

## Rezepte: (4 Personen)

### Dodgers

100 g Cheddar-Käse  
25 g Mehl  
2 TL Backpulver, 1/4 TL Salz  
1 EL Haferflocken  
1/4 TL Pfeffer, schwarz  
1/4 TL Pfeffer, schwarz  
150 ml Milch  
1/2 TL getr. Kräuter, Öl

Den Käse zerbröseln. Das Mehl sieben mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermengen. Haferflocken und Pfeffer hinzugeben und vermischen. Die Milch zufügen und das Ganze zu einem dicken Teig kneten. Den Käse und die Kräuter in den Teig kneten.  
Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse achteln und kleine Pfannkuchen formen. Von beiden Seiten im Öl backen, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

### Black Pudding

500 g Blutwurst (Deutsch mit Speck)  
30 g Butter  
1 kleine Zwiebel  
500 g Kohl  
2 saure Äpfel  
2 EL Bouillon, Pfeffer

Blutwurst häuten und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Butter im Topf erhitzen, die Wurst in den Topf geben, 5 Minuten anbraten, herausnehmen und warm halten. Gewürfelte Zwiebeln im selben Topf 1 Minute braten, geschälte Apfelscheiben, kleingeschnittener Kohl und Bouillon hinzufügen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen. Die Kohlmischung auf den Tellern verteilen, mit der Wurst bedecken und mit Toast servieren.

### Irish Stew

8 Lamm Koteletts  
4 dicke Speckstreifen  
1 EL Bratfett  
1 Kilo Kartoffelscheiben  
3 Möhrenscheiben  
3 Zwiebeln  
gemahlener Pfeffer  
½ Liter Bouillon  
Thymian, gehackte Petersilie

Fettränder von den Koteletts entfernen. Den Speck in Streifen schneiden. Bratfett im Topf erhitzen, Schinken knusprig und braun braten, dann herausnehmen. Die Koteletts auf beiden Seiten braun braten und herausnehmen.  
Die Hälfte der Kartoffelscheiben, Möhren und Zwiebeln in einem Topf verteilen. Mit Pfeffer würzen, die Hälfte des Specks dazugeben, die Koteletts obenauf legen. Alles mit den übrigen Zutaten bedecken. Zugedeckt zum Kochen bringen und 1 Stunde köcheln lassen, bis das Lamm gar ist. Mit Petersilie garnieren.

### Scones

1 Tasse weißes Mehl  
etwas Milch  
125g weiche Butter  
1 Ei, leicht geschlagen  
½ TL Backpulver  
1 TL Salz  
50g Zucker  
50g Sultaninen  
oder 50g Walnüsse

Mehl und Backpulver vermischen, Butter hinzugeben und das Ganze verrühren, bis die Mischung Butterfarbe angenommen hat. Zucker hinzugeben und ihn gut untermischen. Dann die Hälfte des geschlagenen Eis, die Milch, die Sultaninen oder Nüsse hinzugeben und verrühren, bis ein klebriger Teigball entsteht. Den Teigball auf eine mit Mehl bestreute Fläche geben und für mindestens fünf Minuten gut durchkneten.  
Aus dem Teig kleine, dicke, runde Fladen schneiden und diese auf ein eingefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine heiße Bratpfanne legen.  
Die Oberseite der Scones mit dem verbliebenen Ei bestreichen und eventuell die Walnusshälften auf der Oberseite einlegen.  
Die Scones bei 180 bis 200 °C in 10 bis 15 Minuten schön braun backen.  
Bei Pfannenzubereitung die Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Scones dann in die Pfanne geben und beidseitig jeweils 7 bis 8 Minuten backen. Die angegebenen Mengen reichen für sechs Scones.

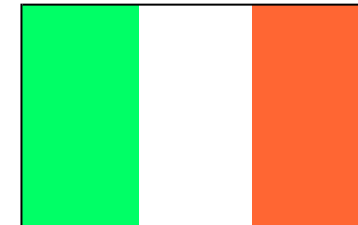
### Irish Coffee

Heißer Kaffee  
1 Ei Zitronenschale gerieben  
Whiskey  
Sahne, leicht geschlagen,  
ca. 3 Tl. pro Glas  
1,5 Tl Zucker pro Glas

In jedes Glas 1,5 Teelöffel Zucker geben und darauf soviel Kaffee wie nötig, um den Zucker aufzulösen. Einen großzügigen Schuss Whiskey dazu. Dann mit Kaffee auffüllen, bis gut drei Viertel des Glases gefüllt sind. Über einen Löffel vorsichtig leicht geschlagene Sahne eingießen. Nicht verrühren, da Kaffee und Sahne sich nicht vermischen dürfen.  
Diese Haube nach Wunsch mit Muskatnuss und Zitronenschale bestreuen und das Getränk kochendheiß servieren.



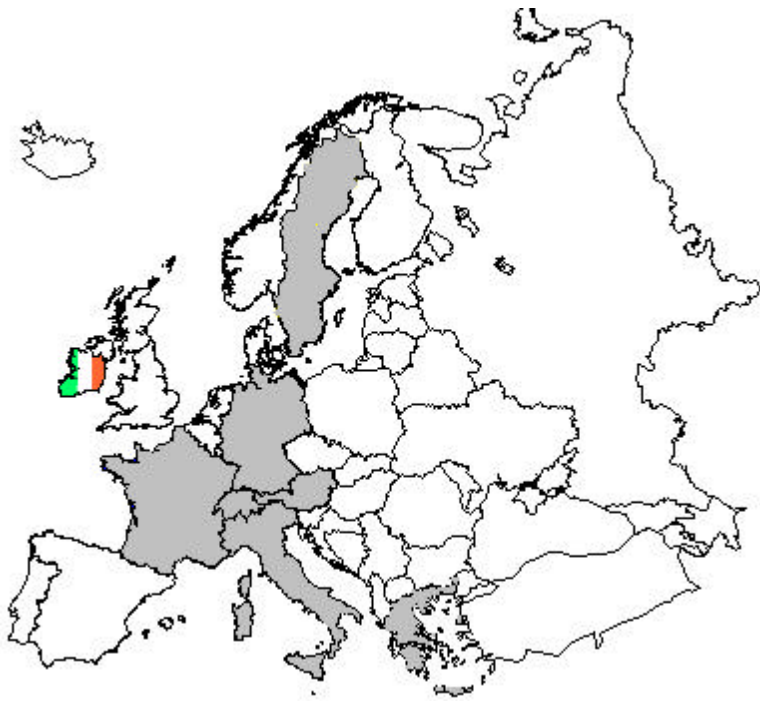
## 8. Station



Irland

03.12.2002





## Land und Leute

Fläche: 84 405 km<sup>2</sup> Einwohner: 3,84 Mio.  
Hauptstadt: Dublin Gliederung: 4 Provinzen  
Währung: 1 Euro = 100 Cent

Die grüne Insel. Hier lässt es sich leben.

Die irische Küche wird oft als die eines armen Landes beschrieben, das zu lange kolonialisiert gewesen ist. Daran mag etwas Wahres sein – Irland gilt nicht als erste Adresse für Gourmets

Der Ire liebt beim Essen bodenständiges wie Kartoffeln und Kohl. Das deftige Essen lässt sich mit einem Schluck Whiskey davor, dazwischen und danach besser verdauen. Zu diesem deftigen Speisen schmeckt Bier am besten, was auch in Irland sehr häufig getrunken wird.

Neben der bodenständigen Küche gibt es natürlich alles was das Meer bietet. Man ist ja vom Meer umgeben. Alle Arten von Fischen bis hin zum Hummer reichern die Speisekarte an.

## Aperitif

Bushmills Whiskey

## Dodgers

Killkenny  
Irishes Bier

## Black Pudding

## Irish Stew

## Scones

Irish Coffee