



So kocht und backt Moers-Scherpenberg



1. Auflage
Erschienen im Jahr 2025.

Der Erlös dieses Kochbuchs kommt ausschließlich dem Begegnungszentrum Scherpenberg zu Gute.

Impressum

Rezept-Autoren:
diverse Besucher*innen des Begegnungszentrums

Redaktion:
Ulrike Kehrein, Marcel Sowade-Kommor

Lektorat:
Kerstin Lehnert, Marliese Nießen, Heidi Samwer

Layout und Satz:
Marcel Sowade-Kommor
marcel.sowade@gmail.com

Bilder:
Zutaten: erstellt mit Adobe Firefly (KI)
Vegan-Symbol: entworfen von Freepik

Herausgeber:
Ev. Kirche Moers-Scherpenberg
- Presbyterium -
Homberger Str. 350, 47443 Moers
gemeindebuero@ev-kirche-scherpenberg.de
www.ev-kirche-scherpenberg.de

Druck:
WIRmachenDRUCK GmbH
Illerstraße 15, 71522 Backnang

Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung:
info@wir-machen-druck.de

Alle in den Rezepten genannten Produkt- und Markennamen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber. Die Nennung erfolgt ausschließlich zu beschreibenden Zwecken; es besteht keine Verbindung zu den genannten Herstellern oder Marken.

Widmung

Dieses Kochbuch widmen wir allen, die sich ehrenamtlich engagieren – im Umwelt- und Naturschutz, in der Nachbarschaft, in Vereinen, Gemeinden, Rettungsdiensten, Hilfsdiensten oder einfach dort, wo Hilfe gebraucht wird. Menschen wie Sie, die ihre Zeit, Kraft und Ideen schenken, ohne etwas dafür zu erwarten. Die mit anpacken, wenn andere schon die Schürze an den Nagel hängen. Die zuhören, helfen, trösten, organisieren, aufbauen, kochen, lachen – und niemals nur zuschauen.

Sie sind das unsichtbare Rückgrat unserer Gesellschaft. Ihre Tatkraft verbindet, stärkt und inspiriert. Sie bringen Menschen zusammen – am Tisch, im Alltag und im Herzen. Ohne Sie wären viele Orte leerer, kälter und stiller.

Danke für Ihren Einsatz, Ihren Humor und Ihr großes Herz. Dieses Buch ist für Sie – mit einer ordentlichen Prise Wertschätzung.

Vorwort

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“, weiß der Volksmund. Ebenso spielen in vielen biblischen Geschichten gemeinsames Essen und Trinken eine wesentliche Rolle. Sie sind Zeichen der Gemeinschaft, der gegenseitigen Verbundenheit und des Vertrauens. Auch das Gemeindeleben in Scherpenberg belegt das in unterschiedlichster Art und Weise. So bunt und vielfältig wie das Gemeindeleben und die Menschen, die daran mitwirken, ist auch dieses Kochbuch!

Über die Jahre gab es verschiedene Anlässe, Rezepte zusammenzutragen, z.B. 2014 zum 60. Geburtstag der Gemeinde oder für Rita Schweitzer 2023 zu ihrem Abschied. Diese Sammlungen mit so manchem weiteren Rezept aus der Gemeinde, sowie dem beliebten *Café Scherpenberg*, sind nun – endlich! – zusammengefasst zum Kochbuch, wie es in Ihren Händen liegt. Ein herzliches Dankeschön an alle, die daran mitgewirkt haben!

Wir freuen uns, wenn Sie diese Rezeptsammlung für sich, aber auch für Ihre Lieben erwerben! Verschenken Sie Freude damit oder mit einer Einladung zum Essen oder Kaffeetrinken. Außerdem unterstützen Sie die Arbeit im Begegnungszentrum unserer Gemeinde.

Wir wünschen Ihnen beim Kochen und Backen, aber vor allem auch beim Essen – hoffentlich in guter Gemeinschaft mit Familie, Freunden und Bekannten – viel Vergnügen und einen gesegneten Appetit!

Inhalt

SALATE & SAUCEN

Bulgursalat 🌿	8
Salat „Djakarta“	9
Dicke-Bohnen-Kartoffelsalat	10
Eiersalat mit Käse	11
Heringssalat	12
Brigittes Kartoffelsalat	13
Bunter Kartoffelsalat	14
Warmer Kartoffelsalat	15
Falscher Nudelsalat	16
Nudelsalat HAWE	17
Salat mit Räucherfisch nach Art dänischer Fischer	18
Tante Lilets Rote-Bete-Salat 🌿	19
Salsa-Schichtsalat	20
Spargelsalat aus dem Backofen 🌿	21
Spargel-Lachs-Salat „Erika“	22
Wassermelonensalat	23
Weißkohlsalat 🌿	24
Spitzkohlsalat 🌿	25
Nudelsalat	26
Brokkolisalat 🌿	27

FÜRS MITBRING-BUFFET

Aioli	28
Drei leckere Dips	29
Dattelcreme	30
Goudaröllchen auf Brottalern	31
Linsenpüree „Santorini“ 🌿	32
Gewürzgurken 🌿	33

Salz-Gurken	34
Niederrheinische rot-grüne Verführung 🌿	35
Pizzabrötchen „Maria“	36
Schafskäse-Crostini mit Honig und Basilikum	37
Schwarzbrot	38
Zwiebelbrot	39
Werners Fußballbrötchen	40
Schafskäse aus dem Ofen	41

ALLES AUS EINEM TOPF

One-Pot-Pasta 🌿	42
Spaghetti mit Rucola	43
Brechbohnenuppe	44
Currywurstsuppe	45
Graupensuppe mit Fleisch	46
Pizza-Suppe	47
Serbische Bohnensuppe	48
Tomatensuppe – extravagant	49
Kichererbsen-Möhren-Curry 🌿	50
Kartoffelgulasch	51
Pikanter Filettopf	52
Filettopf „Chili“	53
Filettopf „Bernaise“	54
Kalifornischer Filettopf	55
Jägerpfanne	56
Chili con Carne	57
Reiseintopf	58

PASTA, FLEISCH & FISCH

Specknudeln à la Sebastian und Sophia	59
Bandnudeln mit Spinat-Sahne	60
Pasta mit Nuss-Bolognese 🌿	61
Fleischwurstgulasch	62
Kässpätzle mit Röstzwiebeln	63
Knoblauch-Spaghetti	64
Nudelaufbau „Willibald“	65
Spaghetti mit Lachs und Zitronensauce	66
Pasta mit Wildlachs und getrockneten Tomaten	67
Jensis Lachs in Sweet-Chili-Sauce	68
Lachswürfel auf Erbsenpüree	69
Feine Lachs-Spinat-Rolle	70
Lauch-Lachs-Lasagne	71
Tichlas Pizza familiare 🌿	72
Zucchini mit Veggie-Füllung 🌿	73
Tortilla Española	74
Tarte à la Ratatouille	75
Überbackene Schinkenröllchen	76
Shakshuka	77
Schweinefiletpfanne	78
Sauerkraut-Auflauf	79
Rosenkohlaufbau mit Kasseler und Käse	80
Rotes Bohnencurry	81
Brittas Räuberfleisch	82
Mandarinen-Hähnchen	83

Matjes mit grünen Bohnen	84
„Mafia-Torte“	85
Kasseler mit Sauerkraut-Haube	86
Käsewähe	87
Grünpargel mit Pfefferbutter und Spiegeleiern	88
Gemüsewähe mit Quark-Öl-Teig	89
Chili-Käse-Bratwurst	90
Bœuf bourguignon	91

... UND WAS SÜSSES ZUM DESSERT	
Bratäpfel à la Scherpenberg	92
Cantuccini-Creme mit roter Grütze	93
Crema Catalana	94
Dessert-Grillage	95
Giraffe	96
Himbeer-Traum	97
Karamellcreme	98
Zitronencreme	99
Buttermilchgelee	100
Orangenpudding	101
Tiramisu à la Mama	102
Tiramisu	103

KUCHEN UND GEBACKENES	
Apfelbrot 🍏	104
Aprikosentarte	105
Eierlikörgugelhupf	106
Englischer Teekuchen	107
Käsetorte ohne Boden	108
Nusskuchen	109

Nusstorte	110
Apfel- oder Pflaumenkuchen mit Streuseln	111
Apfel-Sahne-Torte	112
Aprikosen-Bleckkuchen	113
Bananen-Nuss-Brot	114
Beerentorte	115
Petras Bienenstich	116
Bleckkuchen mit Streusel	117
Schoko-Kirschkuchen	118
Faule-Weiber-Kuchen	119
Friedelkuchen	120
Haselnusskranz	121
Heidelbeerkuchen	122
Himbeertraum	123
Käsekuchen	124
Kirschkuchen mit knusprigem Belag	125
Krümelkuchen mit Kirschen	126
Lemon Drizzle Cake	127
Mallorquinischer Mandelkuchen	128
Marzipanrührkuchen mit Pflaumen	129
Mohn-Schmand-Kuchen	130
Müsli-Riegel für Naschkatzen	131
Pfirsich-Maracuja-Torte	132
Pflaumen-Käsekuchen	133
Philadelphia-Sahne-Torte	134
Rhabarberkuchen mit Mandeln	135
Rotkäppchen-Torte	136
Hedis Rotweinkuchen	137

Saftiger Schokokuchen	138
Schmandkuchen	139
Schokobiskuit mit Pfirsichsahne	140
Sekttorte	141
Stachelbeer- oder Kirschtorte in Kranzform	142
Stachelbeerbaiser-Torte	143
Feiner Kirschkuchen	144
Kirsch-Sandkuchen	145
Rhabarberkuchen	146
Eierlikörkuchen	147
Rhabarberkuchen mit Baiserhaube	148
Pflaumenkuchen 🍏	149
Apfel-Eierlikör-Schnitten	150
Käsekuchen	151
Tante Evas schneller Butterkuchen	152
Omas schnelle Plätzchen	153
Plätzchen mit Zitrone	154
Schokoplätzchen	155
Vanillekipferl	156
Schokohäppchen	157
Spritzgebäck	158
Scherpenberger Waffeln	159
Käseplätzchen	160

EXTRAS	
Granolapulver 🍏	161
Scherpenberger Pflaumenmarmelade 🍏	162
Rhabarbersaft 🍏	163



Zutaten:

- 400 g Bulgur
- 800 ml Gemüsefond
- 4 bunte Tomaten inkl.
- 1 oxsenherz-Tomate
- 2-3 Stangensellerie
- 6 getrocknete Feigen
- 1 Stück frische
Kurkuma-wurzel
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweige marokkanische
Minze
- 1 Teel. Ras el-Hanout
(marokkanische
Gewürzmischung)
- Saft und Abrieb von
1 Bio-Orange
- 4 Essl. Olivenöl

Bulgursalat

Zubereitung:

Bulgur mit dem Gemüsefond kalt aufsetzen und nach dem Aufkochen bei geringer Hitze ca. 7 Minuten quellen lassen.

Feigen würfeln, in eine Schale geben und mit Saft und etwas Abrieb der Orange einweichen.

Tomaten vierteln und vom Kerngehäuse befreien, größere Tomaten evtl. noch in Streifen schneiden.

Am Stangensellerie die Fäden ziehen, längs dritteln und fein würfeln.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Das Gemüse in eine Schüssel geben, gewaschene Kurkumawurzel darüber reiben (Kurkuma färbt stark ab, also am besten Küchenhandschuhe anziehen!) und das Ras el-Hanout hinzufügen.

Mit Olivenöl marinieren.

Petersilie und Minze hacken und dazugeben.

Die Feigen samt orangen-Marinade hinzufügen und zum Schluss den fertig gegarten Bulgur dazugeben und alles gut durchmischen.

Mit gezupfter Petersilie garnieren.



Brechbohnersuppe

Zutaten:

500 g Brechbohnen
750 g Suppenfleisch
1 Stange Porree
2 Möhren
1 dicke Zwiebel
3 Tomaten
2-3 Kartoffeln
1 Scheibe geräucherter
durchwachsener Speck
1 Mettwurst

Zubereitung:

Das Fleisch, die Wurst, sowie Porree, Möhren und die Zwiebeln in 1,5-2 l Brühe ca. 20 Minuten vorkochen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und nochmals eine Stunde kochen.

Den durchwachsenen Speck klein schneiden, ausbraten und alles in die Suppe fügen.

Gut zu wissen: „Brechbohnen“?

Brechbohnen haben ihren Namen von der traditionellen Zubereitung: Früher wurden die langen Bohnenhülsen mit den Händen in kleinere Stücke „gebrochen“, anstatt sie mit dem Messer zu schneiden. Daher der Name, der sich bis heute gehalten hat. Andere gebräuchliche Bezeichnungen sind Schnippelbohnen oder Schnibbelbohnen, weil sie klein geschnitten werden. Auch die Begriffe grüne Bohnen oder Buschbohnen werden verwendet – je nach Region oder Züchtung.



Dieses Kochbuch vereint traditionelle und moderne Rezepte aus Moers-Scherpenberg – gesammelt, erprobt und weitergegeben von Menschen, die das Miteinander schätzen. Von deftigen Eintöpfen über kreative Salate bis hin zu feinem Gebäck bietet diese Sammlung einen vielfältigen Einblick in die Koch- und Backkultur der Scherpenberger.

Entstanden ist das Buch aus vielen Jahren gelebter Gemeinschaft: aus Gemeindefesten, Nachbarschaftstreffen, Café-Nachmittagen und privaten Rezeptschätzen. Es spiegelt die Verbundenheit der Menschen wider, die in Scherpenberg mit Herz, Humor und Engagement wirken.

Mit dem Erwerb dieses Buches unterstützen Sie die Arbeit im Begegnungszentrum der Ev. Kirchengemeinde Moers-Scherpenberg – und damit das, was unser Zusammenleben so wertvoll macht: Nähe, Hilfsbereitschaft und gemeinsame Freude am Genießen.

