



## Restaurant Kleiner Kiepenkerl



Das Restaurant Kleiner Kiepenkerl von Gerda und Wolfgang Deckenbrock ist seit mehr als 50 Jahren Münsters gute Stube. Seine anerkannt gute Küche zieht viele Gäste aus der Region, aus ganz Deutschland und den Niederlanden zum Spekerhof 47 in Münsters Innenstadt. Das Restaurant und auch die Freiterrasse strahlen eine einzigartige Atmosphäre aus. Einen schon fast legendären Ruf genießt der Stammtisch, die „Schöpperecke“. An diesem Stammtisch treffen sich regelmäßig Ärzte, Rechtsanwälte, Unternehmer, Müßiggänger und andere nette Leute. Wolfgang Deckenbrock und sein Küchenchef Hubert Hohenbrink stehen seit Jahrzehnten für die feine Münsterländer Regionalküche. Im Kleinen Kiepenkerl können die Gäste auf hohem Niveau



„Westfälisch Genießen“. Manchmal steht einem aber auch der Sinn nach deftiger westfälischer Hausmannskost, am liebsten mit regionalen Produkten der Saison. Jetzt im Herbst und Winter ist wieder Grünkohl und Gänsezeit, aber auch das Münsterländer Allerlei ist eine Spezialität des Hauses, die wir Ihnen heute vorstellen möchten.

Text: Gerhard Besler, Fotos: futec AG/G. Besler

## Münsterländer Allerlei mit Wurst- und Leberbrot, Rotwurst, gekochtem Speck, Sauerkraut, dicken Bohnen, Kartoffelpüree und Apfelscheiben.

### Zutaten

*Dieses Gericht unterliegt in Menge und Zusammensetzung keinen festen Regeln. Die einzelnen Komponenten können in der Menge und Zusammensetzung den Vorlieben Ihrer Gäste und Ihrem persönlichen Gusto angepasst werden. Der eine mag mehr Sauerkraut, der andere mehr dicke Bohnen und der nächste mehr Speck, deshalb geben wir auch heute keine starren Mengen bzw. Regeln vor. Wurst- und Leberbrot, sowie Rotwurst und Speck beim Metzger kaufen.*

### Weiterhin benötigen Sie:

dicke Bohnen  
Sauerkraut  
Zwiebeln  
Räucherfond  
mehlig kochende Kartoffeln  
Milch, Sahne  
Mehl  
Pfeffer, Salz  
Muskat  
Speck  
Bohnenkraut

### Zubereitung:

Frische dicke Bohnen (TK geht auch) in Wasser fest kochen. Speck und Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Räucherfond auffüllen. Etwas Sahne dazugeben und köcheln lassen. Die Bohnen unter die Sauce ziehen und frisches Bohnenkraut zu den dicken Bohnen geben und nochmals kräftig mit Pfeffer, Salz und etwas frisch geriebenen Muskat abschmecken.

### Sauerkraut:

Speck und Zwiebeln würfeln und frisches Sauerkraut (gibt es meist auch beim Metzger) mit Räucherfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bissfest kochen. Danach eine Kartoffel reiben und mit dieser das Sauerkraut binden.

### Kartoffelpüree:

Frisch geschälte Kartoffeln weich kochen, danach durch eine Presse drücken. Mit heißer Milch und Sahne auffüllen, dann kräftig durchschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen*

*Wolfgang Deckenbrock*