollen immer gut vorbereitet sein, so werden die knusprigen Brötchen schon lange vor dem Verzehr geschmiert und lagern dann – weil das Fleisch kalt gehalten werden muss – in einer Kühlvitrine. Fazit: Das Fleisch ist zwar kalt, aber das Brötchen schmeckt labbrig und die Zwiebelstücke sind bitter.

#### **Mett auf dem Partybuffet – so geht es richtig**

Frische Brötchen in einem Korb servieren und die Butter zum Bestreichen und die Gewürze daneben stellen. Das Mett in eine Schüssel füllen und diese auf Eis oder Kühllakus platzieren. In das Mett kommt ein Spatel. Mit diesem Werkzeug kann sich jeder Gast etwas Mett abstechen. Die Zwiebeln hier nicht in Würfelchen schneiden, sondern mit einem scharfen Messer in dünne Ringe teilen. Das lässt sich für die Gäste besser handhaben. Die Zwiebelringe in eine Schale mit Deckel füllen, damit sie nicht bitter werden.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**