

GRÜNKOHL

Grünkohl gehörte zu den Hauptnahrungsmitteln und wurde
mit Bere Bannocks serviert.

Für 6 Personen:

500 g Grünkohl
100 ml Sahne
1 EL Hafermehl
Salz

Die Stängel vom Grünkohl entfernen. Den Kohl mit Wasser bedecken und für 30 Minuten (bis er gar ist) köcheln. Danach gut abtropfen lassen und fein zerhacken. Zurück in den Topf geben, Hafermehl, Salz und Sahne hinzufügen und für weitere 5 Minuten köcheln. Mit Bere Bannocks servieren.

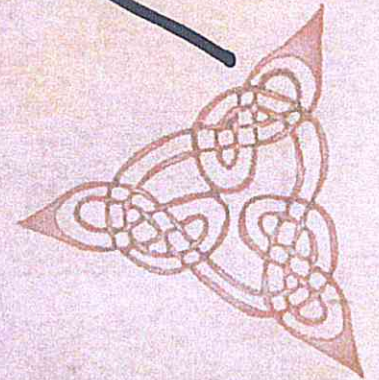
COLCANNON

Dies ist ein traditionelles Gericht, das man zu Eintöpfen aus
Fleisch oder Fisch und Haggis servierte.

Für 6 Personen:

500 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
250 g Steck- oder Kohlrüben, geschält und
gewürfelt
250 g gehackter Kohl
25 g Rinderschmalz oder Butter
100 ml Sahne
Salz
Schnittlauch oder Petersilie, fein gehackt

Die Rüben in Wasser 10 Minuten kochen, die Kartoffeln
und den Kohl dazugeben und weitere 20 Minuten (bis
die Kartoffeln gar sind) köcheln. Abgießen und das
Restwasser auf schwacher Hitze abdämpfen. Mit Butter
und Sahne zu einem Brei verarbeiten. Schnittlauch oder
Petersilie dazugeben und zu Haggis, gepökeltem Fleisch
oder Fischgerichten servieren.



haggis

Schottlands ältestes Gegenstück zur Wurst. Traditionell wird es aus mit Innereien, Schmalz und Hafermehl gefülltem Schafsmagen gemacht. Alternativ kann auch Wild verwendet werden.

Für 4 Personen:

- 1 Reh- oder Lammherz
- 100 g Reh- oder Lammleber
- 100 g zerkleinerter Rindertalg
- 225 g Hafermehl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 50-300 ml Rinderbrühe
- 1 TL Essig
- 1 ½ TL Salz

MOCK HAGGIS

Dies ist ein Ersatzrezept, für das man keine vorgekochten Innereien benötigt.

Für 4 Personen:

- 250 g Reh- oder Lammleber
- 125 g zerkleinerter Rindertalg
- 200 g Hafermehl
- 60 g Haferflocken
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 75 ml Brühe
- ½ TL Salz
- 1-2 EL Petersilie, gehackt

Die Leber und das Herz für ½ Stunde kochen, abgießen und das Fleisch zusammen mit dem Rindertalg und den Zwiebeln durch den Wolf drehen. Hafermehl, Petersilie, Essig, Rinderbrühe und Salz zugeben, die Mischung sollte feucht, aber nicht nass sein. Die Mischung vorsichtig in eine Puddingform füllen, daran denken, dass die Masse beim Garen noch aufgeht. Ein Musselintuch über die Form geben und mit einem Gummiband befestigen. Die Form in einen Topf mit heißem Wasser stellen (zu ¾) und für 1 ½ Stunden kochen lassen.

Alle Zutaten durch den Fleischwolf drehen, gut vermengen und in eine Puddingform füllen. Ein Musselintuch über die Form geben, mit einem Gummiband befestigen. Die Form in einen Topf mit heißem Wasser (zu ¾) stellen. Für 2 Stunden mit geschlossenem Deckel kochen lassen.

Mit Colcannon und Grünkohl servieren.

GEGRÜTER DULSE SEETANG

Gegrühter Seetang wurde als salziges Gewürz zur Geschmacksverbesserung von milden Gerichten, die auf Hafermehl oder Kartoffeln basieren, verwendet.

Den Dulss) Seetang über der Glut oder unter dem Grill rösten, bis er grün und knusprig ist. Entweder heiß mit etwas Essig genießen, oder als Gewürz für Kartoffelbrei oder gekochte Kartoffeln verwenden.



SEETANG KEKSE

Für 4 Personen:

15 g getrockneter Carrageen Seetang
4 Frühlingzwiebeln, klein gehackt
1 EL Butter
75 g Hafermehl
50 ml Wasser

Den Seetang vor Gebrauch 1 Stunde in Wasser einlegen, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Frühlingzwiebeln darin kurz andünsten und den Seetang für ein paar Minuten mitdünsten. Wasser und Hafermehl unterrühren und das Ganze 5 Minuten garen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und zu einer Teigkugel formen. Auf einem mit Hafermehl bestreuten Brett mit den Händen zu einer Scheibe (1 cm dick) formen und in vier Teile schneiden. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten je Seite braten. Zu Fischgerichten, wie zum Beispiel Dorsch in Senfsoße, servieren.

CARRAGHEEN PUDDING

Für 4 Personen:

50 g frischer Carragheen Seetang;
 oder 15 g getrockneter Carragheen Seetang
 600 ml Vollmilch
 300 ml Sahne
 1 EL Honig

Den Seetang für 1 Stunde in Wasser einweichen, gut abspülen, abtropfen, mit der Milch in einen Topf geben und für 30 Minuten vorsichtig sieden lassen. Die Masse sieben, wenn sie beginnt zu gellieren, den Honig und die flüssige Sahne unterrühren und zum Köhlen in den Kühlschrank geben.
 Mit frischen Beeren oder gekochten Stachelbeeren servieren.



GETRÄNKE

ARHOL BROSE

Ein urales Getränk, das den Unteroffizieren und Offizieren der Argyll und Sutherland Highlander an Hogmanay serviert wurde.

- 3 EL mittelgrobes Hafermehl
- 2 EL klarer Honig
- 300 ml Wasser
- 300 ml Scotch Whisky

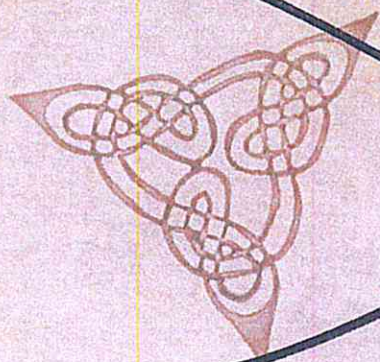
Das Hafermehl für 1 Stunde im Wasser einweichen, durch ein feines Sieb in eine Schüssel pressen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Den Honig und den Whisky in die Flüssigkeit rühren, in eine Glasflasche abfüllen und für 2 Monate ruhen lassen. In Likörgläsern servieren.

QUARTMEAL POSSET

Für 6 Personen:

- 600 ml Milch
- 2 EL Hafermehl
- 2 EL Heidehonig

Die Milch mit dem Hafermehl zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend durch ein Sieb in eine Karaffe seihen und den Honig unterrühren. Warm oder kalt servieren.



HERBRÖCAN LÖBSTER

Für so ein delikates, süßes Fleisch wie das vom schottischen Hummer, ist dieses Insektrezept genau wie es sein soll: Natur pur!

Für 2 Personen:

1 lebender Hummer (600-700 g)

etwas Sahne

In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen, den Hummer mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser geben und für 15 Minuten kochen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.

Den Hummer wie folgt zerlegen: Die Scheren entfernen, den Hummer mit der Bauchseite nach unten auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen, stabilen Messer vom Rücken der Länge nach zum Schwanz durchschneiden und anschließend zum Kopf. Den Darm, der sich durch den Schwanz zieht, entfernen. Den Magensack, er befindet sich direkt hinter dem Kopf des Hummers, mit einem Löffel aus den Hälften ebenfalls entfernen. Die Scheren zertrümmern und das Fleisch entnehmen. Aus den anderen Teilen ebenfalls das Fleisch herauslösen und nach Geschmack mit etwas Sahne verfeinern.

Mit Seetangkekksen servieren.



GRÜNKOHL

Grünkohl gehörte zu den Hauptnahrungsmitteln und wurde oft mit Bere Bannocks serviert.

Für 4 Personen:

500 g Grünkohl
100 ml Sahne
1 EL Hafermehl
Salz

Die Stängel vom Grünkohl entfernen. Den Kohl mit Wasser bedecken und für 30 Minuten (bis er gar ist) köcheln. Danach gut abtropfen lassen und fein zerkleinern. Zurück in den Topf geben, Hafermehl, Salz und Sahne hinzufügen und für weitere 5 Minuten köcheln. Mit Bere Bannocks servieren.

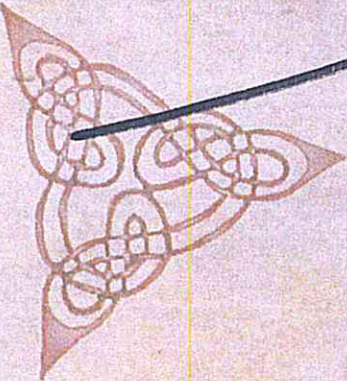
COLCANNON

Dies ist ein traditionelles Gericht, das man zu Eintöpfen aus Fleisch oder Fisch und Ragais serviert.

Für 6 Personen:

500 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
250 g Steck- oder Kohlrüben, geschält und gewürfelt
250 g gehackter Kohl
25 g Rinderschmalz oder Butter
100 ml Sahne
Salz
Schnittlauch oder Petersilie, fein gehackt

Die Rüben in Wasser 10 Minuten kochen, die Kartoffeln und den Kohl dazugeben und weitere 20 Minuten (bis die Kartoffeln gar sind) köcheln. Abgießen und das Restwasser auf schwacher Hitze abdampfen. Mit Butter und Sahne zu einem Brei verarbeiten. Schnittlauch oder Petersilie dazugeben und zu Haggis, gepökeltem Fleisch oder Fischgerichten servieren.

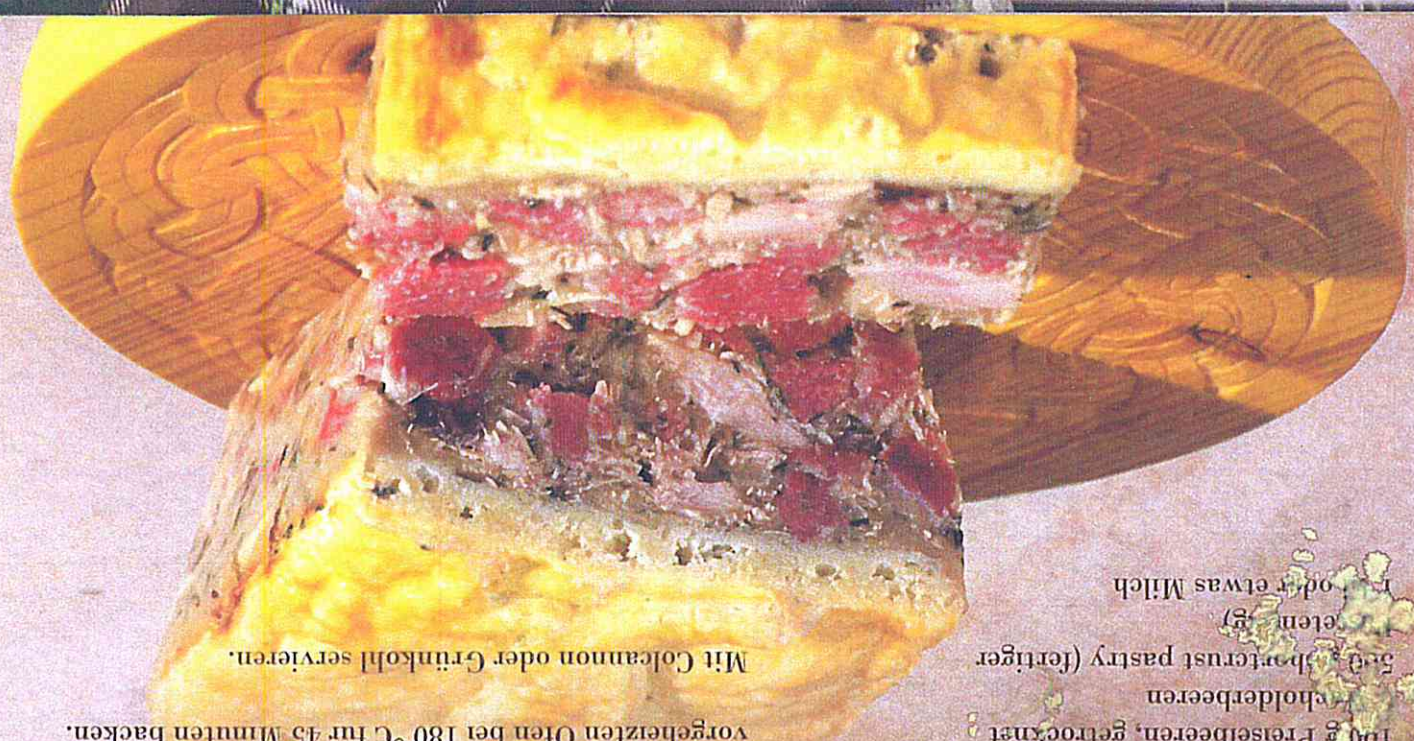


WILDPASTETE

Diese Pastete wird traditionell mit Motiven von Menschen und Hunden verziert.

Für 6 Personen:

- 500 g Wildfleisch, fein gewürfelt
- 100 g Tauben- oder Hasenfleisch, fein gewürfelt
- 10 g Mehl, vermischt mit ½ TL Senfpulver
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Schmalz oder Butter
- 600 ml Rinder- oder Wildfond
- 1 TL Essig
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Thymian
- 100 g Preiselbeeren, getrocknet
- 5-6 Scherkerust pastry (fertigereiseln, 2)
- 1 Ei oder etwas Milch



Das Fleisch in dem Mehl wenden und in Butter leicht anbraten.
 Alle anderen Zutaten hinzugeben und für 15 Minuten garen lassen. Diese Mischung in eine Pastetenform füllen.
 Den Pastetenteig ausrollen, über die Form legen, die überstehenden Ränder abschneiden (hiermit kann die Pastete verziert werden) und schmale Einschnitte in den Teigdeckel machen.
 Die Pastete mit Ei oder Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 45 Minuten backen.
 Mit Colcannon oder Grünkohl servieren.



An die
TUfly Vermarkungs GmbH
Karl-Wiechert-Allee 23
30625 Hannover

11/11/2011 HGB/-

Reklamation
Buchungsnummer YBSMFA

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir müssen uns mit einer Beschwerde an Sie wenden: Am 02.11.2011 sind meine Frau und ich mit Flug X32824 von Hannover nach Faro geflogen. Planmässiger Abflug in Hannover war um 14:30. Um 14:15 wurde uns mitgeteilt, dass sich der Abflug voraussichtlich um 8 Stunden verzögern würde. Wir wurden dann mittags und abends im Maritim-Hotel verpflegt und der Abflug fand dann um 22:30 statt.

Außer der Verpflegung im Hotel war der gesamte Service aber absolut amgelhaft:

1) Wir wurden nicht richtig über die Gründe der Verspätung aufgeklärt, irgendwann kamen dann einzelne Passagiere mit der Information das es sich um ein Unwetter über der iberischen Halbinsel handeln wurde.
2) Wir wurden überhaupt nicht über unsere Rechte entsprechend der Fluggastrechte-Verordnung aufgeklärt.

3) Wir bekamen im Hotel nur Wasser und Apfelsaft, alle weiteren Getränke, inklusive dem Kaffee, mussten wir selber bezahlen.

4) Zwischen den Mahlzeiten bekamen wir überhaupt keine Getränke und wurden auch nicht am Flughafen betreut.

Außer das uns dadurch ein Urlaubstag verloren ging haben wir auch einen Fa-do-Abend inklusive Abendessen, der bereits von uns bezahlt worden war, ver-

säumt.

Auch die Erklärung, dass der Flug aufgrund von Stürmen über der Iberischen Halbinsel nicht zeitgerecht stattfinden konnte ist nicht glaubwürdig. Nach den Angaben des Flughafens Faro sind alle anderen Maschinen, egal ob aus England, Deutschland (AirBerlin) oder Portugal selber (TAP aus Lissabon) pünktlich gelandet.

Entsprechend der EU-Flugastrechte-Verordnung stehen dem Passagier bei Verspätungen bei einer Flugstrecke von mehr als 1.500 km eine Entschädigung von 400,00 Euro zu.

Daher beantrage ich für meine Frau und mich jeweils 400,00 Euro Entschädigung.

Für alle weiteren Fragen können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Mit freundlichen Grüßen

Hans-Georg Bothur

Auch die Erklärung, dass der Flug aufgrund von Stürmen über der iberischen Halbinsel nicht zeitgerecht stattfinden konnte ist nicht glaubwürdig. Nach den Angaben des Flughafens Faro sind alle anderen Maschinen, egal ob aus England, Deutschland (AirBerlin) oder Portugal selber (TAP aus Lissabon) pünktlich ge- landet.

Entsprechend der EU-Flugastrechte-Verordnung stehen dem Passagier bei Verspätungen bei einer Flugstrecke von mehr als 1.500 km eine Entschädigung von 400,00 Euro zu.

Daher beantrage ich für meine Frau und mich jeweils 400,00 Euro Entschädi- gung.

Für alle weiteren Fragen können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Mit freundlichen Grüßen

Hans-Georg Bothur

An die
TUIFly Vermarktungs GmbH
Karl-Wiechert-Allee 23
30625 Hannover

11/11/2011 HGB/-

Reklamation
Buchungsnummer YBSMFA

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir müssen uns mit einer Beschwerde an Sie wenden: Am 02.11.2011 sind meine Frau und ich mit Flug X32824 von Hannover nach Faro geflogen. Planmässiger Abflug in Hannover war um 14:30. Um 14:15 wurde uns mitgeteilt, dass sich der Abflug voraussichtlich um 8 Stunden verzögern würde. Wir wurden dann mittags und abends im Maritim-Hotel verpflegt und der Abflug fand dann um 22:30 statt.

Außer der Verpflegung im Hotel war der gesamte Service aber absolut amgelhaft:

1) Wir wurden nicht richtig über die Gründe der Verspätung aufgeklärt, irgendwann kamen dann einzelne Passagiere mit der Information das es sich um ein Unwetter über der iberischen Halbinsel handeln wurde.

2) Wir wurden überhaupt nicht über unsere Rechte entsprechend der Fluggastrechte-Verordnung aufgeklärt.

3) Wir bekamen im Hotel nur Wasser und Apfelsaft, alle weiteren Getränke, inklusive dem Kaffee, mussten wir selber bezahlen.

4) Zwischen den Mahlzeiten bekamen wir überhaupt keine Getränke und wurden auch nicht am Flughafafen betreut.

Außer das uns dadurch ein Urlaubstag verloren ging haben wir auch einen Fa-do-Abend inklusive Abendessen, der bereits von uns bezahlt worden war, ver-

säumt.