



 **PROGAST**

*Rothenburger  
Kochbuch*

*Fränkische Rezepte zum Verlieben*

*für 4 Personen  
400g Mehl  
Prise Salz  
75g Zucker  
50g Butter  
3 Eier  
100g saure Sahne  
2 cl Zwetschgenwasser  
Fett zum Ausbacken*



Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Zucker, temperierte Butter, Eier, saure Sahne, Zwetschgenwasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in 110 g schwere Kugeln portionieren, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

So dünn wie möglich ausrollen, mit einem gezackten Rädchen im Abstand von ca. 1 cm (beim Rand 1 cm freilassen) einschneiden. Die äußersten Streifen und immer jeden zweiten zusammen hochheben und leicht verdreht in die Schneeballform geben. Im heißen Fett bei 160°C 6–8 min goldgelb ausbacken.

Wichtig: Anfangs die Form drehen, leicht öffnen und schließen (pumpen). Abtropfen lassen, in Zimt-Zucker-Mischung wälzen, mit Puderzucker bestreuen. Dazu eine heiße Schokolade servieren.

Kriminalmuseum  
Täglich geöffnet.

Burggasse 3–5  
91541 Rothenburg ob der Tauber

Telefon (0 98 61) 53 59  
Telefax (0 98 61) 82 58

www.kriminalmuseum.  
rothenburg.de  
info@kriminalmuseum.  
rothenburg.de

## *Fränkische Apfel- Kartoffel-Suppe*

*für 4 Personen  
1–2 Schalotten  
2–3 aromatische,  
süßsauerliche Äpfel, geschält,  
Kerngehäuse entfernt  
3–4 große Kartoffeln, geschält  
Majoran, getrocknet  
0,1 l Apfelsaft  
0,5 l Gemüsebrühe  
ca. 0,3 l Sahne  
Salz, Pfeffer*



Alle Zutaten würfeln und zusammen mit einer guten Prise getrocknetem Majoran in einem EL Butter andünsten. Mit Apfelsaft, Gemüsebrühe oder Geflügelfond und ca 0,3l Sahne aufgießen, ca. ½ Stunde sanft köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe pürieren und durchs Sieb streichen. Mit frischem Majoran und Apfelwürfelchen garnieren.

Hotel Tilman Riemenschneider  
Familie Schneider

Georgengasse 11–13  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon: (09861) 9790  
Telefax: (09861) 2979

[www.tilman-riemenschneider.de](http://www.tilman-riemenschneider.de)  
[hotel@tilman-riemenschneider.de](mailto:hotel@tilman-riemenschneider.de)





*Hotel Roter Hahn*

## *Gefülltes Hähnchen nach Großmutter's Art*

*1 Fleischhähnchen (1200 g)  
50 g Mett  
1 kleine Zwiebel  
1 altbackenes Brötchen  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
gehackte Petersilie  
Paprikapulver  
3 EL Öl*



Zwiebel schälen, fein würfeln und mit 1 EL Öl anschwitzen. Danach die Zwiebeln in eine Schüssel geben. Brötchen einweichen, gut ausdrücken und in die Schüssel mit den Zwiebeln geben. Mett, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und die gehackte Petersilie hinzufügen. Das Ganze gut miteinander vermischen. Das Fleischhähnchen mit kaltem Wasser abspülen und evtl. Innereien entfernen. Anschließend das Hähnchen trocken tupfen und mit der Masse füllen. 2 EL Öl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren und das Hähnchen von außen damit einstreichen, auf ein geschlossenes Blech legen und dann im Ofen bei 160°C ca. 70 min braten.

Hotel Roter Hahn  
Dieter A. Gallus

Obere Schmiedgasse 21  
91541 Rothenburg ob der Tauber

Telefon (0 98 61) 97 40  
Telefax (0 98 61) 97 41 11

[www.roterhahn.com](http://www.roterhahn.com)  
[info@roterhahn.com](mailto:info@roterhahn.com)

*1 kg Tafelspitz  
1 Zwiebel, geschält  
2 Möhren, geschält  
Maggikraut (Liebstöckel)  
1 Stück Knollensellerie, geschält  
1 Stange Lauch  
Salz, Pfeffer  
ca. 200 ml Fleischbrühe  
300 ml Milch  
1 Stange Meerrettich  
4 EL Butter  
1 EL Mehl  
Preiselbeeren*



**Fleisch:**

Das Fleisch in einem Topf komplett mit kaltem Wasser bedecken. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren, sodass das Fleisch langsam durchziehen kann. Die genaue Garzeit hängt dabei von der Dicke des Fleisches ab (ca. 2–3 Std.). Ein kurzer Stich mit der Fleischgabel ist hier die beste Methode, dies zu testen. Gleitet das Fleisch leicht wieder von der Gabel, ist es fertig.

Ca. 1 Std. vor Ende der Garzeit die Zwiebeln, Möhren, Maggikraut, Knollensellerie und den Lauch hinzugeben.

**Soße:**

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen und anschließend mit der Brühe und der Milch aufgießen. Nun einige Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Meerrettich klein reiben und – je nach gewünschter Schärfe – in die Soße geben. Vor dem Anrichten die Soße kurz mit dem Zauberstab aufmixen.

**Servieren:**

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Meerrettichsoße überziehen. Auch wenn man mancherorts Salzkartoffeln als Beilage findet, zum typischen „fränkischen Tafelspitz“ werden breite Bandnudeln und Preiselbeeren serviert.

TOP International Hotel  
Hotel-Restaurant Goldenes Fass  
Familie Angerer

Ansbacher Straße 39  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 94 500  
Telefax (0 98 61) 83 71

[www.goldenes-fass.com](http://www.goldenes-fass.com)  
[hotel@goldenes-fass.com](mailto:hotel@goldenes-fass.com)



## Rothenburger Kartoffelbaunzen mit Rotweinzwetschgen

für 10 Personen  
1,25 kg mehlige Kartoffeln  
6 Eigelb  
250 g Zucker  
750 g Mehl  
1 TL Vanillezucker  
Abrieb einer  
unbehandelten Zitrone

1 kg fränkische Zwetschgen  
(halbieren und entsteinen)  
100 g Zucker  
0,5 l Rotwein  
2 Nelken, 2 Sternanis  
½ Zimtstange  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Kartoffelstärke  
etwas Wasser zum Anrühren



### Kartoffelbaunzen:

Kartoffeln schälen, kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Baunzen formen und in heißem Butterschmalz ausbacken. In Zimt und Zucker wälzen.

### Rotweinzwetschgen:

Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Gewürze zugeben, aufkochen und mit Kartoffelstärke leicht binden. Halbierete Zwetschgen zugeben und ziehen lassen.

Hotel Gasthof Rödertor  
mit Rothenburger Kartoffelstube  
Familie Teutscher

Ansbacherstraße 7  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 20 22  
Telefax: (0 98 61) 8 63 24

[www.roedertor.com](http://www.roedertor.com)  
[hotel@roedertor.com](mailto:hotel@roedertor.com)



*1 große Zwiebel  
½ Mohrrübe  
Wacholderbeeren  
Lorbeerblätter  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
½ TL Pfefferkörner  
125 ml Weinessig  
ein Schuss Weißwein*



Die Zwiebel in dünne Scheiben hobeln, die Mohrrübe in schmale Streifen schneiden. 4 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, Salz, Zucker, Pfefferkörner hinzugeben. Das Ganze mit ½ Liter Wasser, dem Weinessig und einem Schuss Weißwein zum Kochen bringen. Ein Paar fränkische Bratwürste dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Würste mit Sud und Wurzelgemüse anrichten, eventuell mit frischer, gehackter Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

Hotel-Gasthof Post  
Familie Rudolf Dreyer

Ansbacher Straße 27  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 9 38 88-0  
Telefax (0 98 61) 78 96

[www.post-rothenburg.com](http://www.post-rothenburg.com)  
[hotel@post-rothenburg.com](mailto:hotel@post-rothenburg.com)

1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
4 Pfefferkörner  
1 Nelke  
1 EL Senfkörner  
70 g Zucker  
Salz  
125 ml Weißweinessig  
250 ml Brühe  
2 Rote Zwiebeln in  
Streifen oder Ringen  
2 Karpfenfilets  
Dunstmehl  
0,1 l Öl zum Braten



Die Karpfenfilets in Eiswasser abwaschen und trocken tupfen. Die Filets dritteln und mit Salz würzen. Danach in Dunstmehl wenden und im Fett von beiden Seiten goldgelb herausbraten. Die Zwiebeln mit den Gewürzen und dem Fond aufkochen und ca. 5 min köcheln lassen. Bitte den Essig erst zum Schluss dazu geben und kurz aufwallen lassen. Dann die Marinade über die noch warmen Filets geben, sodass sie bedeckt sind. Mindestens 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Bei kühler Lagerung hält sich der Fisch mindestens eine Woche.

Die Gewürze etwas andrücken, dann entfalten sie noch mehr ihr Aroma. Karpfenfilets erhält man fix und fertig beim Karpfenhändler welche aufgrund der XY Gräten durch einen Grätenschneider gelassen werden. Sie sind praktisch grätenfrei. Als Beilage Pellkartoffeln oder einen selbst gemachten fränkischen Kartoffelsalat servieren.

Hotel Reichs-Küchenmeister  
mit Weinstube Löchle  
Familie Kleinschroth, Niedner und  
Rother

Kirchplatz 8  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 9 70-0  
Telefax (0 98 61) 9 70-409

[www.reichskuechenmeister.com](http://www.reichskuechenmeister.com)  
[hotel@reichskuechenmeister.com](mailto:hotel@reichskuechenmeister.com)



## Kutscherpfannkuchen

für 4 Personen  
300 g Mehl  
100 g Butter  
400 ml Milch  
6 Eier  
etwas Salz  
150 g geräucherte Bratwurst  
100 g gekochter Bauch  
150 g Kassler  
100 g Senfgurken  
150 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
etwas Salz, Pfeffer, Majoran  
Öl zum Ausbacken



Mehl, Salz, Eier und Milch in eine Schüssel geben und glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die erhitzte Butter zugeben und vermengen. Bratwurst, Bauch, Kassler, Senfgurken und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und reiben. In einer beschichteten Pfanne mit backofenfestem Griff etwas Öl erhitzen. Bratwurst-, Bauch- und Kasslerwürfel in die Pfanne geben und scharf anbraten. Kartoffelstreifen und Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitbraten. Eine gute Schöpfkelle Teig gleichmäßig darüber verteilen und bei mäßiger Hitze anbacken lassen, anschließend im Backofen bei ca. 180°C 4–5 Minuten garen lassen. Zum Verfeinern mit etwas Sauerrahm servieren.

Gasthof Rappen  
mit Topplerhaus und  
Rothenburger Pfannkuchen Kuchel  
Familie Schmidt

Vorm Würzburger Tor 6+10  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 95 71 0  
Telefax (0 98 61) 60 76

[www.hotel-rappen-rothenburg.de](http://www.hotel-rappen-rothenburg.de)  
[info@hotel-rappen.com](mailto:info@hotel-rappen.com)

## *Fränkisches Schäufole mit Kartoffelknödel*

*für 4 Personen  
1,8 – 2 kg Schweineschulter  
(roh, nicht gepökelt / geräuchert)  
mit Knochen und Schwarte  
vom Metzger geviertelt  
Salz, Pfeffer  
gemahlener Kümmel  
Zucker  
Majoran  
2 Zwiebeln  
3–5 Karotten  
Sellerie  
Petersilie  
evtl. Knoblauch  
300 ml Dunkelbier  
750 ml Fleischbrühe*



Die Schwarte rautenförmig einschneiden, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel kräftig würzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie in grobe Würfel schneiden. Die Schäufole im Bräter scharf anbraten. Die Schäufole herausnehmen und nun das Gemüse ebenfalls anbraten, am Schluss evtl. etwas Knoblauch und Majoran zugeben. Den Zucker leicht karamelisieren lassen und mit der Hälfte der Fleischbrühe aufgießen. Die Schäufole mit der Schwarte nach oben dazugeben und im Ofen bei 200°C–220°C ca. 2 Stunden bei regelmäßigem Übergießen mit der restlichen Flüssigkeit und Bier garen. Die Kruste sollte knusprig sein und das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren und gegebenenfalls mit Kartoffelstärke nachbinden. Als Beilage rohe Kartoffelklöße, Sauerkraut, Wirsinggemüse oder einen frischen Salat servieren.

Das Fränkische Schäufole ist quasi der Ferrari unter den Schweinebraten. Es wird aus der flachen Schweineschulter gewonnen und mit dem Knochen gebraten. Das Fleisch ist hinterher so zart, dass es sich mit der Gabel einfach vom Knochen loslösen lässt. Es zergeht einem förmlich auf der Zunge.

Hotel Rothenburger Hof  
Familie Grum-Deeg

Bahnhofstraße 13  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 97 30  
Telefax (0 98 61) 97 33 33

[www.rothenburgerhof.com](http://www.rothenburgerhof.com)  
[hotel@rothenburgerhof.com](mailto:hotel@rothenburgerhof.com)



proGast Rothenburg e.V.  
Ansbacher Straße 7  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon (0 98 61) 20 22  
Telefax (0 98 61) 8 63 24  
[www.progast.com](http://www.progast.com)