

Einladung zur 40-jährigen Zeltkirmes „de Oos“

Vollkommen fix und vierzig...

Möchtet Ihr mit faden Leuten, Eure schöne Zeit vergeuden,
bei schalem Bier, gepanschem Wein, üblem Fusel obendrein?
Speisen, lange schon gesammelt...aus Resten, manche angegammelt
und auf Pappe dargereicht, die schon etwas aufgeweicht.

Dies Alles bekommt Ihr nicht serviert
wenn Ihr alle zu uns marschieret.

Nun bloß nicht zögern - seid so frei...
schaut doch auf der „de Oos“ vorbei !

Samstag, 06. August 2011

- 19.00 Uhr **„Auf der Ley“** Freibier der Kirmesjugend am „Hachenburger-Durstlöscher“
19.30 Uhr **Musikalischer Kirmesauftritt „auf der Ley“** mit dem „Musikverein Brunken“
Eröffnung der Kirmes und des **Schützenfestes** durch den **Ortsbürgermeister**
und **Aufstellen** des **Kirmesbaumes** durch die **Kirmesjugend**
20.30 Uhr **Krönung** der **Majestäten** der **St. Sebastianus Schützenbruderschaft**
im **Festzelt**, anschließend **Tanz** mit der Partyband „Tuxedo“

Sonntag, 07. August 2011

- 10.15 Uhr **Festgottesdienst** in der **kath. Pfarrkirche**
13.30 Uhr **„Großer Preis von Gebhardshain“**
Schubkarrenrennen der Kirmesjugend **„rond öm denn Köppel“**
15.30 Uhr **Abholen** des **Königspaares** am **Rathaus** mit **Festzug** und **Königsparade**,
anschließend **Konzert** der **Musikvereine Brunken, Steinebach** und **Wehbach**,
sowie des **Spielmanszuges Steinebach**
20.00 Uhr **Rock, Pop** und **Party** mit der Band **„de Pänz“**

Montag, 08. August 2011

- 11.00 Uhr **Gottesdienst** in der **kath. Pfarrkirche**
11.45 Uhr **Treffen** auf der „Ley“ und **Marsch** mit dem **Königspaar**, dem **Hofstaat**
und dem **Musikverein Brunken** ins **Festzelt**
Langer Frühschoppen mit den „**Brunkenern**“
ab 12.30 Uhr **Happy-Hour** mit **Bier** für 0,80 Euro und das 2 Stunden lang
17.00 Uhr **Tanzmusik** mit „**DJ Stocki**“

Dienstag, 09. August 2011

- 20.00 Uhr **Verbrennen** des „**Kirmesmäsches**“ auf dem **Festplatz**,
anschließend **Rocknacht** mit der Gruppe **„Xtreme“**

An allen Tagen nach Zeltschließung:

Feuchtfrohliches Beisammensein mit der **Kirmesjugend** am **Kirmesbaum**

Gutbürgerliche Kirmesküche

Hier unser 3-Gänge-Menü, um sich auf die Kirmes einzuschließen...

Vorspeise:

Fleisch-Bier-Suppe:

1 großer Knochen vom Kalb
1 Ochsenschwanz
3 EL Schweineschmalz
Salz und Pfeffer
Lorbeerblätter
Thymian
1 Bund Suppengrün
Feingehackte Petersilie
1 ½ L Hachenburger Pils

Kalbsknochen und Ochsenschwanz vom Fleischer zerteilen lassen und im Schweineschmalz von allen Seiten anrösten. Mit etwas Hachenburger Pils auffüllen und ein Lorbeerblatt, den Thymian und das kleingeschnittene Suppengrün dazugeben. Nach einer halben Stunde durchsehen, mit dem restlichen Hachenburger Pils auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Ochsenschwanz so lange sanft kochen, bis sich das Fleisch leicht lösen lässt. Den Ochsenschwanz herausnehmen und das Fleisch abschaben, wieder zur Suppe geben.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Hauptgang:

Bier-Gulasch unter der Kartoffelkruste:

1 kg gemischtes Gulasch
6 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
Salz
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
½ Liter Hachenburger Schwarzes
1 TL Gemüsebrühe
1 TL getrockneter Thymian
1 EL flüssiger Honig
2 Scheiben Toastbrot
800g Kartoffeln
2 EL Butter oder Margarine
Zum Garnieren: frischer Thymian
und schwarzer Pfeffer

Das Gulasch waschen und trocken tupfen.

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Die Zwiebeln zum Schluss mit in den Topf geben und unter Wenden mitbraten. Nun das gesamte Fleisch in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Tomatenmark einrühren. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit jeweils 1/4 l Wasser und Hachenburger Schwarze ablöschen. Gemüsebrühe, Thymian und Honig unter ständigem Rühren hinzugeben. Alles aufkochen lassen und zugedeckt ca. 1 1/4 Stunden schmoren.

1/4 l Hachenburger Schwarze dabei nach und nach angießen.

Inzwischen das Toastbrot von der Rinde befreien und fein zerbröseln.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Mit den Toastbröseln mischen und auf dem Gulasch verteilen.

Mit Salz und Pfeffer leicht bestreuen.

Das Gulasch zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten braten. Dann Butter oder Margarine in Flöckchen geschnitten darauf verteilen. Das Gulasch nochmals im geöffneten Topf ca. 10 Minuten bei nun 225°C überbacken.

Zum Schluss mit Thymian garniert servieren.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Dessert:

Fanta-Korn-Kuchen:

1 Tasse Öl
½ Tasse Zucker
4 Eier
3 Tassen Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Tasse Fanta-Korn

Eine Kastenform gut einfetten. Öl, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise darunter rühren.

Danach Fanta-Korn unterrühren.

Den Teig in die eingefettete Form füllen. In den vorgeheizten Backofen schieben (2. Schiene von unten), entweder bei 200°C 20 Minuten oder bei 160°C 50 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Getränkeempfehlung: ein gut gekühlter, 2011er Hachenburger Aromahopfen