

# Typisch badische und Markgräfler Rezepte

Hier finden Sie einige Rezepte typischer badischer bzw. Markgräfler Gerichte zum Nachkochen. Wir haben unser Angebot nach Vorspeisen, Hauptgänge und Nachspeisen sortiert. So können Sie sich Ihr eigenes Markgräfler Menu zusammenstellen. Wir wünschen Ihnen viel Spass dabei und einen guten Appetit.

---

[Vorspeisen](#) | [Hauptgänge](#) | [Nachspeisen](#)

---

## Vorspeisen

### Bibeliskäs (angemachter Quark)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten:

1 kg Magerquark,  
1/2 Ltr. Sahne (steif geschlagen)  
1 Zwiebel (fein gehackt)  
1 Bund Schnittlauch (fein gehackt),  
Salz, Pfeffer, Kümmel

**Zubereitung:** Den Quark durch ein Haarsieb streichen, dadurch wird er locker. Die geschlagene Sahne darunter heben. Die Zwiebel und den Schnittlauch dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

**Tipp:** Anstatt Schnittlauch können auch andere grüne Kräuter wie Kerbel, Liebstöckel oder Borretsch verwendet werden.

Dazu passt sehr gut ein selbstgebackenes Nußbrot.

---

### Spargelcremesuppe

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

500 g Spargel  
3/4 Ltr. Wasser (gesalzen + Prise Zucker)  
40g Butter  
40g Mehl  
1 EL Brühenpulver

Geschrieben von: Sabrina Fuchs

---

1 Eigelb  
1/8 Ltr. Sahne  
80g Butter  
Salz, Petersilie

**Zubereitung:** Den geschälten Spargel in Stücke schneiden. Das Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Spargelstücke hinzugeben. Das ganze ungefähr 15 Minuten kochen lassen, die Spargelstücke im Sieb abgießen und dabei das Spargelwasser auffangen. Die Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen lassen. Dann mit dem Spargelwasser langsam auffüllen, den Esslöffel Brühenpulver hinzugeben und aufkochen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und unter Rühren hinzugeben, dies verleiht der Suppe den cremigen Touch. Achtung: nicht kochen! Die gekochten Spargel in ca. 3 cm lange Stücke (löffelgerecht) schneiden und der Suppe wieder beigegeben. Die Butter in der Suppe schmelzen, mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

---

### Flädelesuppe

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:  
1 Bund Suppengrün  
500g Fleisch (Suppenfleisch vom Rind)  
500g Knochen vom Rind  
1TL Salz  
1 Bund Petersilie  
100g Mehl  
2 Eier  
1/4 Ltr. Milch  
60g Butter

**Zubereitung:** Suppengrün zerkleinern. Mit Fleisch, Knochen und Salz in kaltem Wasser aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 90 Min. sieden, bis das Fleisch gar ist. Brühe durch ein Sieb gießen. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eiern, Milch und Salz zu einem Teig verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. in der zerlassenen Butter 8 dünne Pfannkuchen backen. Petersilie hacken. Die Pfannkuchen in dünne Streifen schneiden, in einen Teller geben und mit der heißen Suppe übergießen. Mit Petersilie bestreuen.

---

### Schneckenuppe „badische Art“

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: ca. 1 Std. (davon 30 Min. Kochzeit)

Zutaten:  
2 Bund Frühlingszwiebeln

Geschrieben von: Sabrina Fuchs

---

1 Möhre  
1 Schalotte  
3 Knoblauchzehen  
48 Weinbergschnecken (aus der Dose)  
250g saure Sahne  
2 Eigelbe  
50g Butter  
1/4 Ltr. trockener Weißwein  
3/4 Ltr. Gemüsebrühe  
Salz, Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle), Muskatnuss

**Zubereitung:** Frühlingszwiebeln, Möhre und Schalotte putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Weinbergschnecken in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Saure Sahne mit Eigelben verquirlen. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin glasig schwitzen. Den Knoblauch durch die Presse drücken und mit den abgetropften Schnecken zum Gemüse in den Topf geben. Weißwein und Gemüsebrühe angießen, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskatnusswürzen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eiersahne unterziehen. Nochmals abschmecken. Die Schneckensuppe in Suppenteller füllen und mit Petersilienblätter bestreut servieren.

**Tipp:** Verwenden Sie nur Schnecken aus der Dose. Denn das Reinigen und Zubereiten von frischen Schnecke ist eine Arbeit von Tagen und zudem nicht jedermanns Sache.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## Hauptgänge

### Ochsenbrust mit Senf-Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 ¼ Std. (davon 1 ½ Std. Kochzeit)

Zutaten:

1kg Ochsenbrust  
1 Stange Lauch  
1/4 Sellerieknolle  
1 Möhre  
2 Lorbeerblätter  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
Salz

Für die Soße:

Geschrieben von: Sabrina Fuchs

---

2 hart gekochte Eier  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund glatte Petersilie  
4 EL Mayonnaise  
4 EL Quark  
1/4 Ltr. geschlagene Sahne  
2 TL mittelscharfer Senf  
2-3 TL Meerrettich  
Salz, Weißer Pfeffer (aus der Mühle)  
1 Kästchen Kresse

**Zubereitung:** Das Fleisch kalt abspülen. Das Gemüse putzen, waschen und grob zerkleinern. Für die Soße die Eier würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen und klein schneiden. Das Fleisch mit dem Gemüse und allen Kräutern in einen ausreichend großen Topf geben. So viel kaltes Wasser angießen, dass alles bedeckt ist. Auf die Flamme stellen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze 1 ½ Stunden garen. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Soße in eine Schüssel füllen und miteinander vermischen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer unterheben. Die Soße in eine Servierschale füllen und eine Stunde kühl ruhen lassen. Zum Servieren das Fleisch aus dem Kochsud heben. Mit einem scharfen Messer in 1cm dicke Scheiben schneiden. In eine Suppenterrine füllen und mit dem Fleischsud ohne Gemüse begießen. Heiß zu Tisch bringen und mit der gekühlten und mit Kresse bestreuten Senf-Meerrettich-Soße reichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

**Tipp:** Die restliche Fleischbrühe ist eine wunderbare Basis für eine Gemüsesuppe oder einen Eintopf.

---

### Knöpfele mit Kalbfleisch-Ragout, Spitzmorcheln und Wirsing

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. ½ Std.

Zutaten:

500g frische Knöpfele oder Spätzle  
500g Kalbfleisch (Nuss oder Filet)  
30g getrocknete Spitzmorcheln  
150g Wirsing  
1 Zwiebel  
1/4 Ltr. Sahne  
1 Becher Creme fraiche  
1/8 Ltr. badischen Weißwein  
etwas frischer Thymian  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft  
Butterschmalz

**Zubereitung:** Morcheln in warmem Wasser ca. 2 Std. einweichen, danach gut waschen. Den

Geschrieben von: Sabrina Fuchs

---

gewaschenen Wirsing entblättern, kurz blanchieren und in Quadrate schneiden. Das Fleisch in Würfel schneiden und in einem Topf in Butterschmalz anbraten. In der Zwischenzeit die Knöpfe nach Packungsangabe zubereiten. Die kleingehackte Zwiebel und die in Wasser eingeweichten, gut abgespülten Morcheln zum Fleisch dazugeben, kurz anbraten und mit Weisswein und dem Morchelfond (sieben) ablöschen. Sahne aufgießen und das Ragout bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Die Soße mit der halben Menge Creme fraiche verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Wirsing untermischen. Die Knöpfe mit dem Ragout anrichten und mit der restlichen Creme fraiche und dem gezupften Thymian dekorieren.

---

### Schäufele mit Kartoffelsalat

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Std.

Zutaten:

1 Schäufele (vom Metzger vorbereitet: gesalzen und angeräuchert)

1kg Kartoffeln

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

Essig, Öl

**Zubereitung:** Schäufele ins kochende Wasser legen und eine Stunde unter dem Siedepunkt garen. 1kg Kartoffeln waschen und 40 Min. im kochenden Wasser garen lassen. Pellen und noch lauwarm in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und mit einer Prise Salz, Pfeffer, etwas Kochbrühe vom Schäufele, Essig und Öl vermengen. Das fertige Dressing zu den Kartoffelscheiben hinzugeben.

**Tipp:** Servieren Sie das Schäufele mit dem Kartoffelsalat am besten mit ein wenig frischer Petersilie.

---

### Spargel mit Schwarzwälder Schinken

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

2kg Spargel

350g Schwarzwälder Schinken

2 TL Zucker

2 TL Salz

4 EL Butter

1/2 Ltr. Spargelwasser (Kochwasser)

2 Zitronen

Soßenbinder (hell)

2 Bund Schnittlauch

**Zubereitung:** Den Spargel mit Zucker, Butter, Salz und dem Zitronensaft ungefähr 20 Minuten kochen. Möglichst einen Spargeltopf dazu verwenden, so dass der Spargel mehr im Dampf gar wird. Dann einen halben Liter vom Spargelwasser in einen Topf geben und mit dem Soßenbinder aufkochen. Einen Esslöffel Butter dazu geben und mit Muskat abschmecken. Den Schnittlauch geschnitten in die Soße geben. Den Spargel und den aufgerollten Schinken auf einer Platte anrichten, die Soße über dem Spargel verteilen. Dazu reicht man am besten neue Salzkartoffeln und Kopfsalat.

---

### **Pasta mit grünem Spargel und Schinken**

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

400g Pasta nach Wahl

500g grüner Spargel

2 EL grüne Pesto

1/4 Ltr. Sahne

2 EL Olivenöl

1 Stk. Butter

1 Zwiebel

300g Kochschinken

Parmesankäse

Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Am Spargel ungefähr 3 cm von der Schnittstelle abschneiden. In reichlich Salzwasser mit der Butter kochen bis er bissfest ist. Dann das Spargelwasser abschütten und in einem Topf auffangen. Den Spargel in Eiswasser abschrecken und in zwei bis drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Nudeln im aufgefangenen Spargelwasser kochen. Den Kochschinken in Streifen schneiden, die Zwiebel hacken und beides in mittelstark erhitztem Olivenöl angehen lassen. Die Pesto und die Sahne dazu geben und verrühren. Pasta und Spargel dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmal kurz aufkochen lassen, auf dem Teller anrichten und den Parmesankäse darüber streuen.

[Zum Seitenanfang](#)

---

## **Nachspeisen**

### **Markgräfler Kirschenplotzer**

## Regionale Gerichte - Markgräfler und badische Rezepte

Geschrieben von: Sabrina Fuchs

---

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Zutaten:

3 Brötchen vom Vortag

150ml Milch

3 Eier, getrennt

125g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

500g Speisequark

2 EL Zitronensaft

75g Gries

3 TL Backpulver, gestrichen

750g Kirschen/Sauerkirschen, frisch oder aus dem Glas nicht entsteint

30g Mandeln

**Zubereitung:** Die Brötchen in feine Stücke schneiden, mit der warmen Milch übergießen und einziehen lassen. 3 Eigelb mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Den Quark, Zitronensaft und Grieß mit Backpulver vermischt, unterrühren. Die eingeweichten Brötchen mit dem Knethaken gut durchrühren. Die Quarkmasse und die Kirschen unterheben. Zuletzt die steifgeschlagenen Eiweiß unterheben. Die Masse in eine flache, gefettete Kuchenform (26cm) füllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Backen bei 175°-200° 30-40 Minuten. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

---

### Elsässer Gugelhupf

Zubereitungszeit: 2 ½ Std. ( davon ca. 1 Std. Ruhe- und 45 Minuten Backzeit)

Zutaten:

1 ½ kg Mehl

30g Salz

225g Zucker

500g Butter

6 Eier

600ml Milch

75g Hefe

240g Rosinen

Puderzucker

**Zubereitung:** Die Hefe in einer Schale mit der Hälfte der lauwarmen Milch anrühren. Der aufgelösten Hefe so viel Mehl zufügen, wie nötig ist, um einen mittelfesten Teig zu machen. Dieses Hefegemisch an einem mäßig warmen Platz aufgehen lassen. Nun in einer Schüssel in nachstehender Reihenfolge vermischen: Vorteig, Mehl, Salz, Zucker, Eier und den Rest der lauwarmen Milch. Alles kräftig mit einem Holzlöffel verrühren und den Teig 10 Minuten lang gründlich durchkneten, wobei er schließlich immer wieder von Hand anzuheben und gegen die Wand der Schüssel zu schlagen ist, um ihn so weit wie möglich zu durchlüften. Dann die weiche Butter hinzufügen, noch einige Minuten durchkneten und dann

den Teig im unteren Teil der Schüssel zusammenpressen. Mit einem Tuch bedecken und nochmals gut gehen lassen (ca. 1 Stunde oder mehr). Der gut aufgegangene Teig ist zu klopfen, um ihn auf sein ursprüngliches Volumen zurückzubringen. Dann die Rosinen beimischen. Die Gugelhupfform ausbuttern. Den Teig in die Form geben und nochmals aufgehen lassen. Dann bei 210°C Ober-/Unterhitze unten backen. Verfärbt sich der Kuchen zu sehr, muss er mit Backpapier abgedeckt werden. Backzeit: mindestens 45 Minuten (Stäbchenprobe). Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen. Das angegebene Rezept ist für eine große Gugelhupfform gedacht, so wie sie früher waren. Die Menge lässt sich auf eine kleine Form herunter rechnen, am besten schmeckt der Kuchen jedoch aus der großen Form.

---

### Markgräflertorte

Zubereitungszeit: ca. 2 bis 2 ½ Stunden ( davon Backzeit ¾ Stunde)

Zutaten:

400g geriebene Haselnüsse

400g Zucker

11 Eiweiß

Für die Füllung:

80g geschälte Haselnüsse

80g geschälte Mandeln

Zum Rösten der Nüsse:

30g Zucker

Für die Buttercreme:

200g Butter,

230g Staubzucker,

4-5 EL Kirschwasser

**Zubereitung:** Unter den steifen Schnee der Eiweiß mengt man Zucker und geriebene Haselnüsse, füllt den Teig in drei vorgerichtete Tortenformen in der Größe von 26 cm Durchmesser und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 140 Grad ca. ¾ Stunde. Unterdessen werden die Haselnüsse im Backofen leicht geröstet, damit die Schalen sich lösen. Dann werden die geschälten Mandeln, samt den Haselnüssen - auf einem Blech liegend - mit Zucker überstreut im Ofen lichtgelb geröstet und danach gemahlen. Zur Creme wird die Butter sehr schaumig gerührt und mit dem Zucker und dem Kirschwasser tüchtig gerührt. Von dieser Masse nimmt man zur Spritzverzierung 4 EL voll weg, mischt unter das Zurückgebliebene die gemahlene Haselnüsse und Mandeln und bestreicht damit die drei Tortenteile. Diese werden zusammengesetzt, mit der zurückgestellten Buttercreme, welche man nochmals tüchtig gerührt hat, verziert und der äußere Rand damit glatt bestrichen.

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberschutzgesetz.  
Bildnachweis (nach Reihenfolge):