

# Döppekooche

das Eifeler Leibgericht für Genießer!

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und auspressen. Eier, die geriebene Zwiebel, Stärke sowie Salz und Muskat zufügen und gut durchmengen. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit in Scheiben geschnittenem Speck auslegen. Abwechselnd Kartoffelmasse und Speckscheiben einfügen, obenauf sollte Kartoffelmasse sein. Im Backofen bei 200 Grad ca. 2 Stunden backen, bis eine schöne, braune Kruste entsteht.

Guten Appetit!

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg EIFEL Kartoffeln

2 EIFEL Eier

1 geriebene Zwiebel

2 EL Stärke

Salz, Muskat

200 g Speck vom EIFEL Schwein





# Landidyll NaturPurHotel Maarblick



## Idylle Pur -

Hotelurlaub ist am Schönsten, wenn man sich wie zu Hause fühlen darf – nur ein bisschen besser! WohnBehagen, GaumenFreuden und HautNahe Entspannung im BellaMaar im Kraterkessel des Meerfelder Maares – inmitten der Natur. Weitläufige Rad- und Wanderwege laden ein die Natur zu erkunden. Der Kosmosradweg sowie eine Premiumschleife des Eifelsteiges, der VulkanMaarPfad, starten bei uns vor der Haustür. GastFreundschaft, Inspiration und LebensFreude!

Warme harmonische Farben und Naturhölzer – ein Ambiente voll Geborgenheit, eine Verbindung von Genuss und Wohnlichkeit. Unser Küchenherz schlägt für gutes, mit Liebe zubereitetes Essen. Wir kochen bewusst mit der Regionalmarke EIFEL und biozertifizierten Lebensmitteln. Saisonalität liegt uns am Herzen. Sowohl innovative, traditionelle, vegetarische und vegane Gerichte, als auch deftige Eifeler Spezialitäten und gute Steaks lassen keine Wünsche offen. Lassen Sie sich auch von unserem

NaschWerk verführen.

Im BellaMaar, unserem Wellnessbereich, verwöhnen wir Sie mit Naturkosmetik von Martina Gebhard und massieren mit hochwertigen natürlichen Ölen. Verschiedene Saunen, Erlebnisduche und der Barfußpfad am Biotop mit Hängeliegen im Garten runden den perfekten Urlaub, nach einer Wanderung oder einer Fahrradtour durch die Vulkaneifel, ab.

*Bio + Regional + Saisonal = Optimal*

**Landidyll NaturPurHotel Maarblick**

Familie Weiler  
54531 Meerfeld  
Fon 06572-4494  
info@naturpurhotel.de  
www.naturpurhotel.de



# Sauerkraut-Senfsuppe

## „Besenftigung vom Sauerkasper“

### Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Hälfte der Butter andünsten. Das Sauerkraut waschen, grob in 1 cm lange Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und mit der Gemüsebrühe kochen. Wenn das Sauerkraut gar ist, die Sahne und den Tomatensenf hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Rest der Butter schmelzen, mit dem Mehl verrühren und die Suppe nach Belieben abbinden.

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Sauerkraut

65 g Monschauer Tomatensenf

500 ml Sahne

500 ml Gemüsebrühe

50 g Zwiebelwürfel

15 g Butter

5 g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
zum Abschmecken





## Wohlfühlen in moderner Atmosphäre.

Die Ferienregion Laacher See bietet neben Maria Laach, dem touristischen Anziehungspunkt schlechthin, ein vielfältiges Angebot an Wander- und Sportmöglichkeiten. Im „Vulkan Waldfrieden“ fühlen Sie sich wohl! Ob Wanderer, die sich nach einer Tour am Laacher See stärken und erfrischen, Freunde oder Kollegen, die ein leckeres Essen genießen möchten - hier wird jeder herzlich willkommen geheißen.

Genießen Sie die regionale Küche mit Zutaten aus der Vulkaneifel und naturbelassene Bierspezialitäten in unserem gemütlichen Restaurant oder auf der idyllischen Terrasse mit Blick auf den Laacher See. Der Vulkan Waldfrieden liegt in unmittelbarer Nähe des Laacher Sees und vieler schöner Wanderwege (z.B. Traumpfad Höhlen- und Schluchtensteig, Pellenzer Seepfad).

Neben dem á la carte Bereich bieten wir den perfekten Rahmen für Gruppenfeiern, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und

Firmenfeiern. Des Weiteren verfügen wir über einen attraktiven Tagungsraum und eine großen Terrasse.

All unsere Biere sind zu 100% naturbelassen.

Unsere Biere: Helles, Dunkles, Weizen, Pale Ale, Indian Pale Ale, Bockbier, Bourbon Doppelbock, Weizenbock sowie stetig wechselnde Saisonbiere.

### **VULKAN Waldfrieden**

Malte Tack

Am Laacher See

56653 Wassenach

Tel. +49 2636 80960

[info@vulkan-brauerei.de](mailto:info@vulkan-brauerei.de)

[www.vulkan-brauerei.de/de/waldfrieden](http://www.vulkan-brauerei.de/de/waldfrieden)



**EIFEL**

GASTGEBER

# Laacher-See-Felchen

## „Müllerin Art“

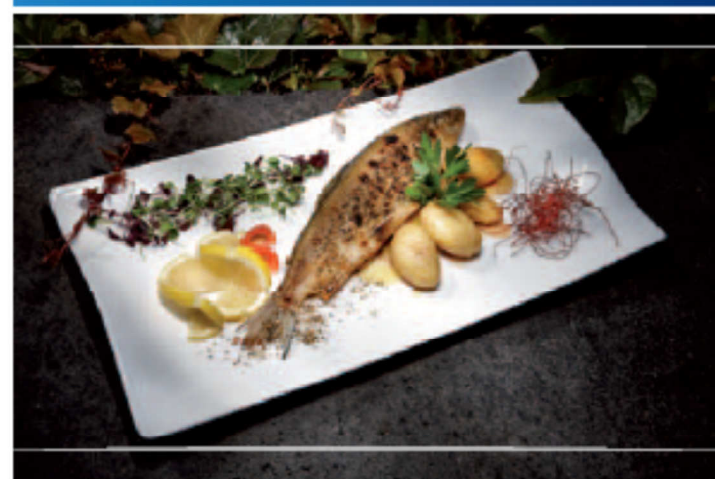
### Zubereitung:

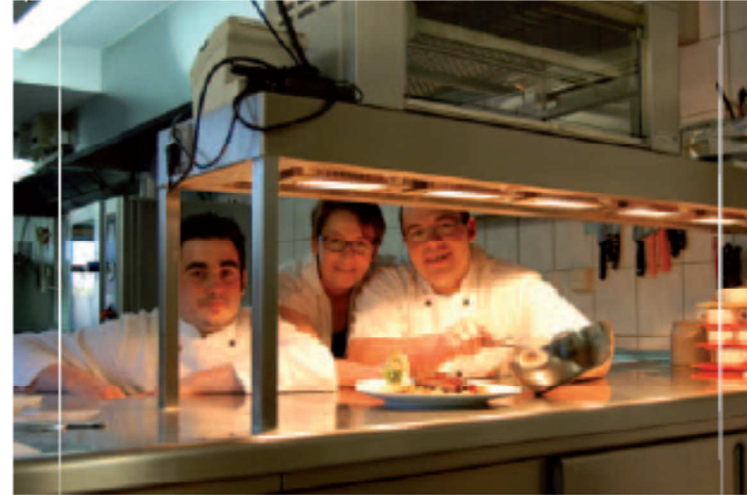
Zuerst die Kartoffelbratlinge mit Schale waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Dann die Felchen mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und in einer Pfanne mit Öl braten. Wenn das Felchen gar ist (Rückenflosse lässt sich leicht herausziehen), das Öl abgießen und Butter in die Pfanne gegeben. Jetzt die Tomate entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne die Kartoffelbratlinge mit den Pinienkernen anbraten. Zum Schluss noch kurz die Tomatenwürfel dazugeben. Danach alles auf 4 Tellern anrichten und mit Zitrone und Dill garnieren.

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Felchen aus dem Laacher See
- 1 Zitrone
- 100 g Mehl
- 600 g Kartoffelbratlinge
- 60 g Pinienkerne
- 1 Tomate
- Öl und Butter zum Braten
- Zitrone und Dill zum Garnieren





## Unbeschwert geniessen.

Unser familiengeführter Sterne Gasthof „Zur Quelle“ liegt direkt am Traumpfad „Booser Doppelmaartour“, nur 6 km vom legendären Nürburgring entfernt. Wanderer, Reisende, Rad- oder Motorradfahrer sind hier herzlich willkommen und finden bei uns den idealen Ausgangs- und Treffpunkt für zahlreiche Touren inmitten der Vulkaneifel.

Hohe Qualität und Regionalität sowie partnerschaftliche Verantwortung stehen bei uns an erster Stelle und sind Grund mit der Regionalmarke EIFEL, den landwirtschaftlichen und handwerklichen Betrieben zu kooperieren und so unseren Beitrag zur Sicherung der attraktiven Kulturlandschaft beizutragen.

Auf diese Weise bringen wir natürliche Qualität, frische Produkte und erlebbare Eifeler Landschaft in unser kulinarisches Angebot.

### **Gasthof zur Quelle**

Hauptstraße 27

56729 Boos

Telefon: 02656 / 541

Telefax: 02656 / 95 10 73

E-Mail: [info@Eifel-Gasthaus.de](mailto:info@Eifel-Gasthaus.de)

Internet: [www.Eifel-Gasthaus.de](http://www.Eifel-Gasthaus.de)



# In Ahr-Burgunder geschmorte Rinderbacke vom Eifeler Limousin Rind mit Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelnudeln

## Zubereitung:

Rinderbacke von äußeren Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einem Bräter mit Butterschmalz ringsum scharf anbraten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und darin das in grobe Würfel geschnittene Gemüse und die Zwiebel rösten. Den Bratenansatz mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und so lange reduzieren, bis der Bratvorgang von neuem beginnt. Das Tomatenmark ebenfalls kurz mit anrösten. Anschließend den Rest des Rotweins und den Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Die Rinderbacke in die Soße legen und bei geschlossenem Deckel bei 130 Grad ca. 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Die Backe zwischendurch mehrmals wenden. Nach der Schmorzeit das Fleisch herausnehmen und die Soße über ein Haarsieb abgießen. Die Soße abschmecken und ggf. noch reduzieren und abbinden. Die Backe mit reichlich Soße anrichten.

Für die Kartoffelnudeln die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier, Eigelb und Petersilie hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Mehl jetzt zu einem Teig verkneten. Der Teig darf nicht mehr kleben, ansonsten noch etwas mehr Mehl einarbeiten.

Aus dem Teig ca. 15 cm lange und 1 cm dicke Würste formen und daraus kleine Nocken schneiden. Die Kartoffelnudeln in Salzwasser kochen und anschließend auf ein Sieb abgießen. Kurz vor dem Anrichten die Kartoffelnudeln in Butter leicht anbraten.

Für das Gemüse die Karotten und den Lauch in feine Scheiben schneiden. Die Karotten mit Butter und Zucker dünsten, den Lauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

## Zutaten für 4-6 Personen:

### Fleisch:

1 kg Rinderbacke vom EIFEL Rind  
30 g Butterschmalz  
30 g Knollensellerie  
80 g Karotten  
3 kl. Zwiebeln mit Schale  
30 g Tomatenmark  
½ Liter kräftiger Rotwein  
z.B. Ahr Spätburgunder von Dagernova  
250 ml Kalbs- oder Rinderfond  
Salz, Pfeffer

### Gemüse:

500 g Karotten  
350 g Lauch  
80 g Butter  
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

### Kartoffelnudeln

1/2 kg kalte, gekochte EIFEL Kartoffeln  
2 EIFEL Eier  
1 Eigelb  
300 g Mehl  
Gehackte Petersilie  
Mehl für die Arbeitsfläche





## Welling & Willy Wolf sind Ihre Gastgeber

Im Hotel „Zur Post“ hat das Feiern eine lange Tradition. Unzählige Hochzeiten, Jubiläen, Firmenveranstaltungen und andere Feiern wurden in den über 150 Jahren des Bestehens schon durchgeführt.

Und es ist immer noch unsere Leidenschaft eine Feier mit viel Liebe auszurichten und zu einem rauschenden Fest werden zu lassen.

Es ist diese einzigartige Kombination aus unseren eleganten Festsälen in Verbindung mit den romantischen Außenanlagen und dem exzellenten gastronomischen Service.

Dabei setzen wir stets auf regionale Produkte aus der Umgebung, marktfresh auf den Tisch.

**HOTEL „ZUR POST“**  
MAYENER STRASSE 26  
56753 WELLING  
TELEFON: 0 26 54 - 63 11  
TELEFAX: 0 26 54 - 23 11  
E-MAIL: [INFO@HOTELZURPOST-WELLING.DE](mailto:INFO@HOTELZURPOST-WELLING.DE)  
[www.hotelzurpost-welling.de](http://www.hotelzurpost-welling.de)





# Rehkeule in Rotwein geschmort

## Zubereitung:

Das Fleisch vom Knochen lösen, zerteilen und säubern. Die Stücke gut waschen, das Wasser abtropfen lassen und abtrocknen. Mit Speckstreifen spicken, salzen und mit Pfeffer einreiben. In wenig Fett von allen Seiten anbräunen. Die Stücke locker nebeneinander in einen Schmortopf legen. Im Fett die Zwiebeln und das in Scheiben geschnittene Suppengrün anrösten, den zerdrückten und feingehackten Knoblauch, den grob zerstoßenen Pfeffer, das Lorbeerblatt, eine Messerspitze Apfelsinenschale, Thymian und Speckschwarte dazugeben, kurz weiterrösten, mit Mehl bestäuben und zusammen unter ständigem Rühren einige Minuten weiterbräunen, mit Rotwein auffassen und rasch glattrühren. Salzen und Tomatenmark hinzufügen. Die Soße nach Belieben mit etwas Apfelsinenschale, einem Teelöffel Preiselbeer- oder Johannisbeerkonfitüre abschmecken. Gut vermischen, aufkochen lassen und über die vorgebratene Rehkeule gießen.

Dazu serviert man gerne Serviettenknödel und Wirsing.

## Zutaten für 4 Personen:

1 kg ausgelöste Rehkeule aus der Region  
150 g Räucherspeck  
100 g Fett  
150 g Suppengrün  
100 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
500 ml Rotwein  
50 ml Cognac  
1 EL Tomatenmark  
2 Apfelsinen  
Preiselbeerkonfitüre  
Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
Thymian Salz Pfeffer  
1 Messerspitze Apfelsinenschale  
Mehl





Restaurant

# Löffel`s Landhaus

Moderne Deutsche Küche



## *Löffel`s Landhaus ist etwas Besonderes.*

Es sind zum einen die unverwechselbare Historie des beinahe 200 Jahre alten Anwesens und zum anderen die einmaligen Kartoffelgerichte aus der Landhausküche, die dieses Restaurant ausmachen.

Die Speisekarte ist geprägt von außergewöhnlichen Kartoffelspezialitäten und vielen saisonalen Gerichten mit frischen Produkten aus dem Naturraum Eifel. Die absolute Besonderheit der Speisekarte ist das „Eifler Landhausschnitzel“, eine von vielen hauseigenen Kreationen bei der verschiedenste Zutaten wie hochwertigste Fleisch- und Fischspezialitäten, aber auch vegetarische Delikatessen, in frisch geriebenen Eifler Kartoffeln eingepackt und in reinem Rapsöl knusprig ausgebacken werden.

Im uralten Bruchsteingemäuer des einstigen Bauernhofes war ein Marionettentheater zu Hause, worauf heute noch die Original Theaterbühne hinweist.

Der Bauerngarten liegt direkt an der mittelalterlichen Stadtmauer, an einem der wenigen erhaltenen Wehrtürme von Münstermaifeld und dient in der wärmeren Jahreszeit als Terrasse im Grünen.

Der historische Gewölbekeller wurde durch moderne Inneneinrichtung zum weiteren Highlight und unter anderem zur Kulisse besonderer gastronomischer Kulturevents.

*In Löffel`s Landhaus bekommt man Lust aufs Land!*

**Restaurant Löffel`s Landhaus**  
Obertorstraße 42  
56294 Münstermaifeld  
info@loeffelslandhaus.de  
www.loeffelslandhaus.de



# „Das Eifler Landhausschnitzel“ vom Schweinerücken

## Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln grob reiben und mit Salz, Muskat und Majoran würzen. Das Eiweiß dazugeben und die Hälfte der Masse auf ein Arbeitsbrett geben.

Schweinerückensteak mit Salz und Pfeffer würzen und mit ausgepresstem Knoblauch einreiben. Danach leicht in Mehl wenden und anschließend auf die ausgebreitete Kartoffelmasse legen. Die restlichen geriebenen Kartoffeln oben auflegen und unter leichtem Drücken formen.

Eine Teflonpfanne mit Rapsöl erhitzen und das „Eifler“ vorsichtig einlegen.

Nun erst einmal ca. 5 Minuten kräftig braun anbraten lassen, danach umdrehen und auch auf der zweiten Seite das „Eifler“ in Ruhe und ohne großes Hin- und Herschieben braun werden lassen. Die gesamte Garzeit beträgt ca. 20 Minuten. Danach auf einem Teller anrichten und evtl. zusammen mit einem Salat anrichten. Aber auch eine passende Gemüsebeilage schmeckt sehr gut dazu.

**TIPP:** Auf der Internetseite [www.loeffelshaus.de](http://www.loeffelshaus.de) finden Sie unter „Galerie“ einen kleinen Film in dem die Zubereitung des „Eifler Landhausschnitzels“ erklärt ist.

## Zutaten für 4 Personen:

1000 g rohe frisch geschälte festkochende EIFEL Kartoffeln

Salz

Muskat

2 Stück Eiweiß vom EIFEL Ei

2 TL gehacktes Majoran

50 g Mehl

600 g / 4 x 150 g Rückensteak vom EIFEL Schwein

2 Knoblauchzehen (optional)

250 ml Rapsöl





## Seit 1868... ungewöhnlich persönlich!

Sieben Generationen haben in der Vulkaneifel ihre Spuren hinterlassen... Hotelbetrieb direkt am Schalkenmehrener Maar, gute regionale Küche, Landwirtschaft, Campingplatz, Maarblick-Suiten, Schäferwagen, großer Biergarten unter dem alten Walnussbaum, Ferienwohnungen, Wellness Oase, Kräutergarten... und unserem Hotel heute Tradition und Seele eingehaucht.

Um Ihnen Ihre Zeit bei uns unvergesslich und so komfortabel wie möglich zu gestalten, bieten wir eine Vielzahl an Übernachtungsmöglichkeiten. Sie können zwischen gemütlichen Zimmern, Suiten und Ferienwohnungen wählen, oft mit Blick aufs Maar.

Unsere erfahrenen Köche verarbeiten frische Produkte der Regionalmarke EIFEL und aus eigener Landwirtschaft zu kreativem Gaumenschmaus. Dazu eine herzliche Atmosphäre und geschmackvolles Ambiente ... bei uns fühlen Sie sich wohl, davon sind wir überzeugt.

### *Unser origineller Übernachtungstipp:*

Romantisch übernachten im traditionellen Schäferwagen direkt am Ufer des Schalkenmehrener Maares. Natürlich gibt es dazu auch ein tolles Frühstück vom Büffet im Hotel!

### **Schneider am Maar**

Familie Schild-Mölder  
Maarstraße 22

54552 Schalkenmehren/Vulkaneifel

Telefon: 06592-95510

[www.hotelschneider.de](http://www.hotelschneider.de)



**EIFEL**

KULINARISCH

# Schäferstündchen im Schneider am Maar

## Zubereitung:

### Hauptgericht:

Kräuter und Knoblauch hacken, mit allen anderen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 – 8 ganze Wirsingblätter oder Weißkohlblätter ohne Strunk kurz blanchieren und ausgebreitet in eine Suppenkelle legen.

Die Hackmasse in die Kelle auf das Wirsingblatt geben und mit dem überstehenden Wirsing zuschlagen.

Auf ein gebuttertes Blech bei 180 Grad Umluft ca. 15-20 Minuten in den Backofen schieben.

Dazu passt gut eine leichte Tomatensoße mit vielen Kräutern und etwas Knoblauch, gegrilltes Zucchini Gemüse und ein Kartoffelrösti von rohen Kartoffeln.

### Kartoffelrösti:

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Schalotten in feine Würfel schneiden, Petersilie hacken und mit den Eigelben in eine Schüssel geben.

Kartoffeln schälen, grob reiben, sorgfältig ausdrücken und in die Schüssel geben.

Die abgesetzte Kartoffelstärke und die Gewürze unterrühren. In Rapsöl-Butter goldgelb von beiden Seiten braten.

## Zutaten für 4 Personen:

### Hauptgericht:

800 g frisches Ziegen- oder

Lammhackfleisch aus der Region

100 g Ziegenfeta oder Ziegen-  
camembert in Würfel schneiden

2 EIFEL Eier

2 Schalotten in feine Würfel  
schneiden

1 altbackenes Brötchen

einweichen und gut ausdrücken

Frische Kräuter: Rosmarin, Thymian,  
Petersilie, Majoran

2 frische Knoblauchzehen

Gewürze: Salz und Pfeffer

### Kartoffelrösti:

1 kg festkochende EIFEL Kartoffeln

2 Eigelb

2 Schalotten

100 ml Rapsöl-Butter

Frische Petersilie





## *Braukultur aus Mendig!*

Erleben Sie eine Führung durch den tiefsten Bierkeller der Welt oder die gläserne Erlebnisbrauerei. Genießen Sie die regionale Küche mit Zutaten aus der Vulkaneifel in gemütlicher Brauhausatmosphäre oder im idyllischen Biergarten.

### *Brauereiführungen:*

Samstags, Sonntags und an Feiertagen jeweils um 15:00 Uhr. Weitere Termine für Gruppen ab 10 Personen nach Absprache (45 Minuten). Personen unter 16 Jahren zahlen 3,90 €, Erwachsene 4,90 € pro Person.

### *Führungen durch den Felsenkeller:*

Samstags, Sonntags und an Feiertagen jeweils um 16:00 Uhr. Weitere Termine für Gruppen ab 10 Personen nach Absprache (60 Minuten). Personen unter 16 Jahren zahlen 3,90 €, Erwachsene 4,90 € pro Person.

All unsere Biere sind zu 100% naturbelassen.

### *Unsere Biere:*

Helles, Dunkles, Weizen, Pale Ale, Indian Pale Ale, Bockbier, Bourbon Doppelbock, Weizenbock sowie stetig wechselnde Saisonbiere.

Unser vor Ort Shop mit unseren Bieren und regionalen Köstlichkeiten hat täglich von 12:00 bis 20:00 Uhr geöffnet.

### **VULKAN Brauhaus in Mendig**

Vulkan Brauerei GmbH & Co KG

Malte Tack

Laacher-See-Str.2

56743 Mendig

Tel Brauhaus: 02652/520330

E-Mail: [info@vulkan-brauerei.de](mailto:info@vulkan-brauerei.de)

[www.vulkan-brauerei.de/de/brauhaus](http://www.vulkan-brauerei.de/de/brauhaus)



**EIFEL**

GASTGEBER

# Spätzle Pfanne

## Zubereitung der Spätzle:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier und das Mineralwasser zugeben und zu einem glatten, zähen Teig verrühren. Der Teig wird so lange geschlagen, bis er zähflüssig ist und Blasen wirft. Hierzu braucht man einen stabilen Löffel und einen starken Arm oder eine sehr leistungsfähige Küchenmaschine mit Kneithaken. Die Spätzle mit einem Messer und einem Küchbrett oder mit einem speziellen Spätzle Brett mit zugehörigem Messer portionsweise in siedendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel abnehmen. Das Ganze portionsweise wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Die Butter flöckchenweise auf die warmen Spätzle setzen.

## Zubereitung des Gerichtes:

Zuerst das Gemüse in Streifen schneiden. Dann die Zwiebeln und die Karottenstreifen in einer Pfanne anbraten. Nach kurzer Zeit die Bohnen und den Lauch dazu geben und, wenn alles gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Spätzle und das Gemüse mischen und in eine mit Butter gefettete Auflaufform geben. Den Auflauf mit Eifler Bergkäse bestreuen und bei 150 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für ca. 20min goldbraun backen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Spiegeleier braten und über den Auflauf geben.

## Zutaten für 4 Personen:

### Spätzle:

400 g Mehl  
5 EIFEL Eier  
100 ml Vulkanpark-Quelle Eifel Mineralwasser  
reichlich siedendes Salzwasser  
1 l kaltes Wasser  
50 g Butter

### Gericht:

hergestellte Spätzle  
1 Karotte  
1/1 Stange Lauch  
200 g grüne Bohnen  
2 kleine Zwiebeln  
200 g Eifler Bergkäse  
4 EIFEL Eier  
Butter





Heidsmühle



## Beim Rauschen des Mühlbachs....

In der waldreichen Umgebung von Manderscheid, dort wo die romantische Kleine Kyll durch ihr pittoreskes Tal fließt, liegt ein besonders Ausflugsziel in purer Naturidylle – das Hotel-Restaurant Heidsmühle.

Wer in der Ruhe der Natur ausspannen, beim Rauschen des Mühlbachs auf der Sonnenterrasse relaxen und Eifeler Köstlichkeiten genießen will, der ist hier richtig.

Eine wohltuende Ruhe umgibt dieses schöne Fleckchen Erde, das der ideale Ausgangspunkt für Streifzüge durch die außergewöhnliche Landschaft am Fuße des Mosenbergs ist.

Der Hotelpark direkt am Mühlbach, der zu Füßen des Hauses fließt, ist eine kleine natürliche Welt für sich.

Die fangfrischen Forellen aus den Wasserbecken links und rechts des Mühlbaches sind die Spezialität des Hauses, welches

auf eine 170-jährige Tradition zurück blickt und in der 5. Generation als Familienbetrieb geführt wird.

Zur Kaffeestunde sind die Kuchen und Torten aus der hauseigenen Konditorei in aller Munde. Seit mehr als 40 Jahren werden diese Leckereien hier täglich frisch zubereitet.

### Hotel-Café-Restaurant Heidsmühle

Tobias Stadtfeld  
Mosenbergstr. 22

54531 Manderscheid

Mail an: [post@heidsmuehle.de](mailto:post@heidsmuehle.de)

[www.heidsmuehle-manderscheid.de](http://www.heidsmuehle-manderscheid.de)





# Kräuterforelle

## Zubereitung:

Die Forellen ausnehmen und unter klarem Wasser putzen.

Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Die Kräuter fein schneiden oder zupfen und dazugeben. Die Kräutermischung nun zu 80 % mit dem Olivenöl vermengen, dann salzen und pfeffern. Die Forellen mit dieser Kräutermischung füllen und von außen einreiben.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Forellen in Mehl wenden und knusprig braun von beiden Seiten braten.

Die Forellen mit einem Stück Zitrone auf dem Teller anrichten.

Den Rest der Kräutermischung in den Bratensatz geben und kurz darin schwenken, dann über die Forelle geben.

Als Beilage empfehlen wir Blattsalate mit Vinaigrette und Salzkartoffeln.

## Zutaten für 4 Personen:

4 fangfrische EIFEL Forellen

2 Bund Petersilie

1 Bund Thymian

1 Bund Basilikum

4 Schalotten

4 Knoblauchzehen

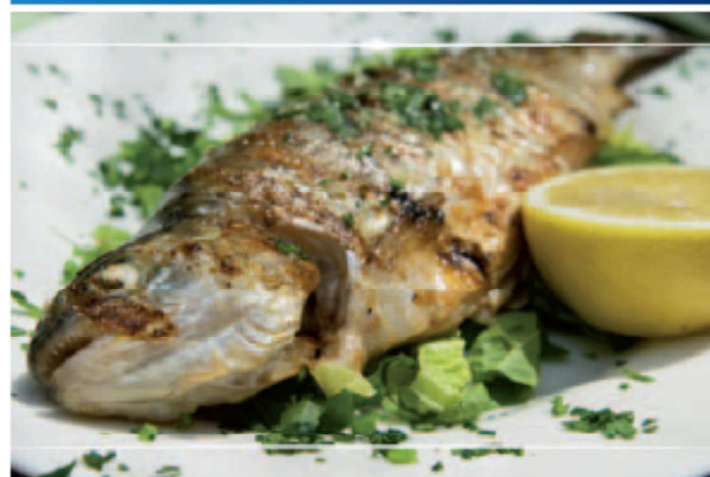
4 EL Olivenöl

100 g Butter

Mehl

Pfeffer

Salz





## Qualität aus Tradition.

Im Waldhotel Kurfürst in Kaisersesch ist Qualität schon Familien-tradition. Unser Restaurant steht für Regionales mit französischem Touch - kein Wunder, denn unser Chef ist Franzose.

Besonders bekannt sind unsere Wildgerichte, Wild nur aus heimi-schen Jagden, gerne auch mal in ausgefallenen Zusam-men-stellungen.

Genauso beliebt ist auch EIFEL-Schwein, -Rind, -Lamm und Zie-genkäse. Gute Weine von Ahr und Mosel und RHODIUS Mineral-wasser begleiten die Gerichte.

Weil wir unsere Region Eifel lieben und stärken möchten, sind wir seit Gründung der Regionalmarke EIFEL darin engagiert.

*Denis, Lilli und Christine Arnicot*



### **Waldhotel Kurfürst**

Familie Arnicot  
Auf der Wacht 21  
D-56759 Kaisersesch  
Tel: 02653 98910  
Fax: 02653 989119  
info@waldhotel-kurfuerst.com  
www.waldhotel-kurfuerst.de



# Rehmedaillons an Spargel mit Döppekoochen

## Zubereitung:

**Rehrücken** ohne Knochen – in 12 Medaillons teilen, würzen und scharf anbraten, dann im Ofen bei 80 Grad noch ca. 10 Min. nachziehen lassen. Bratsatz mit Wildfond und Rotwein aufschütten, einreduzieren, Soße evtl. nachwürzen und mit 20 gr. Zartbitterschokolade vollenden.

Dazu den weißen und grünen Spargel (aus dem Maifeld) – schälen und mit etwas Salz, Zucker und Butter kochen. Butter und 1Eßlöffel Semmelbrösel – in der Pfanne hellbraun anrösten.

Zusätzlich werden benötigt: Salz, Pfeffer, Zucker, Butterschmalz zum Braten.

**Als Beilage Eifeler Döppekoochen:** ( ca. 4 Portionen – oder 8 Muffinformen)

Zwiebeln mit Speck in etwas Butter anschwitzen. Geschälte Kartoffeln halb reiben, halb stiften, mit einem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer, und Muskat würzen, in gefettete Muffinförmchen füllen und ca. 20 min. bei ca. 160° backen.

**Als Vorspeise: unser Eifel – Carpaccio:**

gekochtes Rindfleisch, kalt dünn aufgeschnitten, mit Senfsoße, Salatbouquet und Eifelkäseraspeln.

**Dessert: Crème brulée mit Früchten**

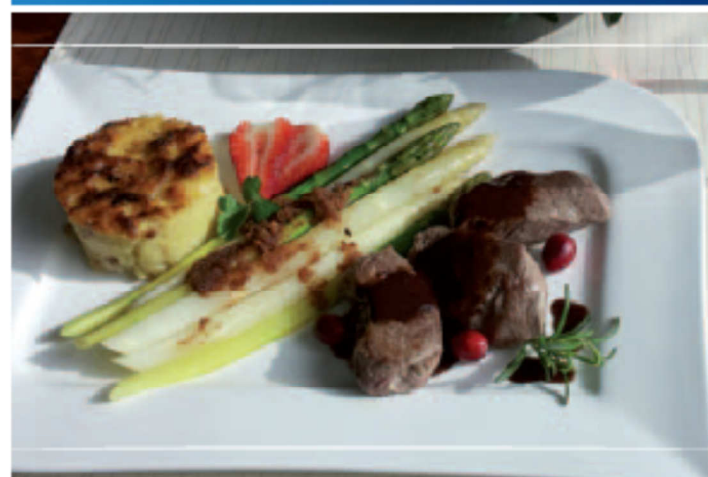
4 Eigelbe mit je 150 ml. Sahne und Milch, 30 gr. Zucker und etwas ausgeschabter Vanille verrühren, in kleinen Förmchen ca. 45 min im Ofen bei 95 Grad stocken lassen. Durchkühlen. Kurz vorm Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

## Zutaten für 4 Personen:

600gr Rehrücken aus der Region  
0,2 Ltr. Wildfond  
0,1 Ltr. Rotwein  
20 gr Zartbitterschokolade  
500 gr weißer Spargel  
500 gr grüner Spargel  
Salz Zucker Butter  
40gr Butter  
1EL Semmelbrösel

## Für den Döppekoochen:

50 gr Zwiebeln  
50 gr Speck vom EIFEL Schwein  
600g EIFEL Kartoffeln, geschält  
1 EIFEL Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss





# Ursprünglichkeit und Genuss.

Wir, die Familie Ziemons, führen den Landgasthof

## „Gut Marienbildchen“

nunmehr in der 3. Generation und verwöhnen unsere Gäste mit einer feinen regionalen Küche mit frischen saisonalen Zutaten, teilweise aus eigener Landwirtschaft und Jagd.

Ob Bärlauch, Spargel und Morcheln. Im Frühling, Pfifferlinge und leichte Küche im Sommer und Steinpilze und Wild im Winter, stets verwöhnt Sie unser Team mit dem Besten, was die Jahreszeit zu bieten hat.

Dazu schenken wir immer einen passenden Tropfen aus unserem großen Weinkeller aus. Für das behagliche Wohnen stehen unsere 8 modernen Landhauszimmer zur Verfügung.



LANDGASTHOF

*Gut Marienbildchen*

### Landgasthof Gut Marienbildchen

Familie Ziemons  
 Münsterbildchen 3  
 52159 Roetgen  
 Telefon 02471 - 2523  
 Telefax 02471 - 921643  
[info@gut-marienbildchen.de](mailto:info@gut-marienbildchen.de)  
[www.gut-marienbildchen.de](http://www.gut-marienbildchen.de)



# Rinderfilet

## „Marienbildchen“

### Zubereitung:

Die sehr fein gewürfelte Schalotte in Butter glasig dünsten, mit rotem Portwein und Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond (es geht auch Rinderfond o.ä.) hinzufügen und wiederum auf die Hälfte reduzieren lassen und beiseite stellen.

Das Rinderfilet in 4 Steaks teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bratfett von jeder Seite ca. 4 Minuten braten, sodass sich eine schöne Kruste bildet, die Steaks aber im Inneren noch schön saftig sind. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratansatz in der Pfanne mit dem reduzierten Rotwein ablöschen, die Preiselbeeren hinzugeben und solange einkochen, bis sie eine sämige Konsistenz aufweist.

Zu guter Letzt den grünen Pfeffer in die Soße geben und eventuell mit Salz abschmecken.

Nun das Fleisch auf den vorgewärmten Teller legen und die Soße angießen. Dazu empfehle ich selbstgemachte Spätzle und markfrisches Gemüse oder einen kleinen Salateller.

### Zutaten für 4 Personen:

ca 800 gr Rinderfilet (pariert) vom EIFEL Rind

400 ml Rotwein (Spätburgunder, Blauer Zweigelt oder Côtes du Rhône)

100 ml Portwein rot

250 ml Kalbsfond

1 kleine Schalotte

20 gr Butter

80 gr Preiselbeerkonfitüre

20 gr eingelegter grüner Pfeffer

Pfeffer, Salz, Fett zum Braten (Butterschmalz, Margarine)



# Ein Schluck Heimat!

Bestes Mineralwasser  
aus der Vulkaneifel!



**E I F E L**

[www.einschluckheimat.de](http://www.einschluckheimat.de)

# Was würde besser zu den Eifel-Rezepten passen als ein Mineralwasser aus der Region!

Die Marke Vulkanpark-Quelle Eifel steht für hochwertiges Mineralwasser aus den Tiefen des Vulkanparks Laacher See.

*Regional!*

*Ursprünglich!*

*Natürlich!*

Vulkanpark-Quelle Eifel Classic (viel Kohlensäure) und Medium (weniger Kohlensäure) sind erhältlich in der 12 x 1,0l PET-Kiste und in der 12 x 0,7l Glas-Kiste. Vulkanpark-Quelle Eifel Naturell (ohne Kohlensäure) erhalten Sie in der handlichen 6 x 1,0l PET-Kiste.

**Vulkanpark-  
Quelle**  
Eifel



