

Pause am See: Rheinische Kaffee-Tafel:

15,50 p.P.

Der Niederrheiner als solcher ist für seinen Pragmatismus bekannt:

Damit jeder etwas Leckeres auf dem Tisch finden kann, wurde die Niederrheinische Kaffeetafel erfunden.

Sie ist ein gelungener Kompromiss zwischen Nachmittagskaffee und Abendbrot und kann daher zeitlich zwischen 14 und 19 Uhr eingenommen werden – auf Wunsch auch früher.

Hier die Auflistung unserer „Pause am See-Kaffee-Tafel, etwas ergänzt aber mit den Grundzutaten einer Niederrheinischen Kaffeetafel:

Brötchen, Schwarzbrot und Rosinenbrot,

Butter und Quark,

Leberwurst, Blutwurst, Fleischwurst

Gewürzgurken, Radieschen, Tomaten

Rübenkraut, Pflaumenmus, Honig, Marmelade

Gouda-Scheiben, Harzer Roller

Blechkuchen (wie z.B. Kirschstreusel, altdeutscher Apfelkuchen oder „Prummetaat“) und Schlagsahne.

Hier eine Variante, wie sie von „alten“ Niederrheinern geliebt wird:

Rosinenbrot mit Butter bestreichen, darauf Blutwurst legen. Quark geben und mit Rübenkraut bestreichen.

Nach so einer Geschmacksexplosion braucht der Gaumen natürlich Entspannung. Das gelingt am besten durch das eine oder andere Bierchen...