

Unsere Rezepte

für Bad Homburg

Gemeinsam für Bad Homburg.

Freie
Demokraten



FDP Bad Homburg





**Philipp
Herbold**
Spitzenkandidat

*Liebe Bad Homburgerinnen
und Bad Homburger,*

die Kurstadt ist unser zu Hause. Freie Demokraten haben wichtige Beiträge dazu geleistet, damit wir hier gut leben können. Wir möchten, dass das so bleibt! Konstruktiv, kompetent und verantwortungsbewusst gestalten wir mit-ohne Ideologie, dafür mit liberaler Haltung. Es gilt Freiheit und Gesundheit zu schützen.

Wir Freie Demokraten machen den Unterschied in unserer Stadt! Deshalb freuen wir uns über Ihre Unterstützung und Ihre Stimme – Gemeinsam für Bad Homburg.

Philipp Herbold
Spitzenkandidat der FDP Bad Homburg



**Tim
Hordorff**
Ortsvorsitzender

*Liebe Bad Homburgerinnen
und Bad Homburger,*

Bad Homburg geht es gut - doch das soll auch so bleiben. Hieran wollen wir Freie Demokraten gemeinsam mit Ihnen arbeiten. Wir stehen für eine konstruktive Politik, in der Lagerdenken und persönliche Interessen keinen Platz haben. Uns geht es um ein modernes und zukunftsorientiertes Bad Homburg, dass mutig in die Zukunft blickt.

Bitte unterstützen Sie uns mit Ihrer Stimme am 14. März. Bis dahin: Guten Appetit!

Tim Hordorff
Ortsvorsitzender der FDP Bad Homburg

Inhaltsverzeichnis



Blackbeans Burger

Seite 4



Rote-Bete-Linsen-Salat

Seite 6



Rehbock mit Spargel

Seite 8



Auberginensalat

Seite 10



Lachsrolle

Seite 12



Frankfurter Grüne Soße

Seite 14



Thüringer Currywurst

Seite 16



Hack-Pizza-Suppe

Seite 18



Chicorée mit Käse

Seite 20



Gefüllter Kürbis

Seite 22

**Wir wünschen
guten Appetit!**



Philipp Herbold Listenplatz 1

Philipp Herbold ist am 26. Juli 1983 in Frankfurt am Main geboren und wohnt seitdem in Bad Homburg.

Der studierte Jurist leitet den Fachbereich Öffentliche Sicherheit und Ordnung der Kreisstadt Hofheim/Taunus.

Zutaten

- Burger-Brötchen
- Schwarze Bohnen
- Haferflocken
- Ei
- Knoblauch
- Chillischoten
- Gewürze nach Bedarf
- Salat
- Gurke
- Zwiebeln
- Guacamole



40 min



einfach

Blackbeans Burger

Blackbeans Burger

Der vegetarische Burger

Bohnen abtropfen, zerdrücken und mit Ei und Haferflocken in einer Schüssel mischen. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und weiteren Zutaten würzen und mit Knoblauch und Chili abschmecken. Für beste Resultate bereits am Vorabend ansetzen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus der Masse Burgerpatties formen. In Öl bei mittlerer Hitze bis zum gewünschten Bräunungsgrad anbraten. Brötchenhälften kurz ohne Öl anrösten, um die Poren zu schließen. Anschließend Patties auf Brötchen legen und mit Salat, Zwiebeln, Gurken usw. garnieren.

Tipp: Den letzten Pfiff gibt eine selbstgemacht Guacamole dazu.

Guten Appetit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

Der Waldrand in Dornholzhausen, am besten an den Braumannswiesen, der Marmorstein oder der Herzbergturmhier ist man nach einem Spaziergang in der frischen Champagnerluft und hat einen herrlichen Blick über unsere gesamte Heimatstadt.



Angelika Vollrath-Kühne hat ihre Kindheit und Jugend in Bad Homburg verbracht. Nach einigen Jahren in Gießen und Berlin lebt sie seit 1985 wieder in Bad Homburg.

Die selbständige Verlegerin ist verheiratet und Mutter dreier erwachsener Kinder.

Angelika

Vollrath- Kühne

Listenplatz 2

Zutaten

- 3 gekochte Rote Bete
- 75g Babyspinat
- 75g Feldsalat
- 200g rote Linsen
- Sesam
- Erdnussmus
- Rotweinessig
- Olivenöl



30 min



einfach

Rote-Bete-Linsen-Salat

Rote-Bete-Linsen-Salat

Vegane Vorspeise

Die gekochten Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und halbieren oder vierteln, rote Linsen mit doppelter Menge Wasser aufkochen und salzen.

10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen, abgießen und abkühlen lassen.

Babyspinat und Feldsalat waschen. Alles auf einer Platte anrichten.

Dressing aus Olivenöl, Rotweinessig, ca. 1,5 EL Erdnussmus, Salz und Pfeffer anrühren und über die angerichtete Platte träufeln oder unterheben.

Etwas Sesam darüber streuen.

Guten Appetit !



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

Es gibt viele schöne Orte in Bad Homburg...

Schön ist es z.B. nach einem Spaziergang im weitläufigen Wald bei Dornholzhausen im idyllischen Forstgarten eine Pause zu machen - ein ganz beschaulicher Ort mit seinem Weiher und dem kleinen Teehäuschen, zwischen Hirschgarten und Gotischem Haus.



Tim

Hordorff

Listenplatz 3

Tim Hordorff ist am 21. März 1993 in Frankfurt am Main geboren und wohnt seitdem in Bad Homburg.

Bereits 2011 wurde er mit 18 Jahren zum jüngsten Stadtverordneten in Bad Homburg gewählt. Er arbeitet zur Zeit als Referent im Hessischen Landtag.

Zutaten (für 4 Personen)

- 2–3 kg Blatt, Haxe oder Brust vom Rehbock – am Knochen
- 8–12 dicke Stangen grüner Spargel
- 12 Stangen Wildspargel (optional)
- 8 Blätter Sauerampfer
- 2 Zweige Dill
- 200 ml Wildfond
- 200 ml Portwein
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Balsamicoessig



180 min



mittel

Rehbock mit grünem Spargel

Rehbock mit grünem Spargel

an Sauerampfer und Dill

Das Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem Bräter mit dickem Boden, der groß genug ist, dass zwei Blätter darin liegen können, erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten etwa 8-10 Minuten kräftig anbraten. Dann den Balsamicoessig angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend Rotwein und Portwein zugeben und erneut um die Hälfte reduzieren lassen, das Fleisch liegt dabei immer noch im Topf. Dann abgedeckt bei niedriger Temperatur etwa 2 Stunden köcheln lassen, bis es weich ist.

In der Zwischenzeit den grünen Spargel waschen und schälen, dann in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Den wilden grünen Spargel sowie den Sauerampfer waschen, den Dill zupfen.

Das Fleisch, sobald es weich ist, mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Blätter aus dem Topf nehmen und das Fleisch von dem Knochen lösen.

Guten Appetit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

ist natürlich der Kurpark. Als einer der größten Kurparks Deutschlands verbindet er Historie mit Moderne. Vom ältesten Golfclub Europas und der Orangerie bis zum Tennisclub und der Konzertmuschel gibt es auch außerhalb des Bad Homburger Sommers immer etwas zu erleben – oder wenn nötig, auch genug Platz um den Kopf mal abzuschalten.



Dr. Rudolf

Pietzke

Listenplatz 4

Der gebürtige Bayer ist Rechtsanwalt und lebt seit 32 Jahren in Bad Homburg.

Neben der Politik – u.a. war er 2019 Kandidat im Hochtaunuskreis für das EU-Parlament – engagiert er sich ehrenamtlich als stellv. Vorsitzender des TC Bad Homburg.

Zutaten

- 5 große Auberginen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zitrone
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Kleine Tomaten



120 min



einfach

Auberginensalat

Auberginensalat

á la Maja

1. Backofen auf 250 Grad erhitzen.
2. Auberginen waschen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 90 Minuten backen. Gelegentlich wenden. Sie sind gar, wenn die Schale angebrannt ist.
3. Blech herausheben, Auberginen kurz kühlen lassen und schälen. Das Auberginenfleisch in einem Plastiksieb für 30 Minuten ausrinnen lassen, dann in ein passendes Gefäß geben.
4. Mit dem Mixer bearbeiten und nach und nach Zitronensaft und Öl zugeben, bis das Auberginenfleisch cremig ist.
5. Die zerhackte Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mischen.
6. Mit Cocktailtomaten garnieren. Als Vorspeise mit Brot servieren.

Wohl bekomms!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

Da gibt es viele schöne Orte. Besonders schätze ich die Terrasse des Tennis-Clubs im Kurpark, Sport, Natur und Gastronomie in bester Harmonie. Immer wieder einen Besuch wert!



Brigitte

Borgel

Listenplatz 5

Brigitte Borgel nennt seit 25 Jahren Bad Homburg ihr zu Hause.

Als selbständige Steuerberaterin und Dipl.-Kfm. hat sie Beruf und Familie miteinander verbunden. Jahrelang hat sie sich im Vorstand der Gesellschaft für Christlich-Jüdische Zusammenarbeit engagiert.

Zutaten

- vier Eier
- 200 g Blattspinat
- 100 g geriebener Käse
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 200 g Räucherlachs
- etwas Parmesan
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer



30 min



einfach

Lachsrolle

Lachsrolle

mit Blattspinat und geriebenen Käse

Die vier Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen, den Blattspinat und den geriebenen Käse gut darunter mischen. Etwas Parmesan auf dem Backpapier verteilen und die Masse draufgeben. In den 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun werden lassen.

Herausnehmen und nach dem Abkühlen dick mit dem Frischkäse bestreichen, mit dem Räucherlachs belegen und mit Zitrone beträufeln.

An der Seite aufnehmen und zu einer Rolle zusammengerollt mit einer Frischhaltefolie umwickelt in den Kühlschrank legen. Nachdem die Rolle sich gefestigt hat kann sie aufgeschnitten und in Scheiben als Vorspeise oder kleine Mahlzeit mit Baguette serviert werden.

Guten Appetit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

ist der Kleine Tannenwald – ein romantisches Kleinod von historischer Bedeutung: ein Konzert im Homburger Sommer – weiß gekleidete Menschen mit Picknickkörben auf Decken am Ufer – durch die Blätter der Bäume wirft die frühe Abendsonne tanzende Schatten auf Teich und Pavillon – wie ein Gruß aus einer anderen Welt.



Lutz Goldammer ist gebürtiger Frankfurter und seit 1998 überzeugter Bad Homburger.

Er wohnt in der Innenstadt direkt am Kurpark und genießt dort gerne seine Freizeit an der frischen Champagner-Luft.

Lutz

Goldammer

Listenplatz 6

Zutaten

- 250g – Gebinde – Grüne Soße
Borretsch, Kerbel, Kresse,
Petersilie, Pimpinelle,
Sauerampfer, Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 3–4 Becher saure Sahne
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl



60 min



einfach

Frankfurter Grüne Soße

Frankfurter Grüne Soße

1. Vorbereiten der Kräuter: Stiele entfernen, Blätter zerkleinern und gut waschen. Dann einige Stunden trocknen lassen.
2. Zerkleinern der Kräuter: am einfachsten mit der Küchenmaschine, sonst mit der Kräuterrolle oder mit dem (Wiege-)Messer.
3. Zerkleinerte Kräuter in eine Schüssel und als nächstes die saure Sahne dazu (je nach gewünschten "Grün-Grad" mehr oder weniger Sahne). Dann wird mit Öl, Salz, Pfeffer und Zitrone abgeschmeckt - und fertig.

Mögliche Beilagen: klassisch mit gekochten Eiern oder Kartoffeln oder zum Tafelspitz oder Schnitzel (Frankfurter Schnitzel)

Guten Appetit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

ist im Kurgarten unter den großen Platanen. Dort spürt man die Mächtigkeit der Natur und lernt diese wirklich zu schätzen.



Erik

Plumpe

Listenplatz 7

Erik Plumpe ist echter Homburger seit Geburt.

Er ist Vater von zwei Kindern. Als selbständiger Unternehmer in 3. Generation ist er Mitglied des Vorstandes der Elektro-Innung der Handwerkskammer und im Vorstand der Aktionsgemeinschaft.

Zutaten (für 4 Personen)

- 1000g festkochende Kartoffeln
- 8 EL Sonnenblumenöl
- Reichs-Post-Bitter-Kräutersalz (grob)
- 4 Originale Thüringer Bratwürste
- Reichs-Post-Bitter-Delikatess-Sauce
- Currypulver



50 min



einfach

Original Thüringer Currywurst

Original Thüringer Currywurst mit Ofenpommies XXL

Die Original Thüringer Rostbratwürste vor dem Anbraten trocken tupfen. Heiß in etwas Sonnenblumenöl anbraten und anschließend die Hitze zum Durchgaren reduzieren. Beim Braten in der Pfanne darauf achten, dass die Temperatur nicht zu hoch ist (maximal 160°C). Von allen Seiten schön braun braten.

Unsere köstliche Bad Homburger Reichs-Post-Bitter-Delikatess-Sauce entweder warm oder kalt dazu anbieten. Die heiße Wurst in Scheiben schneiden, auf die Sauce legen. Zusätzlich die Wurstscheiben ganz dünn mit etwas Reichs-Post-Bitter-Delikatess-Sauce bestreichen, danach mit Currypulver bestäuben. Ganz nach Belieben mehr oder weniger scharf würzen.

Die knackig-krossen Bratwürste mit den Pommies XXL servieren und richtig gut schmecken lassen: Mahlzeit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

Die Louisenstraße und ihr pulsierendes Leben. Schöne Geschäfte, tolle Inspirationen! Gute Freunde treffen. Bekannte begrüßen. Dem bunten Treiben zusehen. In der Sonne vor dem Kurhaus Kaffee trinken. Laternenfest im Spätsommer feiern. Im Winter romantische Weihnachtsmarktstimmung genießen. Jeden Tag Neues entdecken!



Rainald

Roth

Listenplatz 8

Rainald Roth ist in Bonn geboren und aufgewachsen und lebt seit 2004 mit seinen vier Kindern in Bad Homburg.

Nach langjähriger Tätigkeit für verschiedene Banken, ist der Jurist seit 2017 verantwortlicher Partner eines eigentümergeführten Beratungshauses in Frankfurt.

Zutaten

- 1 Zwiebel und 1 rote Paprikaschote
- 100g kleine Champignons
- 1 dünne Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 500g gemischtes Hack
- 1 EL Tomatenmark
- je 1 TL edelsüßes Paprikapulver und getrockneter Oregano
- 1 Dose stückige Tomaten (400g)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 80g Bergkäse
- 1 Dose Mais (150g)
- 200ml Kochsahne
- 6 Stiele Petersilie



40 min



einfach

Schnelle Hack-Pizza-Suppe

Schnelle Hack-Pizza-Suppe

Ein Rezept für alle Fälle

Zwiebel und Paprika putzen, fein würfeln, Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden und waschen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Hack darin krümelig und braun anbraten. Zwiebeln, Lauch, Paprika und Pilze 3-4 Min mitbraten. Tomatenmark kurz mitrösten.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen. Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min köcheln lassen. Käse raspeln, Petersilie hacken, Mais abtropfen lassen. Mit der Sahne zur Suppe geben. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Käse und Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

Macht wenig Arbeit (wenig Abwasch!), lässt sich gut vorbereiten und vor allem in größeren Familien mit unterschiedlichen Essenszeiten gut portionieren.

Guten Appetit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

Die Apfelwiesen zwischen Bad Homburg Gonzenheim und Friedrichsdorf erlauben einen herrlichen Blick auf Frankfurt. Bei einem Spaziergang wird einem bewusst, in welcher schöner ländlicher Umgebung wir leben unmittelbar vor den Toren der spannenden Großstadt Frankfurt. Großstadtflair und ländliche Idylle begegnen sich hier auf besondere Weise.



Achim

Klüber

Listenplatz 9

Achim Klüber ist am 27. Januar 1957 in Durban/Südafrika, einer Stadt am Indischen Ozean, geboren.

Der studierte Volkswirt lebt mit seiner Frau, einer Homburgerin, und den drei Kindern seit 1992 wieder in Bad Homburg

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Stk. Frischer Chicorée
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Chiliflocken
- 200 g Käse (zB Emmentaler, Gouda, Bergkäse)



35 min



einfach

Chicorée mit Käse überbacken

Chicorée mit Käse überbacken

1. Chicorée säubern, waschen, der Länge nach halbieren, den bitteren Strunk keilförmig ausschneiden.
2. Beschichtete Pfanne mit Brühe erhitzen, den Chicorée je Seite ca. 2 Min. dünsten.
3. Herd vorheizen: Ober-/Unterhitze ca. 180 Grad. Umluft ca. 160 Sachen. Die Hälften in eine Form geben, den Käse darübergerben, das Chilipulver drüberstreuen und ca. 7 Min. überbacken.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Als Beilage z.B. zu gegrillter Hähnchenbrust. Geht allerdings selbst bei mir als Solohauptgericht durch, dann mind. 2 Chicorée mehr.
5. Das ist ein sehr einfaches, schnelles Rezept, doch das Gericht schmeckt!

Guten Appetit!



Mein Lieblingsort in Bad Homburg

ist das Areal um den TC Bad Homburg. Ob als Mitglied oder nicht-Mitglied ist es schön an einem sonnigen Tag auf der Terrasse einen Kaffee zu trinken, dem Treiben zuzuschauen, Geschichte Revue passieren zu lassen. Als ältester Tennisclub auf dem europ. Festland, als Gastgeber eines Turniers, findet man hier die perfekte Mischung aus Tradition und Moderne.



Andreas Freiherr von Gall ist in Bad Homburg aufgewachsen.

Nach dem Abitur an der KFS und dem Jurastudium wurde er Vizepräsident des Hessischen Rechnungshofs. Seit 45 Jahren ist er Mitglied der Freien Demokraten.

Andreas

Freiherr von Gall

Listenplatz 10

Zutaten

- 4 faustgroße Hokkaido-Kürbisse
- 400 g Wildschweinhackfleisch
- 2 Scheiben Weißbrot
- 50 ml Milch
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 150 g Butter
- 1–2 Chilischoten
- 1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise Zimt
- 1 Schuss Apfelessig



35 min



schwer

Gefüllter Kürbis

Gefüllter Kürbis

mit Wildschwein

Den Deckel der Kürbisse abschneiden und für später zur Seite legen. Mit einem Löffel Kürbis aushöhlen – die Kerne wegwerfen, das Fruchtfleisch aufheben.

Das Brot in Stücke brechen und mit etwas Milch einweichen. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Knoblauch, Schalotten und Chili fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Pinienkerne kurz rösten. Das Fruchtfleisch, Knoblauch, Schalotten und Chili dazugeben und braten, bis es duftet. Mit Muskatnuss und Zimt würzen und eine weitere Minute braten, dann mit einem Schuss Apfelessig ablöschen.

Das eingeweichte Brot gut ausdrücken. Mit dem Wildschweinhackfleisch und dem Inhalt der Pfanne vermischen, salzen, pfeffern. Die Masse in die ausgehöhlten Kürbisse füllen. Die Deckel auf die Kürbisse setzen und etwa 50 Minuten im Ofen backen. Sie sollen weich und an den Rändern leicht karamellisiert sein.

Den Sauerrahm mit gehackten Kräutern mischen. Auf jeden Teller einen Kürbis und etwas Sauce anrichten und servieren.

Mein Lieblingsort in Bad Homburg

Der Kurpark, mitten in der Stadt und doch ein Ort der Entspannung.



Die Kandidaten der FDP Bad Homburg

1. Philipp Herbold
2. Angelika Vollrath-Kühne
3. Tim Hordorff
4. Dr. Rudolf Pietzke
5. Brigitte Borgel
6. Lutz Goldammer
7. Erik Plumpe
8. Rainald Roth
9. Achim Klüber
10. Andreas Freiherr von Gall
11. Jörg Steinmetz
12. Wolfgang Hottejan
13. Thordem Scharfschwerdt
14. Klaus-Dieter Degen
15. Larissa Wendenburg
16. Dr. Oliver John Krueck
17. Dr. Daniel Heilmann
18. Lajos Jepp
19. Helga Dabelow
20. Dr. Tobias Nägle
21. Markus Feichtner
22. Katrin Plumpe
23. Carlos Robles y Zepf
24. Robert Krieger
25. Benedikt Kirstein
26. Florian Höck
27. Sandra Harris
28. Uwe Schumacher

29. Dr. Michael Kuna

30. Nicole Gombault

31. Silvia Schevarado

32. Björn-Alexander Kahlert

33. Leopold Seesemann

34. Dr. Rolf Opitz

35. Harald Böhme

36. Ursula Herbold

37. Olaf Hans Schmitt

38. Karl C. Lange

39. Heinrich Gerhold

40. Ulrich Cannawurf



Am

14. März

**Freie Demokraten
wählen.**

Gemeinsam für Bad Homburg.

Ortsbeiräte

für Sie vor Ort

Berliner Siedlung/ Gartenfeld

1. Brigitte Borgel
2. Philipp Herbold
3. Dr. Rolf Opitz

Dornholzhausen

1. Angelika Vollrath-Kühne
2. Dr. Tobias Nägle
3. Dr. Oliver John Krueck
4. Jörg Steinmetz

Gonzenheim

1. Thordem Scharfschwerdt
2. Rainald Roth
3. Andreas Frhr. v. Gall
4. Tim Hordorff

Innenstadt

1. Wolfgang Hottejan
2. Katrin Plumpe
3. Lutz Goldammer
4. Dr. Rudolf Pietzke

Kirdorf

1. Klaus-Dieter Degen
2. Achim Klüber
3. Ulrich Cannawurf

Ober-Eschbach

1. Steffen Poida
2. Markus Feichtner

Ober-Erlenbach

1. Lajos Jepp
2. Dr. Daniel Heilmann



Freie Demokraten



FDP Bad Homburg

V.i.S.d.P.

Ortsverband FDP Bad Homburg

Ortsvorsitzender: Tim Hordorff

Weinbergsweg 30 • 61348 Bad Homburg

t.hordorff@fdp-hg.de

Tel.: 06172 - 22 909 • Fax: 06172 - 23 669