

**CDU**

Petershagen  
wird vor Ort gemacht



# Rezepte für Petershagen



# Rezepte für Petershagen

## *Inhalt*

Seite 3	Grußwort
Seite 4	Petershagin Summer Cocktail
Seite 5	Lamm-Ananas-Spieße mit Sesamspinat
Seite 6	Provenzalisches Hühnchen
Seite 7	Schaumomelette mit frischen Erdbeeren
Seite 8	Mediterrane Hähnchenschenkel
Seite 9	Obstsalat und Calamares
Seite 10	Curry-Hähnchengulasch mit Reis
Seite 11	Mediterrane Fischpfanne
Seite 12	Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse & Walnüssen
Seite 13	Pfirsich-Maracuja-Torte
Seite 14	Omas „Quer durch den Garten“
Seite 15	Westindischer Eintopf
Seite 16	Westfälisches Blindhuhn
Seite 17	Fladenbrot-Lachs-Pizza mit Schnellgurken
Seite 18	Beschwipstes Schweinefilet auf Penne-Rucola-Salat
Seite 19	Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren
Seite 20	Nudel-Lachs-Pfanne
Seite 21	Serviettenknödel mit gerösteten Zwiebeln
Seite 22	Puten-Ananas-Burger vom Grill

Broschüre der CDU Petershagen  
herausgegeben zur Kommunalwahl 2020  
V. i. S. d. P.: Dirk Breves  
Konzept und Realisierung: [www.krischi-meier.de](http://www.krischi-meier.de)

## Liebe Bürgerinnen und Bürger,

aller guten Dinge sind drei:  
Nachdem wir Sie bereits zu den  
Kommunalwahlen 2009 und 2014  
mit leckeren Rezepten versorgt  
haben, präsentieren wir Ihnen auf  
vielfachen Wunsch auch zur dies-  
jährigen Kommunalwahl wieder  
unsere Rezepte für Petershagen.

Wir, die CDU-Kandidaten für  
Rat und Kreistag sowie ich als  
Ihr Bürgermeisterkandidat, sind  
überzeugt, dass Ihnen unsere  
Rezeptauswahl gefallen wird.  
Beim Kochen, Grillen, Backen  
und Cocktailmixen wünschen  
wir Ihnen viel Spaß und.... guten  
Appetit!

Gemeinsam mit Ihnen, der Verwaltung und auch den übrigen  
Fraktionen hat die CDU als stärkste Kraft im Rat in den letzten  
Jahren vieles bewegt und unsere schöne Stadt weiter vorangebracht:  
Solide und generationengerechte Finanzen, erhebliche Investitionen  
in unsere Schulen und Sportstätten und beachtliche Erfolge bei  
der Dorferneuerung und Stadtentwicklung. Und auch für die vor  
uns liegenden Herausforderungen haben wir die richtigen Rezepte!



Herzliche Grüße  
Ihr

## Petershagin Summer Cocktail

### > Ein fruchtiger Cocktail für die ganze Familie

#### Zutaten:

3 cl Petershagin  
3 cl Ananassaft  
3 cl Creme des Cassis  
1 Schuss Orangensaft  
Ananas  
Himbeeren

#### Zubereitung:

Petershagin und Ananassaft im Shaker mit Eis schütteln und in ein Cocktailglas mit Eiswürfeln geben. Mit Orangensaft auffüllen und Creme de Cassis zugeben. Anschließend mit 2-3 Himbeeren garnieren und eine Scheibe Ananas an den Glasrand stecken. Schmeckt ohne Gin auch in der alkoholfreien Variante.

### > Dirk Breves

- Diplom-Verwaltungswirt (FH) und Diplom-Kaufmann (FH)
- seit über 10 Jahren Kämmerer und Kümmerer der Stadt
- heimat- und naturverbunden
- zugewandt, pragmatisch und ausgleichend





## Lamm-Ananas-Spieße mit Sesamspinat

> *Lecker, gesund und schnell zubereitet*

### Zutaten für 2 Personen:

250 g Lammlachs  
200 g Ananasfruchtfleisch  
1,5 EL Rapskernöl  
2 TL flüssiger Honig  
1/2 TL Currypulver  
400 g Babyspinat  
1 kleine rote Zwiebel  
2 TL helle Sesamsamen  
1 TL Kokosfett  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1-2 EL Sojasauce  
Schaschlik- oder Holzspieße



**„Diese Rezepte sind auch für Anfänger geeignet. Aber das Bürgermeisteramt gehört in erfahrene Hände!“**

### Zubereitung:

Die Lammlachse und das Ananasfruchtfleisch in 2 cm große Würfel schneiden und abwechselnd auf die Holzspieße stecken. 1 EL Öl, Honig und Currypulver zu einer Marinade verrühren, die Spieße damit rundum bestreichen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Anschließend eine Grillpfanne mit Kokosfett einstreichen und erhitzen. Die Lammspieße trocken tupfen und in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 6-8 Minuten rundum goldbraun braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und in Alufolie 5 Minuten ruhen lassen.

Zum Schluss die Zwiebeln in einer beschichteten Pfanne im übrigen Öl andünsten. 2 EL Wasser dazugeben und aufkochen. Den Spinat hinzugeben, mit Sojasauce, Pfeffer und wenig Salz würzen und zugedeckt 2-3 Minuten dünsten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Den Spinat mit Sesam bestreuen und mit den Lammspießen anrichten.

**„Mir ist wichtig, dass unsere Stadt auch weiterhin für Jung und Alt [i]ebenswert bleibt. Ich werde mich daher mit ganzer Kraft für eine attraktive Infrastruktur zum Leben, Wohnen und Arbeiten, die Förderung des Ehrenamts und ein klimafreundliches Petershagen einsetzen.“**

## Provenzalisches Hühnchen

### > Etwas Leckeres aus Frankreich

#### Zutaten für 4 Personen:

- 125 ml Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver (mild oder scharf)
- 1 EL Curry
- 1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 2 EL Basilikum, getrocknet
- 3 EL Sojasauce
- 3 Paprikaschoten, bunt
- 8 Hähnchenbrustfilets
- 2 Zucchini
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kl. Dose geschälte Tomaten
- 250 ml Rotwein
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 TL frischen Basilikum



**Jens Baumgartl**  
Wahlbezirk Schlüsselburg  
Wasserstraße Heimsen I

#### Zubereitung:

Die Marinade (aus den ersten 6 Zutaten) zubereiten. Hähnchenbrustfilets mit der Marinade in eine Gefriertüte geben und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Die Tomaten grob zerkleinern, zusammen mit dem Rotwein, Zucker, Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum verrühren und mit dem zerkleinerten Gemüse mischen. Die marinierten Hähnchenbrustfilets werden mit der Marinade in eine Auflaufform gegeben und mit dem Rotwein-Gemüse übergossen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30-40 Minuten garen. Das Gemüse sollte weich sein. Mit frisch gehacktem Basilikum bestreuen und mit Baguette oder Reis und dem Rest aus der angefangenen Weinflasche genießen.



**„Ein sommerliches Gericht, auch passend wenn man mal Gäste erwartet.“**

**„Für die Stadt Petershagen liegt mein Hauptaugenmerk auf der Stärkung unseres ländlichen Raumes mit all den dazugehörigen Maßnahmen, dabei nicht zuletzt die Förderung des Zusammenhaltes in und zwischen den Orten, denn nur so werden und bleiben wir eine lebendige, lebens- und lebenswerte Stadt.“**

## Schaumomelette mit frischen Erdbeeren

> Für alle, die süße Hauptspeisen lieben

Zutaten für 2 mittelgroße  
Schaumomeletts:

3 Eier  
1 Prise Salz  
55 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
30 g Mehl  
Puderzucker zum Bestäuben  
Etwas Erdbeermarmelade  
Frische Erdbeeren



**Helga Berg**  
Wahlbezirk Lahde Ost

**Zubereitung:**

Die Eier als erstes trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker mischen.

Jetzt den Eischnee in die Eigelb-Zucker-Masse unterheben, das gesiebte Mehl dazu geben und unterheben.

Eine Pfanne mit etwas Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Dann die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und mit einem Deckel verschließen. Der Herd sollte nun auf die niedrigste Stufe gestellt werden. Das Schaumomelette braucht circa 10 Minuten bis es fertig ist, nach der Hälfte der Zeit sollte es gewendet werden.

Dann kommt etwas Erdbeermarmelade auf das Omelette. Nun einfach zuklappen und mit etwas gesiebttem Puderzucker bestreuen. Dazu passen frische, leicht gezuckerte Erdbeeren.



**„Ich mag Süßspeisen aller Art, und dieses Rezept hat meine Oma immer für mich zubereitet.“**

**„Ich möchte mich für die Belange der Bürger in Petershagen und in der Ortschaft Lahde einsetzen, und zwar besonders für die Unterstützung der örtlichen Vereine, die Sicherung der Hausarztversorgung, den Neubau einer Mehrzweckhalle und die Breitbandversorgung für alle.“**

## Mediterrane Hähnchenschenkel

### > Lecker mit Olivenöl und Kräutern

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenschenkel  
10 kleine Kartoffeln (gerne frühe)  
1-2 Möhren  
4 Knoblauchzehen  
10 Zweige Kräuter nach Wahl  
6-8 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
etwas Ajvar oder Tomatenmark

#### Zubereitung:

Die gewaschenen Kartoffeln je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Die Knoblauchzehen einfach auf das Backblech auspressen. Möhren schälen und grob in Stücke schneiden. Das geschnittene Gemüse zusammen mit den Kräutern auf das Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl darüber geben.

Die Hähnchenschenkel mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz würzen. Danach die Schenkel intensiv mit der Knoblauch-Öl Mischung einreiben.

Im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze für 45-55 Minuten garen bis die Hähnchenschenkel etwas braun sind. Die Hähnchenschenkel zwischendurch nicht umdrehen.



**Jörg Borchering**  
Wahlbezirk Petershagen Nord



**„Mit wenigen und variablen Zutaten. *Erinnert an die Provence. Einfache Zubereitung und sehr lecker.*“**

**„Unsere herzliche Stadt mit all ihren fleißigen Helfern ist die Grundlage für eine erfolgreiche Wirtschaft in Petershagen. Ich wünsche mir, dass unsere Kinder und Enkelkinder gerne hier bleiben. Die Nahversorgung und eine gute Erreichbarkeit des Einzelhandels und Gastronomie ist mein Ziel.“**



### > *Mein analoger Smoothie*

#### Zutaten:

Apfel  
Banane  
Weintrauben  
Zitrone  
Sultaninen  
Pinien- und Kürbiskerne  
Calamares  
Baguette



**Alfred Borgmann**  
Kreitag Minden-Lübbecke

#### Zubereitung:

Küchenfertig vorbereitete Tintenfisch-Ringe im Backofen zubereiten. Äpfel und Bananen in Scheiben schneiden und mit dem Saft einer halben frischen Zitrone beträufeln. Die Säure des Zitronensaftes hält die Bananen- und Apfelscheiben frisch und lässt diese nicht braun werden, zudem wirkt der Zitronensaft mit einer Prise Zucker als Geschmacksverstärker. Dann nach Belieben helle und dunkle Weintrauben halbieren und hinzufügen. Ein paar Sultaninen runden den Geschmack ab. Einige Pinien- und Kürbiskerne obendrauf geben für die Gesundheit. Dann bleibt nur noch das Baguette zu schneiden. Die Calamares aus dem Ofen holen und anrichten.



**„Kleiner schmackhafter Snack für zwischendurch. Lecker, leicht und belebend. Genau richtig zwischen den Sitzungen. Ist frisch und hält den Kopf frei.“**

**„Gutes Klima für gutes Leben im Mühlenkreis. Mit Erfahrung und neuen Ideen unsere Zukunft gestalten - miteinander füreinander.“**

## Curry-Hähnchengulasch mit Reis

> Curry und Huhn - das passt!

### Zutaten für 4 Personen:

550 g Hähnchenbrustfilet  
3 bunte Paprikaschoten  
1 Zwiebel  
3 EL Öl  
1 TL Knoblauchgranulat  
1,5 EL Curry  
500 ml Brühe  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
0,5 Bund Petersilie  
100 g Schmand



**Jürgen Buschke**  
Wahlbezirk Seelenfeld Döhren  
Ilvese Heimsen II

### Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in grobe Würfel schneiden. Paprika waschen und in feine Streifen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden. 3 EL Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch darin unter Wenden 2-3 Minuten anbraten. Zwiebel und das Knoblauchgranulat dazugeben und rund eine Minute weiterbraten. Mit dem Curry, Salz und Pfeffer würzen und kurz unter Rühren weiterbraten. Mit einem EL Mehl bestäuben. Dann 500 ml Brühe unter Rühren zugießen. Anschließend Paprika unterrühren, aufkochen und zugedeckt 5-6 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, in feine Streifen schneiden. Schmand und Petersilie in das fertige Hähnchen-Gulasch rühren und kurz erhitzen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu dem Gericht passt als Beilage am besten Reis.



**„Ein leckeres Curry-Hähnchen Gericht, meine Familie liebt es, Ihre Familie vielleicht auch. Guten Appetit!“**

**„Petershagen ist vielseitig und hat viel zu bieten, 29 Ortschaften in denen die Menschen und ihre Landschaft das prägende Bild sind. Nimmt man alles zusammen, wird ganz deutlich warum es hier so [i]ebenswert ist. Hier ist meine Heimat und meine Familie, hier sind wir zuhause.“**

### > Kulinarisches Urlaubsfeeling für zu Hause

#### Zutaten für 4 Personen:

800 g gemischtes Fischfilet (z.B.: Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Lachs)  
200 g marinierte Garnelen  
600 g geschälte Tomaten oder 1 große Dose Tomaten  
1 rote Paprika  
1 kleine Zucchini  
120 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
100 g schwarze Oliven (ohne Stein)  
100 g Schafskäse  
Pfeffer, Salz, Rosmarin, Majoran  
frisches Basilikum  
2 EL raffiniertes Olivenöl



**Hermann Humcke**  
Wahlbezirk Windheim Jössen

#### Zubereitung:

Zwiebeln schneiden (würfeln), Knoblauch fein hacken oder pressen. Tomaten, Paprika und Zucchini ebenfalls würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Tomaten, Paprika und Zucchini hinzufügen und köcheln lassen, bis der Saft dick wird. Mit getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Fisch mit Zitronensaft und etwas Olivenöl einreiben, in etwa 2 cm große Stücke schneiden und mit den marinierten Garnelen in die Gemüsemasse geben und alles noch etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den gewürfelten Schafskäse drüber streuen, die in Ringe geschnittenen Oliven und das gehackte Basilikum dazu geben. Das Gericht mit ganzen Basilikumblättern dekorieren. Dazu können Sie Baguette oder Nudeln reichen. Ein trockener Pinot Grigio oder Chardonnay steigert das Urlaubsfeeling.



*„Für mich als Fischliebhaber eine schmackhafte Variante, die an schöne Urlaube am Mittelmeer erinnert.“*

**„Die Unterstützung des Ehrenamtes hat für mich höchste Priorität, da das Engagement der Ehrenamtlichen wesentlicher Eckpfeiler eines attraktiven, lebens- und liebenswerten Petershagen ist.“**

## Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

> *Italienische Farben, lecker und schön frisch*

### Zutaten für 3-4 Personen:

3-4 große Rote Bete  
100-150 g Rucola  
150-200 g Ziegenkäse  
80-100 g Walnüsse  
2 EL Zucker  
6 EL Wasser  
bestes Olivenöl und Balsamico (Creme)  
Salz  
1 Prise frisch gemahlener Pfeffer



**Frank Kirchner**  
Wahlbezirk Gorspen-Vahlsen  
Bierde Ilserheide

### Zubereitung:

Die Walnüsse grob zerkleinern, Wasser mit Zucker vermischen und in der Pfanne karamellisieren, sobald der Zucker leicht braun wird, die Walnüsse dazugeben und verrühren.

Rucola waschen und schleudern, zupfen. Den Ziegenkäse in grobe Krümel zerkleinern.

Die Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheibchen hobeln (feine Einstellung). Dazu am besten Handschuhe anziehen, da die Rote Bete stark abfärbt. Zum Anrichten die gehobelten Rote Bete Scheiben auf Tellern kreisförmig auslegen. Darauf den Rucola und den Ziegenkäse verteilen. Mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln und zuletzt auf jede Portion den Ziegenkäses krümeln und die gerösteten Walnüsse darüber streuen. Mit Salz aus der Salzmühle und frisch gemahlenem, grobem schwarzen Pfeffer würzen.



*„Italienische Lebensart ohne Fleisch“*

**„Ich möchte Möglichkeiten schaffen, um aus #überlandfliegern #nestbauer zu machen, eine Außenbereichssatzung schaffen und die Jugend unterstützen.“**



## Pfirsich-Maracuja-Torte

> Eine kühle Erfrischung für heiße Sommertage

### Zutaten:

3 Eier  
100 g Zucker  
65 g Mehl  
1 Tüte Vanille Puddingpulver  
(zum Kochen)

1 große Dose Pfirsiche (850 g)  
750 g Schlagsahne  
6 Päckchen Sahnesteif  
6 Päckchen Vanillezucker  
1/6 l Maracujasaft  
1 Tüte Vanillesoßenpulver  
(ohne Kochen)



**Jessica König**  
Wahlbezirk Friedewalde I

### Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker steifschlagen. Eigelbe einzeln nach und nach unterschlagen. Mehl und Puddingpulver mischen, auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Backpapier auf den geölten Boden der Springform legen. Jetzt den Teig draufgeben und im vorgeheizten Backofen rund 25 Minuten backen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) oder Umluft 150 Grad.

Pfirsiche in kleine Stückchen schneiden und in eine große Rührschüssel geben. 2 Becher Sahne einzeln mit je 2 Päckchen Sahnesteif und 2 Päckchen Vanillezucker schlagen. Die beiden geschlagenen Sahnebecher zu den Pfirsichstücken in die Rührschüssel geben und verrühren. Die Pfirsich-Sahne Masse auf den Tortenboden verteilen und kühl stellen. Einen Becher Sahne mit 2 Vanillezucker und 2 Sahnesteif schlagen. Mit einem Spritzbeutel einen Rand aus Sahne um die Torte spritzen. 1/6 Liter Maracujasaft mit dem Vanillesoßenpulver zu einer dickflüssigen Masse verrühren und auf der Torte verteilen.



**„Ein königlicher Genuss.“**

**„Der Breitbandausbau ist für mich als IT'lerin eines der Kernthemen für eine gute Lebensqualität in Friedewalde. Gemeinsam mit Jaqueline Lauf möchte ich Friedewalde auf den Weg in die Digitalisierung ‚Friedewalde 4.0‘ begleiten.“**

### > Alles aus der Region - am Besten frisch aus dem eigenen Garten

#### Zutaten:

250 g Durchwachsener Speck  
Rauchenden oder Cabanossi  
1 Gemüsezwiebel  
500 g Möhren  
500 g Dicke Bohnen  
500 g grüne Bohnen  
500 g grüne Erbsen  
2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
1 EL Bohnenkraut  
1 Spritzer Essig  
Brühe oder Maggi  
nach Geschmack Butter  
1 EL Mehl zum Binden



**Wolfgang Koopmann**  
Wahlbezirk Ovenstädt Hävern  
Buchholz Großenheerse  
Kreistag Minden-Lübbecke

#### Zubereitung:

Durchwachsenen Speck mit klein geschnittener Zwiebel in 500 ml Wasser gar kochen. Dann herausnehmen, in kleine Würfel schneiden und in eine Pfanne mit klein geschnittener Kohlwurst oder Rauchenden anbraten. In einem Topf frische gewürfelte Möhren in dem Sud fast gar kochen, dann folgen dicke Bohnen, grüne Bohnen und Erbsen. Die Erbsen brauchen nicht mehr kochen. Nun fügt man den Speck und Wurst mit viel Petersilie, wer mag kalte Butter hinzu. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut etwas Brühe oder Maggi, einem Spritzer Essig. Zuletzt etwas andicken. Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln.



**„Gibt Kraft nach getaner Arbeit und neue Ideen, ein wahrer Vitaminstoß.“**

**„Ich vertrete die Interessen meines Wahlkreises in den Ausschüssen für Wasser und Abwasser, im Haupt- und Finanzausschuss sowie im Rat. Mir liegen die Familien in meinem Wahlbezirk und unsere kleineren Ortschaften besonders am Herzen.“**

## Westindischer Eintopf

### > Hackfleisch und Banane? - Kurios, einfach und lecker

#### Zutaten für 4-6 Personen:

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
500 g Rinder-Hackfleisch  
2 grüne Paprika  
1 unbehandelte Zitrone  
3/4 Liter Brühe (aus dem Würfel)  
Cayennepfeffer  
1 EL Paprika edelsüß  
1 Messerspitze gemahlene Nelken  
1 Messerspitze gemahlener Ingwer  
1 große Dose pürierte Tomaten  
500 g Bananen (4 – 5 Stück)  
30 g Mandelstifte  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen im Öl glasig dünsten. Das Fleisch dazu geben und braun anbraten. Die Paprika und die Zitronenschale in Streifen schneiden und zufügen. Mit der Brühe auffüllen und einmal aufkochen. Mit den angegebenen Gewürzen abschmecken und die Tomaten einfüllen. Alles noch einmal 10 Minuten kochen lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden und zufügen. Bei milder Hitze etwa 10 Minuten mitgaren. Anschließend noch einmal abschmecken.



**Monika Krause**  
Wahlbezirk Eldagsen Petershagen Teil



**„Dieses Gericht vereint Hausmannskost mit der Würze und einem Hauch von Indien. Es ist eine Bereicherung für jede Party.“**

**„Ich setze mich für die Unterstützung der örtlichen Vereine ein. Dabei liegt mir die Förderung der Kinder und Jugendlichen besonders am Herzen. Mein Engagement gilt außerdem dem Bestand und der Modernisierung der Schulen sowie dem Erhalt von städtischen Kultur- und Freizeiteinrichtungen.“**

## Westfälisches Blindhuhn

### > Deftig und bodenständig

#### Zutaten:

1 Liter Wasser  
250 g geräucherter, durchwachsener Speck  
1/2 Stange Porree oder 1 Zwiebel  
500 g grüne Bohnen  
250 g Möhren  
2 Äpfel und/oder Birnen  
500 g Kartoffeln  
2 Rauchenden  
Salz und Pfeffer, 1 Prise Zucker  
Petersilie (frisch oder tiefgefroren)



**Wilhelm Lange**  
Wahlbezirk Petershagen Süd

#### Zubereitung:

Den Speck und Porree oder Zwiebel in kochendes Wasser geben und 1/2 Stunde kochen lassen. Inzwischen die Bohnen von den Fäden befreien, waschen und in Stücke (2 bis 3 cm) schneiden. Möhren waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Äpfel und Birnen waschen, schälen, das Gehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Dann Bohnen, Möhren, Äpfel und Birnen mit etwas Salz und einer Prise Zucker in die kochende Brühe zu dem Speck geben, nochmals aufkochen und bei kleiner Flamme weiterkochen. Danach die Kartoffeln und Rauchenden hinzugeben. Wenn alles gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie dazugeben. Alternativ kann man auch luftgetrocknete weiße Bohnen verwenden. Diese sollte man am Tag vorher einweichen.



**„Suppen und Eintöpfe mag ich in allen Varianten. Sie schmecken am nächsten Tag sogar noch besser.“**

**„Als ‚alter‘ Petershäger mit mehr als 10-jähriger kommunalpolitischer Erfahrung möchte ich mich auch zukünftig für die Bürgerinnen und Bürger „meiner“ Ortschaft Petershagen einsetzen und die Entwicklung der Ortschaft sowie der ganzen Stadt Petershagen mitgestalten.“**



## Fladenbrot-Lachs-Pizza mit Schnellgurken

> *An einem sommerlichen Nachmittag im Garten serviere ich es gerne*

### Zutaten:

1 Fladenbrot  
2 Becher Frischkäse mit Meerrettich  
3 Pck. Lachsscheiben (je mind. 150 g)  
4-6 Eier  
2-4 Zwiebeln, je nach Größe

1 kg Gurken  
3 Zwiebeln (auch gerne mehr)  
6 EL Essig  
2 TL Salz  
4 EL Zucker



**Jaqueline Lauf**  
Wahlbezirk Maaslingen Meßlingen  
Südfelde Friedewalde II

### Zubereitung:

Das Fladenbrot aufschneiden, die untere und obere Hälfte mit 2 Bechern Frischkäse bestreichen und mit Lachsscheiben belegen. 4-6 Eier mittelhart kochen, in Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen. Darauf ein paar sehr fein geschnittene Zwiebelringe geben. Die obere Hälfte des bestrichenen Fladenbrotes in gleich große Kuchenstücke schneiden und auf die belegte Unterseite des Fladenbrotes legen. So dienen die oberen Stückchen als Schnitt-Schablone für die untere Fladenbrothälfte. Tipp: Alternativ zu den Zwiebeln schmecken feine Radieschenscheiben ebenfalls sehr gut. Die Gurke in 2 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Zwiebeln zu Ringen verarbeiten. Alles umrühren oder in einem verschließbaren Gefäß kräftig schütteln und durchkühlen lassen. In einem Schälchen zur Fladenbrot-Lachs-Pizza servieren.



**„Bei wenig Zeit ist das Fladenbrot schnell hergestellt und sehr variabel.“**

**„Ich möchte mich in Petershagen-West, für den Erhalt von Kinderspielflächen, Schule, Kita, Dienstleistungs- und Handwerksbetriebe einsetzen, so dass auch die junge Generation gern hier lebt. Dazu zählt auch ein funktionierendes und schnelles Internet.“**

## Beschwipstes Schweinefilet auf mediterranem Penne-Rucola-Salat

### > Feuer und Flamme mit Jannik

#### Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinefilets  
100 ml Sherry  
100 ml Soja-Sauce  
1 El Salz  
2 EL Zucker  
1 TL Pfeffer

250 g Penne Rigate Nudeln  
100 g Rucola  
200 g getrocknete Tomaten  
250 g Feta Käse  
150 g Basilikum Pesto  
4 El Sonnenblumen Kerne  
4 El Kürbiskerne  
Salz/Pfeffer



**Jannik Nagel**  
Wahlbezirk Wietersheim Frille II

#### Zubereitung:

Die Schweinefilets werden vom überschüssigen Fett befreit, legen Sie es in einen Gefrierbeutel oder ein verschließbares Gefäß und geben den Sherry, Soja-Sauce und die Gewürze hinzu. Im Kühlschrank zieht das Ganze dann mindestens 6 Stunden.

Danach können Sie das Filet auf den Grill legen und 10 bis 20 Minuten anbraten bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist, Kräuterbutter darüber geben, fertig.

Die Nudeln werden weich gekocht, getrocknete Tomaten klein schneiden und mit dem eingelegten Öl über die Nudeln geben. Den Feta Käse klein hacken je nach Geschmack und auch unter die Masse rühren. Dann die Sonnenblumenkerne kurz in der Pfanne anrösten und mit den Kürbiskernen in die Masse geben. Das Pesto wird unter all dies gerührt. Zum Schluss den Rucola grob hacken und über den Salat geben und abschmecken.



**„Ideal zum Vorbereiten einer Grill-Party, Ihre Gäste sind begeistert!“**

**„Als Ratskandidat ist mir wichtig, dass alle Vereine und freiwilligen Feuerwehren die nötige Unterstützung bekommen, die sie brauchen. Vor allem aber das ‚Einbeziehen‘ und nicht nur ‚Informieren‘ interessierter Bürger in die politischen Entscheidungen vor Ort.“**

## Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren

### > Ideal in der Grillsaison

#### Zutaten für 4 Personen:

200 g grüner Spargel  
200 g weißer Spargel  
300 g Erdbeeren  
3EI Öl  
2EI Balsamico-Creme  
1EI Agavendicksaft  
150 g Fetakäse



**Brigitte Sawade-Meyer**  
Kreistag Minden-Lübbecke

#### Zubereitung:

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und ihn schälen. Den grünen und den weißen Spargel in dünne Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Aus dem Öl, der Balsamico-Creme und dem Agavendicksaft das Dressing mischen. Den Spargel und die Erdbeeren, auf einer Platte schichten und das Dressing sowie krümeligen Fetakäse über den Salat geben.



**„Ich lege Wert auf regionale und saisonale Zutaten . Mit ihnen lassen sich die wertvollsten Gerichte zaubern!“**

**„Die Attraktivität unseres liebenswerten Kreises hängt von guten Schul- und Ausbildungsmöglichkeiten junger Menschen, einer intakten Infrastruktur und Perspektiven für eine starke Landwirtschaft ab. Dafür setze ich mich ein.“**

## Nudel-Lachs-Pfanne

> *Schnell – Leicht – Lecker*

Zutaten für 3-4 Personen:

250 g Lachsfilet  
250 g Bandnudeln  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Zwiebeln  
100 ml Sahne  
100 ml Creme fraiche  
Stück Butter



**Karl-Heinz Schwier**  
Wahlbezirk Lahde West

Zubereitung:

Den Lachs in Würfel schneiden, Zwiebeln pellen und würfeln, Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Bandnudeln in Salzwasser kochen, gleichzeitig Frühlingszwiebeln und Zwiebeln in Butter leicht anschmoren lassen, dann die Lachswürfel hinzugeben und kurz glasig werden lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Geschmack würzen. Bandnudeln vorsichtig untermischen, Sahne und Creme fraiche verrühren und unterheben, einen kleinen Moment ziehen lassen. Dazu passt ein fruchtiger Riesling.



*„Wenn es mal wieder schnell gehen muss.“*

***„Ich möchte mich dafür einsetzen, dass unsere Stadt Petershagen und deren Ortschaften attraktiv bleiben, damit weiterhin Jung und Alt hier gerne wohnen, arbeiten und leben wollen. Eine zukunftsfähige Struktur unserer Freiwilligen Feuerwehr liegt mir sehr am Herzen.“***



## Serviettenknödel mit gerösteten Zwiebeln

### > Bayerische Spezialität als Hauptgericht oder Beilage

#### Zutaten:

5–6 Brötchen vom Vortag (alternativ frische Brötchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und 10 Minuten bei 80 Grad auf dem Rost im Backofen trocknen)

350 ml H-Milch

3 Eier

150 g Mehl

1/2 Bund Petersilie

1 TL Salz

1 große Zwiebel

Butter zum Anbraten



**Marvin Waidmann**  
Wahlbezirk Quetzen Frille I

#### Zubereitung:

Salz, Milch und die Eier in einem Topf verrühren und lauwarm erhitzen. Die Zwiebel fein würfeln und in Butter anbraten. Die trockenen Brötchen in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in eine große Schüssel geben und alle Zutaten gut vermischen. Die Schüssel abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Es sollte eine feste Masse entstanden sein. Ist der Teig zu fest Milch untermischen, ist er zu flüssig Mehl verwenden. Die Masse gleichmäßig auf zwei saubere Baumwollhandtücher aufteilen und zu festen, je circa 6 cm dicken und bis zu 25 cm langen Rollen wickeln. Die Enden gegeneinander verdrehen und unterfalten, so dass feste Rollen entstehen. Im Dampfgarer bei 100 Grad 30 Minuten dämpfen. Alternativ einen Topf mit Dampfaufsatz verwenden und über kochendem Wasser ca. 25 Minuten dämpfen. Die Rollen kurz auskühlen lassen und auswickeln.

Die Serviettenknödel eignen sich als Beilage sehr gut zu Geschnetzeltem oder Schweinebraten. Als Hauptgericht circa 2 cm dicke Scheiben in Butter anbraten, 3-4 Zwiebeln rösten und mit grünem Salat servieren.

**„Es muss nicht immer Fleisch sein.“**

**„Vereine unterstützen, Gemeinschaft stärken, ansprechbar sein – meine Ziele für Petershagen. Auch ihre Stimme ist entscheidend!“**

## Puten-Ananas-Burger vom Grill

> **Fruchtig - Frisch - Lecker**

### Zutaten für 4 Burger:

- 4 Putensteaks
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Burger Brötchen
- 4 Salatblätter
- 1 Tomate

Für die Marinade empfehle ich das „Für Geflügel“-Gewürz von Ankerkraut.



**Stefan Wiesinger**  
Wahlbezirk Ilse Neuenknick  
Raderhorst Rosenhagen

### Zubereitung:

Die Putensteaks 1,5 Stunden in die Marinade einlegen. Anschließend die Steaks grillen und zwischendurch zusätzlich mit der Marinade bepinseln. Burger Brötchen kurz auf dem Grill anwärmen und eine Hälfte mit einer Scheibe Tomate und einem Salatblatt belegen. Die Putensteaks nun auf den Salat betten und mit einer Scheibe Ananas dekorieren.

Als weitere Beilagen empfehle ich Folienkartoffeln und Salate. Schon ist der fruchtig-frische Puten-Ananas-Burger fertig.



**„Mein Lieblings-Burger: schnell, einfach und kalorienarm.“**

**„Die Attraktivität unserer Ortschaften im schönen Petershagen zu erhalten, ist eins meiner Ziele. Weiter stehen für mich die Förderung der Jugend und die Digitalisierung im Fokus.“**

# Unsere weiteren Rezepte für Petershagen:

## Petershagen #ATTRATKIV

Für ein l[i]ebenswertes Petershagen brauchen wir ein bedarfsgerechtes Angebot an attraktiven Wohnbauflächen in allen Ortschaften. Die vorhandene Schullandschaft wollen wir erhalten und weiter modernisieren, die städtischen Freizeit- und Kultureinrichtungen fit für die Zukunft machen. Ein wichtiges Anliegen ist uns auch die Sicherstellung einer ortsnahen ärztlichen Versorgung. Außerdem werden wir uns für eine Stärkung der lokalen Wirtschaft einsetzen. Und schließlich muss die Sauberkeit und Pflege des öffentlichen Raums verbessert werden.

## Petershagen #MOBIL

Im Zeitalter der Digitalisierung zählt die Datenmobilität zur Grundversorgung. Wir brauchen schnellstmöglich einen Glasfaseranschluss in jedem Haus und eine flächendeckende Mobilfunkversorgung. Im ländlichen Raum sind wir aber auch auf ein gutes Straßen- und Wegenetz angewiesen. Wir werden uns zudem für ein transparentes und bedarfsgerechtes Bus- und Bahnangebot einsetzen.

## Petershagen #ENGAGIERT

Petershagen wird schon jetzt von einem großartigen bürgerschaftlichen Engagement getragen. Ehrenamtlich tätige Menschen machen unsere Stadt tagtäglich l[i]ebenswerter – ob im Sportverein, der Freiwilligen Feuerwehr, dem DRK, der Kirche oder vielen anderen Bereichen. Damit das auch in Zukunft so bleibt, wollen wir das Ehrenamt noch stärker unterstützen und anerkennen.

## Petershagen #KLIMAFREUNDLICH

Nach einer Studie des Weltwirtschaftsforums ist der Klimawandel die größte Bedrohung für die Menschheit. Extreme Wetterlagen, Verlust der Artenvielfalt und die Beeinflussung der körperlichen Gesundheit durch Luftverschmutzung sind nur einige Auswirkungen des Klimawandels. Wir werden uns daher dafür einsetzen, dass die Stadt Petershagen ihren Beitrag zur Erreichung der Klimaziele leistet. Das im letzten Jahr erstellte Klimaschutzkonzept der Stadt ist hierfür eine wichtige Grundlage.

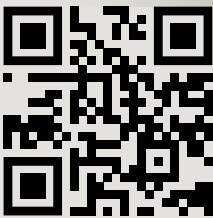
LIEBE BÜRGERINNEN  
UND BÜRGER,  
GEMEINSAM  
MIT IHNEN

wollen wir unsere schöne Stadt  
Schritt für Schritt noch  
[i]ebenswerter machen.

**Den ersten Schritt** machen Sie  
mit Ihrer Stimme am 13.09.2020.  
**Den zweiten Schritt** machen wir.  
Versprochen!



**KOMMUNALWAHL  
AM 13.09.2020 –  
IHRE STIMME FÜR  
PETERSHAGEN**



**CDU**

PETERSHAGEN IM HERZEN  
**DIRKBREVES**  
UNSERE ZUKUNFT IM BLICK

**BÜRGERMEISTER FÜR PETERSHAGEN**

Dirk Breves  
Hirschberger Str. 7  
32469 Petershagen  
hallo@dirk-breves.de  
www.dirk-breves.de

