



mit Back- und Kocheempfehlungen

Der Bliesbote

Zeitung des SPD-Ortsvereins Neunkirchen-Zoo

Ausgabe 243 – März 2022

www.spd-zoo.de

Wir brauchen im Saarland endlich wieder eine Ministerpräsidentin.

**Warum?
Anke Rehlinger
kann es besser!**

**Deshalb:
Am 27. März
SPD wählen!
... oder vorher
per Briefwahl.**



Liebe Leserin, lieber Leser,

Wieder einmal steht eine Wahl an, die Landtagswahl am 27. März. Und es stellt sich wieder mal die Frage, warum SPD wählen? Ganz einfach: Kein Bundesland hat in Sachen Bildung in den letzten Jahren so zugelegt wie das Saarland. Klar: Ist ja auch mit Christine Streichert-Clivot eine SPD-Ministerin am Werk. Auch hat sie die kostenfreie Kita auf den Weg gebracht. Die CDU rennt jetzt hinterher. Gleiches gilt für den ÖPNV. Die SPD-Wirtschaftsministerin hat ihn günstiger gemacht und sorgt für neue Strecken, so z.B. für Studierende aus Neunkirchen zur Uni Saarbrücken. Aber der Hammer kommt noch: Das 365 €-Jahresticket für junge Menschen ... und die CDU rennt wieder mal hinterher. Die SPD hat sich auch ganz große Ziele gesetzt: Das Ziel „400.000 gute Arbeitsplätze“, darunter 4.000 neue Pflegekräfte. Das hat Anke Rehlinger zu ihrer Chefsache gemacht ... und den Klimaschutz: Die Investitionen in erneuerbare Energien sollen verdoppelt werden. Alles durchgerechnet. Alles ehrlich. Das geht nur mit Anke und der SPD.

Für Neunkirchen in den Landtag!



Heike Becker & Sebastian Thul Zwei starke Stimmen für Dich!

Gute Wirtschaftspolitik hat vieles im Blick: Menschen, Bildung, Natur und Industrie. Innovative Wege und neue Technologien ermöglichen eine starke Wirtschaft und Umweltschutz.

Ich stehe für: Investitionen in Bildung, Ausbau Erneuerbarer Energien und moderne Mobilität!

Gute Umweltpolitik braucht Natur, Menschen und Industrie. Nachhaltiger Umweltschutz gelingt nur mit der Transformation der Industrie und mit dem Kontakt zu den Menschen.

Wir müssen alle mitnehmen und gemeinsam den Wandel gestalten.

Kontakt: SPD Stadtverband Neunkirchen, Millerstr. 2, 66538 Neunkirchen

Nusskuchen

Zutaten

400 g Nüsse (Mandeln)
1/2 P. Backin
3 EL Mehl
250 g Zucker
10 Eier
2 P. Vanillezucker



von Karin Ziermann

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen.

Eiweiß aufschlagen. Diese Masse unter Mehl-Nüsse-Backin unterheben. Nach Geschmack kann man noch Schokostreusel dazu geben. Backen bei 180⁰ Grad 75 Minuten.

Zimt- waffeln

Zutaten

1 Kg Mehl
750 g Zucker
500 g Butter
12 Eier
4 EL Zimt
2 EL Dunkler Kakao
200 gr. gemahlene Nüsse



von Anne Endler

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren. Die übrigen Zutaten unterrühren und am Ende nach und nach das Mehl dazu geben. Nicht zu viel Teig in das Waffeleisen geben. Dünn gebacken schmecken Zimtwaffeln aromatischer.

Warum immer nur Politik? Das Leben besteht aus mehr. Z.B. gut essen ... besonders im Saarland. Wer gute Rezepte hat, möge sie bitte melden. Wir drucken das, aber auch anderes, was unser Leben lebenswert gestaltet. Bitte schreiben Sie uns: w.kraeuter@t-online.de.

Käse-Sahne-Torte

Zutaten

Boden

160 g Zucker
160 g Mehl
4 Eier
3 EL warmes Wasser
2 ½ TL Backpulver

Füllung

500 g Sahne (2 ½ Becher)
1 Dose Pfirsiche
500 g Quark 20%
1 P. Dr. Oetker Käse-Sahne
Tortencreme



von Elke Steingasser

Zubereitung

Zucker, Eigelb und warmes Wasser schaumig rühren, Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Mehl und Backpulver dazu.

In einer Springform ½ Stunde backen. Kuchen nach dem Abkühlen einmal durchschneiden, einen Tortenring anbringen, Pfirsiche klein schneiden und auf den unteren Boden geben.

Die Käse-Sahne Masse nach Anleitung auf der Packung zubereiten und auf die Pfirsiche geben. Danach das obere Teil des Kuchens aufsetzen. Einige Stunden in den Kühlschrank. Dann genießen, sehr lecker.

Mit dem Shuttle hoch zur Alm

Seit dem 05.03. fährt wieder ein Shuttle hoch zur Redener Alm.
Samstags 12-18 h
Sonn- u. Feiertags 10-18 h
Abfahrt ist am Parkplatz 2 (Oberer Parkplatz am Gondwana)
Fahrpreis: 2,-€ /Person / Fahrt.



Oben erwarten Sie kalte Getränke, Wein, Kaffee, Waffeln, Kartoffelwaffeln, Rostwürste—alles vom Besten!

A portrait of Anke Rehlinger, a woman with blonde hair and glasses, wearing a brown leather jacket, smiling. The background is a blurred indoor setting with a plant.

Anke Rehlinger

**Aus voller Überzeugung.
Für unser Saarland.**

Foto: Flash-Globe

**Am 27. März kommt es auf Dich an:
Echte #Saarlandliebe wählen!**

Das Saarland hat kompetente Führung verdient und eine Ministerpräsidentin, die Dinge anpackt. Arbeitsplätze sind bei mir Chefinnensache. Gute Arbeit müssen wir halten und neue schaffen. Mit Nobilea und SVOLT ist mir das schon gelungen.

Dazu brauchen wir beste Bildung für alle, zu jeder Zeit. An unsere erfolgreiche Bildungspolitik werden wir anknüpfen und die Kita-Gebühren ganz abschaffen. Das ist eine Gehaltserhöhung für saarländische Familien. Rot kann Grün: Die soziale und die ökologische Frage denke ich gemeinsam, sonst kann der Strukturwandel nicht gelingen.

Mein Antrieb ist echte Saarlandliebe. Deswegen will ich Ministerpräsidentin werden und bitte Sie um Ihre Stimme. Ihre Anke Rehlinger

Kontakt: SPD Landesverband Saar, Talstraße 58, 66119 Saarbrücken

Dornfelder Kirschtorte

Zutaten Teig

240 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 P. Weinstein-Backpulver
1 P. Vanillezucker
Salz

Zubereitung

Teig zubereiten und 28er Form damit auskleiden.



von Mariette Willnat

Zutaten Überzug

1 ½ - 2 Glas Sauerkirschen
1 Flasche Rotwein (Dornfelder)
200 g Zucker
2 ½ P. Schokolade-Puddingpulver

Zubereitung

Pudding mit Rotwein und Zucker kochen, abgetropfte Kirschen dazugeben, etwas abkühlen lassen und auf Teig verteilen. Bei 180° ca. ¾ - 1 Std. backen.

3 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf abgekühlten Kuchen mit Löffel etwas uneben (mit Dellen) verteilen und mit Zimt bestreuen.

Spargel-Gyros

Zutaten für 4 Personen

1 kg Gyros
1 Dose Champignons
2 Gläser Spargel
300 ml Sauce Hollandaise

Zubereitung

Gyros in den Bräter geben und im Backofen anbraten. Danach kurz abkühlen lassen. Mit Champignons bedecken und eine Lage klein geschnittenen Spargel darüber geben. Mit der Hollandaise bedecken. Deckel drauf und für ca. 45 Min. bei 180-200 °C in den Backofen. Reste eignen sich gut zum Einfrieren. Dazu passt Reis oder Baguette und ein frischer Salat.

von Bernd Thul



Vegetarische Linsenbolognese

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse
(Sellerie, Karotten, Lauch)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g stückige Tomaten
(frisch oder aus der Dose)
ca. 400 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
italienische Kräuter
(Oregano, Thymian, Rosmarin
sowie Basilikumblättchen zum Dekorieren)
Salz, Pfeffer, Chili nach Geschmack
3 EL Olivenöl
250 g rote Linsen
250-300 g Nudeln
geriebener Parmesan nach Wunsch



von Rainer Mechenbier

Zubereitung

Suppengemüse kleinschneiden. Aus der Hälfte des Suppengemüses kann mit Salz und Pfeffer eine Gemüsebrühe gekocht werden, die zweite Hälfte ist für die Bolognesesauce vorgesehen. Linsen abwaschen. Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und im heißen Olivenöl anbraten. Die Hälfte des Suppengemüses hinzugeben und ca. fünf Minuten dünsten.

Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten. Gemüsebrühe, Linsen und Tomaten dazugeben. Mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Chili würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25-30 Minuten köcheln lassen.

Nudeln nach Packungsbeilage zubereiten und mit der Linsenbolognese servieren. Mit Basilikumblättchen dekorieren. Geriebenen Parmesan dazu servieren. Guten Appetit!



Bundeskanzler Olaf Scholz kommt nach Neunkirchen. Freitag, den 18. März, auf dem Stummplatz. Uhrzeit bitte der Presse entnehmen. Lernen Sie ihn persönlich kennen.

Mehlknepp

Zutaten

4-500 g Mehl
4-5 Eier
500 ml Quark
500 g Kartoffeln
1 Stange Lauch
Suppenpulver
1 TL Salz
1/2 l Milch
250 g klein zerhackter Speck
Sprudel



von Willi Kräuter

Zubereitung

Mehl, Eier, Quark und klein geschnittenen Lauch (1/2 Stange) quirlen und salzen. Mit Milch und etwas Sprudel teigig rühren. Sprudel lockert den Teig auf.

Mind. 2,5 l Wasser mit 2 gehäuften EL Suppenpulver aufkochen. Gut gehäufter EL Teig in das kochende Wasser geben. Sobald der Teig hoch kommt, Hitze ausschalten und 15 Min. ziehen lassen. Danach die Mehlknepp mit einem Küchensieb von der Brühe trennen, die für eine Suppe verwendet werden kann. Mehlknepp in eine große Servierschüssel geben.

Kartoffeln in grobe Teile schneiden und kochen, abtropfen lassen und zu den Mehlknepp geben.

Speck in großer Pfanne braten, klein geschnittenen Lauch (1/2 Stange) dazu. 15 Min. kochen lassen, danach Milch dazu geben und Hitze ausstellen oder bei geringer Hitze wärmen. Die Soße darf nicht kochen! 15 Min. ziehen lassen und danach über die Mehlknepp und Kartoffeln geben. Dazu passt grüner Salat.

Grüner Salat Dressing

Zu gleichen Teilen Essig und Öl.
Paprika- und Pfefferpulver, Salz
sowie einige Spritzer Maggi zugeben.
Eine Zwiebel klein hacken und unter-
rühren. Voilà. Manche mögen es auch mit
Knoblauch, bei Endiviensalat muss es dazu.



Weinapfelkuchen

Zutaten

300 g Mehl
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/2 P. Backpulver
1 Ei

Belag

1 kg Äpfel
(zerkleinern)
1 Fl. Wein (0,7 l)
200 g Zucker
2 P. Sahnepudding
400 g Sahne
2 P. Sahnesteif



von Karin Ziermann

Zubereitung

Pudding mit dem Zucker im Wein kochen, dann 10 Minuten abkühlen lassen. Mürbeteig in der Kuchenform verteilen und einen hohen Rand lassen (Formhöhe), Äpfel und Weinpudding mischen und in der Form verteilen. Bei 200° 60 Minuten backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen. Sahne anschlagen, Sahnesteif dazugeben und steif schlagen. Die geschlagene Sahne auf den Kuchen geben und mit gerösteten Mandeln verzieren.

Was wäre ohne die SPD geworden?

Ich bin in Rente und genieße sie. Dank an mein Elternhaus, in dem immer die SPD gewählt wurde. Ohne diese SPD hätten wir nicht die großen Vorteile der Arbeitsrechte. Dies nimmt keiner mehr wahr. Jeder Angestellte oder Arbeiter sollte sich fragen, was wäre ohne die SPD nach dem Krieg geworden!

(Zuschrift eines unbekanntenen Rentners)

Wichtige Rufnummern

Sperrmüll: **202 654** (4 m³ 15 €)

Abfallberatung: **202 654**

Kanalprobleme: **202 660**

(nach Dienstschluss: **202 650**)

KEW-Stördienst: **2000** (auch nachts!)

Polizei, Unfall: **110** / Feuerwehr: **112**

Entsorgung wilder Müll **202 605**

Ärztlicher Bereitschaftsdienst für medizinischen Rat abends oder am Wochenende: **116 117**

IMPRESSUM

SPD Neunkirchen-Zoo / Willi Kräuter
Schützenhausweg 32, 66538 Neunkirchen
0176-96 20 33 90, w.kraeuter@spd-saar.de
Auflage: 1.250 Expl.—diedruckerei.de



Lionerkuchen



Zutaten

500 g rohe feine Bratwurst
500 g feingewürfelter Lioner
250 g feingewürfelter Gouda
6 Eier
1 Stiel Lauch
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Alles in einer Schüssel mit Knethaken verrühren und in einer mit Backpapier ausgelegten Spring oder Kastenform ca. 1 Std. bei 200° backen. Kann warm oder kalt gegessen werden.

von Waltraud Wilbertz

Vietnamesische Rindersuppe

Zutaten (für 5-6 Personen)

300 g Rindersuppenfleisch
200 g Rinderschmorfleisch
aus der Keule
2 vietnamesische Rinderbrühwürfel
1 EL Zucker
Ingwer (so groß wie ein halber
Daumen)
1/2 Zwiebel
400-500g Extra Reissnudeln „Bánh Pho“



von Bernd Thul

Zubereitung

Rindersuppenfleisch in einem großen Kochtopf mit genügend Wasser abkochen, den Inhalt ausschütten, Suppenfleisch und den Kochtopf gründlich abwaschen und wieder in den Kochtopf mit ca. 1,5 l Wasser geben. Rinderbrühwürfel, Zucker, Ingwer, geröstete Zwiebel und Rinderschmorfleisch hinzugeben. 20 Min. weiter kochen lassen.

Die Reissnudeln 20 Min. weichkochen, dann abgießen. In eine Schale geben und darauf die gekochte Rindersuppe servieren. Je nach Geschmack kann man dazu noch 1/2 TL Zitronensaft und Kräuter wie etwa Lauchzwiebel, Schnittlauch, Basilikum oder Minze hinzugeben.

Frankfurter Kranz

Zutaten

Rührkuchen

625 g Mehl
300 g Margarine
315 g Zucker
5 Eier
Milch
Rum Aroma

Füllung

250 g Butter
1 l Milch
3 P Sahne
Pudding
8 EL Zucker
Karamalisierte klein
gehackte Nüsse



von Helga Bindewald

Zubereitung

Rührkuchen aus den Zutaten rühren und im Backofen aufgehen lassen. Für die Füllung die Butter glattrühren, den Pudding löffelweise unterrühren. Kuchen zweimal durchschneiden, füllen und mit der Füllung innen und außen einschmieren. Nüsse bestreuen und ggf. Sahnehäupchen mit halben Kirschen drauf.

Zutaten

500 g Hackfleisch
500 g Bratwurstteig (grob=würzig; fein=weniger würzig)
200 g Schinken (gekocht weniger würzig, geräuchert mehr)
1 mittlere Dose Pilze
(oder auch frisch vergleichbare Menge)
Tomaten, Basilikum, geriebener Käse

Hackbraten



von Bernd Thul

Zubereitung

Hackfleisch, Bratwurst, Schinken und Pilze zu einem Teig vermengen, ggf. gewürfelten Schafskäse dazugeben. In einer Auflaufform mit Deckel für 30 Min. bei 180 °C in den Ofen. Danach Fett bis auf einen kleinen Rest abschütten. Nochmals ca. 30 Min. ohne Deckel in den Ofen. Danach mit frischen Tomaten und Basilikum bedecken. Mit geriebenem Käse bestreuen und nochmals 10 Min. in den Ofen. Dazu frisches Flute, Feldsalat mit Joghurt-Dressing und einen leichten Rosé.

Am 27. März 2022 findet die Wahl des 17. Landtages im Saarland statt. Ab Mitte Februar erhielten Sie dazu Ihre Wahlbenachrichtigungskarte. Sie haben danach folgende Möglichkeiten zu wählen.

- Entweder warten Sie bis zum Wahltag und gehen zwischen 8:00 und 18:00 Uhr in das Wahllokal im Kaufmännischen Berufsbildungszentrum. Das Wahllokal ist barrierefrei zugänglich.
Bringen Sie Ihre Wahlbenachrichtigungskarte oder Ihren Personalausweis mit ...
- oder Sie bestellen mit Ihrer Wahlbenachrichtigungskarte (Rückseite) die Briefwahlunterlagen. Das sollten Sie in jedem Fall tun, wenn Sie am Wahltag nicht da sind oder den Wahlraum nicht aufsuchen können. Briefwahlunterlagen können nur bis Freitag, 25. März, 18 Uhr, entgegengenommen werden, bei nachgewiesener plötzlicher Erkrankung noch bis zum Wahltag, 15 Uhr. Wenn Sie die Wahlbenachrichtigungskarte nicht mehr finden, können Sie die Briefwahlunterlagen auch per Brief oder per E-Mail (briefwahl@neunkirchen.de) an das Briefwahlbüro anfordern, dort abholen oder dort bereits wählen.

Briefwahlbüro Rathaus, Oberer Markt 16, Sitzungszimmer 1, 66538 Neunkirchen.

Im Internet findet man auch alles unter www.neunkirchen.de, dort unter „Landtagswahl 2022“ oder unter www.briefwahl.jetzt.

Wir informieren Sie und helfen Ihnen.

Sie finden uns an folgenden Samstagen bei Kaffee und Kuchen:

12. März, 9-12 h, vor der Bäckerei Barbarossa,

19. März, 9-12 h, vor der Bäckerei Barbarossa,

26. März, 9-10 h, vor der Bäckerei Krauser, 10-12 h vor der Bäckerei Barbarossa.

... und jeden Samstag bis zur Wahl am Stummplatz.

