



Ratgeber für Köche und Wirte für eine gute Bewertung eines Hämmchens durch den Hämmchenclub Kriegsdorf 1993

Der Hämmchenclub Kriegsdorf besteht seit 1993 und hat es sich zur Aufgabe gemacht, einmal in jedem Quartal in verschiedenen Gaststätten der Region die kölsche Spezialität „Hämmchen“ zu testen.

Das Gericht Hämmchen besteht aus einem **gepökelten und gekochten Eisbein, Sauerkraut und Püree** (siehe Rezept1). Zum Nachtisch wird **Herrencreme** geordert, also Vanillepudding mit Schokostückchen und als Geschmacksverstärker Rum (siehe Rezept2).

Die Mitglieder des Hämmchenclubs stimmen nach dem Essen über die folgenden Bewertungspunkte ab. Der Präsident überreicht dem Gaststättenteam anschließend eine Urkunde, die sich bei entsprechender Bewertung gut in der Gaststube macht. Die theoretische Höchstzahl sind 40 Sternchen (wurde bisher einmal erreicht durch Thomas Schneider/Troisdorf).


Nach folgenden Kriterien wird bewertet:

- **Optik des Hämmchens** - Gut gepökelt, dann sieht es „zartrosig“ aus.
- **Geschmack des Hämmchens** - Gekocht mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Wacholderbeeren usw.
- **Größe des Hämmchens** - Das Hämmchen sollte ein dicker Brocken von ca. 1.200 Gramm sein. Solche Hämmchen bekommt man nur beim guten Metzger.
- **Größe des Knochens** - Der Knochen muss natürlich möglichst klein sein, was aber meistens auf Grund der Größe des Hämmchens schwer möglich ist.
- **Haarrückstände** - Das Hämmchen muss „rasiert“ sein, am besten danach noch kurz abgeflämmt.
- **Optik der Beilagen** - Am besten mit etwas gerösteten Zwiebeln und Speck verziert.
- **Geschmack der Beilagen** - Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit Milch und Butter sowie Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Püree vermengen.
- **Senf** - Je schärfer, desto lieber, also Löwensenf. Der sollte in Schälchen bereitgestellt werden, Tüten bringen Punktabzug.
- **Preis-/Leistung** - Hier wird nur das Hämmchengericht bewertet, also ohne Nachtisch. Nachtisch geht extra.
- **Hämmchen der Bedienung** - Die Bedienung sollte natürlich weiblich sein, nur dann werden Sternchen verteilt. Der Hämmchenclub-Präsident begutachtet es persönlich. Jeans bringen Punktabzug. Das Messen ist natürlich nur eine Gaudi und sollte vorher abgestimmt werden.

Bei einer guten Bewertung herrscht immer auch gute Stimmung unter den Mitgliedern, was beim Wirt den Getränke-Umsatz natürlich ankurbelt.

Rezept 1 von H. Krautmacher:

<i>Hämmche</i>		<i>Eisbein</i>	
4 Hämmcher.....	wäsche, en ene Pott met kochendem Wasser jevve	4 Eisbeine	waschen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben
3 Ölligsköpp.....	schälle, veedele	3 Zwiebeln	schälen, vierteln
2 Lorbeerblätter		2 Lorbeerblätter	
4 Flette		4 Nelken	
1 EBl. Pfefferkörner		1 EBl. Pfefferkörner	
2 EBl. Wacholderbeere		2 EBl. Wacholderbeeren	
Salz	met en dat Wasser jevve un esu lang koche, bess dat dat Fleisch bal vun allein vum Knoche kütt. Dann die Hämmcher met	Salz.....	mit in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis sich das Fleisch fast selbstständig vom Knochen löst. Die Hämmchen dann mit
scharpe Mostert	serviere.	scharfem Senf	servieren.
Dozo:	sore Kappes Ädäppelspüree	Beilage:.....	Sauerkraut Kartoffelpüree



Rezept 2 von G. Manner

HERRENCREME Rezept nach Art von Oma Manner

Die Herrencreme ist eine typische Nachspeise aus dem Rheinland, die gerne nach dem Hämmchenessen, bei Hochzeitsfeierlichkeiten oder anderen hochrangigen Familienfesten zubereitet und der Festgesellschaft als krönender Abschluss des Festmahls aufgetischt wird.

Die angegebenen Mengen reichen als Dessert für 6 – 8 Personen

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 2 P. Vanille-Pudding zum Kochen
- 3 – 4 EL Zucker -- 1 Prise Salz
- 1 ½ Töpfchen Sahne
- 2 P. Sahnesteif
- 1 P. Vanille-Zucker
- 50 – 60 g Blockschokolade und 50 – 60 g Vollmilchschokolade
- hochprozentiger Rum nach Belieben
- (eigentlich reicht ein kl. Schnapsgläschen voll.... 😊) -- Aber.....

Zubereitung:

Vanille-Pudding mit Milch, Zucker und Salz wie gewohnt kochen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Den noch heißen Pudding während des Erkaltes mit Frischhaltefolie luftdicht in der Schüssel abdecken, denn so bildet sich keine Haut.

Sahne mit Vanille-Zucker und Sahnesteif richtig steif schlagen, beide Sorten Schokolade raspeln und vorsichtig unter die steife Schlagsahne heben.

Den erkalteten Pudding in eine größere Schüssel geben und mit einem großen Schneebesen aufrühren, dann Sahne/Schokoladenraspel-Gemisch langsam unterheben.

Und jetzt der Höhepunkt: Unter leichtem Rühren den mind. 54%igen Rum (besser noch Stroh-Rum) untermischen. Aber lasst das nur ja nicht Hans-Josef machen, denn wenn das seine Mutter sehen würde ...!

Viel Erfolg

