

DDR I

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Mittwoch, 31. August 2005

Index

Beilage.....	24	Kartoffel.....	103
Beilagen.....	9	Klöße.....	109
Brotaufstrich.....	27	Kochrezepte	23
Desserts - Süßspeisen.....	29	Party	113
div.	38	Salat.....	118
Eiergerichte	48	Snack	149
Fernsehkoch Kurt Drummer..	8	Soljanka in Variationen	17
Fisch.....	55	Suppen.....	20, 132
Fleischgerichte	65	Süßspeisen.....	21
Geflügel	95	Vorratshaltung	149
Gemüse.....	98	Vorspeisen	22
Hauptgerichte	10	Wild	146

Inhaltsverzeichnis

DDR I	1
PS	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
A A A	7
Vier Jahrzehnte DDR-Küche - Historisches im Zeitraffer	7
Fernsehkoch Kurt Drummer.....	8
Kommission Fernsehkoch	8
Beilagen.....	9
Hefeklöße 1 Ei M	9
Sächsische Quarkkeulchen 3 Eigelb	9

Hauptgerichte	10
Bastei - Roulade 4 Eier	10
Broiler M	11
Eier Ragout "Slatni Mostove" 4 Ei	12
Günters Dorfer Schweinekamm	12
Leipziger Schlachteplatte	12
Sächsisches Zwiebelfleisch	13
Silvesterkarpfen Extra Pikant	13
Thüringer Speckkuchen 2 Ei M	15
Überbackenes Saßnitzer Seemannsgarn	15
Wildvariation	17
Soljanka in Variationen	17
Fisch-Soljanka	17
Fleischsoljanka (70er Jahre)	18
Soljanka	18
Ukrainische Soljanka	19
Suppen	20
Ein feines Suppenrezept aus dem Jahr 1950	20
Störtebekersuppe	20
Süßspeisen	21
Kalter Hund 2 Ei M	21
Vorspeisen	21
Blumenkohl mit Pumpernickel überbacken	22
Herzhafter Frühlingssalat aus Löwenzahn	22
Überbackenes Saßnitzer Seemannsgarn	23
Kochrezepte	23
Beilage	23
Berliner Sauerkraut	23
Erbspüree auf Berliner Art	24
Erdbirnen nach Thüringer Art	24
Rotkohl Russische Art	26
Sauerkrautpuffer 2 Ei	26
Brottaufstrich	27
Affenfett M	27
Schmalzfleisch	27
Senfapfelaufstrich	28
Desserts - Süßspeisen	28
Brotsuppe mit Äpfeln und Pflaumen	29
Himmel und Erde	32
Kaffeesülze	32
Menü für Verliebte Errötende Jungfrau M	33
Pusztagold M	35
div.	38
Bautzener Topfsülze	38
Buttermilchgetzen M	39
Grilletta	39
Grüne Soße 2 Ei M	40
Jägerschaschlik	41

Menü für Verliebte Verführung mit Käsecreme	41
Menüs für Verliebte II 2 Eigelb	42
Oberlausitzer Kümmelkuchen 4 Ei M.....	42
Paprikaquark mit Leinöl M.....	43
Salzige Dampfnudeln auf Kartoffelgemüse M.....	44
Sauerkraut - Pizza	45
Spaghetti mit Poesie.....	45
Spreewälder Quarkschüssel 2 Ei	46
Thüringer Rosinensauce	46
Tomatensoße	47
Warmes Eckchen.....	47
Eiergerichte.....	48
Altberliner Speckeierkuchen 6 Ei	48
Eierfrikassee mit Curryreis 4 Ei + 1 Eigelb.....	48
Eierkuchen 2 Ei	49
Porree mit Rührei und Jagdwurst 4 Ei.....	51
Rosinen - Quark - Eierkuchen	52
Soleier 4 Ei.....	52
Speckbohnen 8 Ei.....	53
Wurstschüsselchen mit Ei 2 Eier M.....	54
Fisch.....	55
Brandenburger Fischpfanne M	55
Eingelegte Bratheringe	56
Fischsoljanka M	57
Forellen in Apfelsonne	57
Havelzander, Gebraten	58
Hechtfilets in Kapernbutter nach Potsdamer Art.....	58
Karpfen nach Dresdner Art	59
Karpfen nach Plauener Art M	60
Marinierte Heringe M	60
Müritz - Maränen auf Rotkohlstreifen	61
Pfannfisch Mecklenburger Art M.....	62
Rollmops.....	63
Saßnitzer Schnittchen.....	64
Scharfer Fischtopf.....	64
Fleischgerichte.....	64
Altberliner Sauerbraten	65
Bananenhackbraten 1 Ei	65
Beamten - Stippe	66
Berliner - Kartoffelaufbau 3 Ei M.....	67
Berliner Bollenfleisch.....	67
Bockwurstgulasch M.....	68
Borsdorfer Schweinefilet	69
Erzgebirgischer Sauerbraten.....	70
Feuerfleisch	71
Gefüllte Bratklopse zu Butternudeln 2 Ei	72
Gespickte Lende 2 Eigelb + 1 Eiweiß.....	73
Großmutter's Rinderbraten.....	74

Großmutter's Rinderbraten.....	75
Halberstädter Kartoffelgulasch.....	76
Hoppelpoppel 8 Ei.....	77
Jägerschnitzel 1 Ei.....	77
Kalbsleber nach Berliner Art.....	78
Kasseler - Kotelett mit Kruste 1 Ei M.....	78
Kochklops mit Salzkartoffeln, Frischkost 1 Ei M.....	79
Königsberger Klopse 1 Ei + 1 Eiweiß M.....	80
Krautgulasch auf Ungarische Art.....	81
Kuheuter-Schnitzel 1 Ei.....	82
Labskaus nach Altdeutscher Art.....	83
Lungenhaschee.....	83
Makkaroni mit Tomatensoße.....	84
Rinderroulade M.....	84
Sächsische Wickelklöße, Rippchen und Sauerkraut 1 Ei M.....	85
Sächsisches Senffleisch.....	86
Sächsisches Zwiebelfleisch I.....	87
Sächsisches Zwiebelfleisch II.....	88
Sauerfleisch.....	88
Schmorkohl 1 Ei.....	89
Schmorrippchen.....	90
Thüringer Rotwickel 1 Ei M.....	91
Thüringer Topfwurst - Sauerkraut.....	92
Tote Oma.....	92
Tote Oma (Salzkartoffeln mit Grützwurst).....	93
Weimarer Zwiebelfleisch.....	93
Würzfleisch 2 Eigelb.....	94
Geflügel.....	95
Erfurter Putenbraten.....	95
Gänsebraten.....	95
Gänseschwarzsauer.....	96
Gänseweißsauer.....	97
Topf - Hühnchen mit Lauchzwiebeln M.....	97
Gemüse.....	98
Erbspüree auf Berliner Art.....	98
Gedämpfte Steinpilze M.....	98
Glasierte Kräutermöhren.....	99
Leipziger Allerlei M.....	99
Makkaronikranz mit Gemüse.....	100
Möhren, flämisch 1 Eigelb.....	101
Rotkohl auf Berliner Art.....	101
Spinatkranz 3 Ei M.....	102
Überbackener Rosenkohl.....	102
Ungarischen Auflauf M.....	103
Kartoffel.....	103
Bauernfrühstück 6 Ei.....	103
Berliner Quetschkartoffeln M.....	104
Brandenburger Kartoffelpuffer 2 Ei.....	104

Jürgens Kartoffelpuffer 1 Ei	105
Kartoffelpuffer 2 Ei	105
Kartoffelpüree M.....	106
Oberlausitzer Abernkuchen (Kartoffelkuchen) 4 Ei M.....	106
Pellkartoffeln mit Quarkdip M.....	107
Pilzpuffer	107
Quarkspitzen 2 Ei.....	108
Klöße	109
Hefeklöße - 2 Varianten 1 Ei M.....	109
Kartoffelklöße 2 Ei	110
Sächsische Wickelklöße 2 Ei M.....	111
Thüringer Klöße	112
Party	113
Berliner Kanapees.....	113
Gefüllte Eier 6 Ei	113
Gefüllte Tatarschnitten	114
Jürgens Soljanka M.....	114
Kalte Platte	115
Kraftstulle.....	116
Soljanka.....	117
Soljanka M.....	117
Salat	118
Altberliner Heringssalat.....	118
Berliner Specksalat.....	119
Brandenburger Käsesalat M.....	119
Bulgarischer Schopska - Salat.....	120
Bunter Teigwarensalat 2 Ei	121
Chicoree in kubanischer Marinaden M.....	121
Eiersalat Ingrid 6 Ei	122
Fisch - Reissalat M.....	122
Geflügel - Obst - Salat.....	122
Grüner Salat M.....	123
Gurken - Apfel - Salat	123
Harzer Käsesalat.....	123
Heringssalat 4 Ei.....	124
Mexikanischer Salat	125
Möhren - Apfel – Salat	125
Menü für Verliebte Obstsalat Amor	125
Ossi-Kartoffelsalat 4 Ei	126
Rindfleischsalat	127
Roher Selleriesalat M.....	127
Sauerkraut - Salat M.....	128
Schopska - Salat	128
Spreewälder Sauerkrautsalat.....	129
Süße Möhrenrohkost.....	129
Weißkohlsalat	130
Weißkohlsalat mit Senf	130
Wiener Salat 4 Ei.....	131

Menüs für Verliebte Wonn Salat 1 Ei.....	132
Suppen.....	132
Alt - Dresdner Rindfleischtopf.....	132
Berliner Kartoffelsuppe M.....	133
Berliner Kartoffelsuppe mit Miniwürstchen M.....	133
Berliner Linsentopf.....	134
Brotsuppe M.....	135
Bulgarische Kürbissuppe M.....	135
Droschkenkutschersuppe.....	136
Einfache Weinsuppe nach Unstrut - Art 4 Ei.....	136
Entensuppe mit Teltower Rübchen.....	137
Flämischer Karottentopf M.....	137
Grünkohlsuppe.....	138
Kartoffelsuppe a la Kaiser Wilhelm.....	138
Kartoffelsuppe mit Wurst.....	139
Klümperchensuppe 2 Ei M.....	140
Menüs für Verliebte 2 - Scharfes Vorspiel M.....	140
Pflaumensuppe.....	141
Sächsische Wildkräutersuppe.....	141
Sächsischer Linsentopf.....	142
Soljanka.....	143
Störtebekersuppe.....	144
Süßsaure Linsen.....	144
Szegediner Gulasch M.....	145
Zoddelsuppe.....	146
Wild.....	146
Altsächsischer Wildschweinbraten M.....	146
Rotkohlrouladen mit Wildfleischfülle 1 Ei.....	147
Thüringer Damhirsch mit Butterpilzen M.....	148
Snack.....	149
Ho-Schnitte 1 Ei.....	149
Vorratshaltung.....	149
Eingelegter Harzer-Käse.....	149
Glühweingelee.....	150
Johannisbeer-Apfelmarmelade.....	150
Johannisbeersaft ohne Zucker.....	151
Marinierter Gemüsepaprika.....	151
Moppelei" - Nutella-Ersatz.....	151
Quarkeis M.....	152
Quarkl.....	152
Schmalzfleisch.....	153
Schmorgurken.....	153
Tomatenketchup.....	154
Vanillejoghurt M.....	154
Veilchensirup.....	154
Hinweis M.....	155
Hinweis für Word.....	155

A A A

Vier Jahrzehnte DDR-Küche - Historisches im Zeitraffer

50er Jahre: "Not macht erfinderisch"

Das Nachkriegsjahrzehnt ist geprägt durch die Selbstversorgung aus Garten und Landwirtschaft. Die DDR-typische Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Betrieben und Kindergärten wird eingeführt.

- 1950: Im ersten Fünfjahrplan wird der "planmäßige Aufbau des Sozialismus" beschlossen
- 1950: Das erste HO-Warenhaus eröffnet auf dem Berliner Alexanderplatz
- Bis 1954: Reparationszahlungen an die Sowjetunion
- 1954: DDR-Bürger dürfen ab sofort nur noch zwölf West-Pakete jährlich mit bestimmten Mengen- und Inhaltsbeschränkungen erhalten
- 1956: Die Konsumgenossenschaft Halle eröffnet das erste Selbstbedienungsgeschäft der DDR
- 1958: Die Rationierung der Lebensmittel auf Karten wird aufgehoben
- seit 1958: "Der Fernsehkoch" Kurt Drummer zaubert aus Zutaten vom HO und Konsum kulinarische Erlebnisse.

60er Jahre: "Kochen macht wieder Freude"

Moderne Haushaltsgeräte, neue Varianten der Zubereitung und die Tipps der Fernseh- und Fischköche lassen die DDR-Küche vielfältiger werden.

- 1960: Gründung der volkseigenen Großhandelsgesellschaft, die HO und Konsum mit Obst und Gemüse versorgen soll
- 1960: Erstmals wird der "Tipp des Fischkochs" Rudolf Kroboth im Fernsehen gesendet, ein Resultat der hervorragenden Fangquoten der Fischereiflotte der DDR, Slogan: "Jede Woche zweimal Fisch hält gesund, macht schlank und frisch"
- 1960: Die Kollektivierung der Landwirtschaft gilt als abgeschlossen, 19.345 LPGen bewirtschaften 83,6% der landwirtschaftlichen Flächen der DDR
- 1962: Gründung der staatlichen Handelsorganisation Intershop, Eröffnung von Geschäften an Grenzübergängen, Transitstrecken, Bahnhöfen und Flughäfen, in denen (zunächst nur) westliche Besucher gegen Valuta hochwertige Waren kaufen konnten
- 1963: In Magdeburg wird das erste Interhotel der DDR eröffnet, die Kette steht fortan für Spitzengastronomie

- 1966: In Weimar wird das erste Restaurant der Kette "Gastmahl des Meeres" eröffnet, im gleichen Jahr folgt Berlin, 1967 folgen Leipzig, Rostock, Magdeburg, Jena und Erfurt.

70er Jahre: Die DDR-Küche wird international

Im Zuge der "Anerkennungswelle" bringt der Außenhandel über Diplomaten

neue Gerichte und Produkte ins Land. Partygetränke und schnelle Partygerichte erfreuen sich großer Beliebtheit.

- 1970: Die "HO-Gaststätte Goldbroiler" eröffnet als erstes Broiler-Restaurant in Erfurt

- 1973: auch DDR-Bürger dürfen fortan in den Intershops einkaufen

- 1976 Einrichtung der Delikatläden für Nahrungs- und Genussmittel aus Importen und der Gestattungsproduktion

- 1977: Die "Kaffee-Frage" spitzt sich durch den für die DDR kaum noch zahlbaren Weltmarktpreis zu.

80er Jahre: Improvisation und Einfallsreichtum

Aufgrund des anhaltenden Devisenmangels kann die DDR bestimmte Produkte wie Kaffee, Kakao, Nüsse, Südfrüchte und Gewürze kaum mehr importieren. Bäckware hat Hochkonjunktur, in der Küche improvisiert der DDR-Bürger mit den gegebenen Mitteln.

Fernsehkoch Kurt Drummer

Kommission Fernsehkoch

Von 1958 an flimmerte Fernsehkoch Kurt Drummer insgesamt mehr als 650 mal über unseren Bildschirm. Immer wenn es hieß "Der Fernsehkoch empfiehlt..." freuten sich Hobby- Köche wie auch Fachleute gleichermaßen auf Anregungen. Von der veredelten Tütensuppe bis zur kulinarischen Köstlichkeit. In seinen 25 Jahren als Fernsehkoch gab er viele Ratschläge nicht nur für junge Leute, er schaffte es auch Omas Küche zu neuen Ehren zu verhelfen.

Kurt Drummer gewann eine Vielzahl internationaler Wettbewerbe u.a. in London, Wien, Prag und Budapest. Und er kochte 1974 bei der Fußballweltmeisterschaft in Westdeutschland.

Dabei war es bestimmt nicht immer einfach bei dem eingeschränkten Warenangebot die richtigen Tipps zu geben.

Beilagen

Hefeklöße 1 Ei M

500 Gramm Mehl
1/4 Ltr. Milch
1 Ei
30 Gramm Hefe
1 Prise Salz

Quelle
Kochkunst aus dem Fernsehstudio
Drummer/Muskewitz

Die Hefe zerbröseln, wenig lauwarme Milch zugießen und warm stellen. Die aufgegangene Hefe zusammen mit der restlichen Milch, die man mit Ei und Salz verquillt, zu dem gesiebten Mehl geben und einen festen Teig daraus kneten, der mit Mehl bestäubt eine Stunde aufgehen muss. Nochmals durcharbeiten und zunächst Brote (Rollen) daraus formen, die dann in gleichmäßige Stücke geschnitten werden und rund geformt werden. Die Klöße auf ein bemehltes Blech legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 min aufgehen lassen. Dann in siedendes Salzwasser geben und zugedeckt 5 min Garziehen lassen, aus dem Wasser nehmen und drei bis vier mal mit der Gabel einstechen, damit sie schön locker und trocken werden. Als Beilage zu allen Fleischgerichten mit einer guten Soße, aber auch zu Obst und Pflaumenmussoße

Sächsische Quarkkeulchen 3 Eigelb

1 Kg Pellkartoffeln,
50 g Quark,
15 g Mehl,
10 g Zucker,
3 Eigelb,
abgeriebene Zitronenschale,
5 Rosinen,
1 Prise Salz,

2 Päckchen Vanillezucker,
8 Esslöffel Margarine

Kalte abgepellte Kartoffeln in eine Schüssel reiben, alle Zutaten (außer Fett) hineingeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Aus diesem Teig kleine Keulchen formen, in Mehl wälzen und in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zucker und Zimt bestreuen, zusammen mit einem Kompott warm servieren.

Hauptgerichte

Bastei - Roulade 4 Eier

4 Rouladen,
2 Zwiebeln,
60 g. Schmalz,
50 g. Speck,
4 TI Senf,
Pfeffer und Salz,
1 TI Stärkemehl,
4 Eier

Fleischscheiben leicht klopfen, mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zwiebel- und Speckstreifen belegen. In die Mitte jeweils ein vorher weich gekochtes, und abgepelltes Ei einlegen, die Rouladen zusammenrollen und mit Nadeln oder Zwirnsfaden zusammen halten. In Fett anbraten, nach und nach heißes Wasser aufgießen und gar schmoren lassen. Vor dem servieren die Roulade quer halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in Kartoffelbrei stecken. Dazu mit gehackten Kräutern bestreuten Stangenspargel reichen.

Braumeistersteak 2 Eier

4 dicke Schweinesteaks,
8 Schnittkäse,
8 gekochter Schinken,
2 Eier,
Semmelmehl,
Pfeffer und Salz,
100 g. Tafelöl,
250 g. Möhren,

10 g. Butter

In die Steaks Taschen schneiden diese mit gewürfelten Käse und Schinken füllen. Nun das Fleisch salzen, pfeffern, mit Eiern und Semmelmehl panieren, von beiden Seiten kräftig braten. Inzwischen kleingeschnittene Möhren salzen und in heißer Butter anschwemmen. Möhrengemüse neben den Steaks anrichten und mit Gewürzgurkenstreifen garnieren. Kann mit Brot oder Röstkartoffeln serviert werden.

Broiler M

Rezept nach Kurt Drummer, dem beliebten Fernsehkoch der DDR

1 Broiler
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
1 Zitrone
1 Bund Petersilie
3 Zwiebeln
2 EL Öl
1/4 L Apfelsaft
3 marinierte Paprikafrüchte
1/4 L gesäuerte Milch
1 Apfel
1 EL Mehl

Den gut gewaschenen Broiler in 8 Stücke zerteilen (je 4 Brust- und Keulenstücke), in eine Schüssel legen, mit Salz, Pfeffer und 1 Esslöffel Paprika würzen, mit dem Saft der Zitrone beträufeln, die gehackte Petersilie, eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel und 1 1/2 Esslöffel Öl untermischen. Die Schüssel zudecken und das Broilerfleisch 24 Stunden kühl gestellt marinieren lassen.

Etwa 45 Minuten vor dem Essen das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die abgetropften Broilerstücke anbraten, die restlichen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln zufügen und 1 Esslöffel Paprika darüber streuen. Nach und nach mit dem Apfelsaft ablöschen, das Gericht zugedeckt fast gar werden lassen. Kurz bevor das Fleisch weich ist, die in Streifen geschnittenen Paprikafrüchte zugeben und alles völlig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt den würzigen Bratensaft mit einer Mischung aus Milch, geriebenem Apfel und Mehl binden.

Eier Ragout "Slatni Mostove" 4 Ei

4 Eier,
4 Gemüsepaprika,
6 Tomaten,
2 Zwiebeln,
150 g. Schnittkäse,
1/4 l Milch,
4 Ei Öl,
Salz, Pfeffer, Petersilie

Die Eier hart kochen, schälen und vierteln. Eine geriebene Zwiebel in Öl anschwitzen, die fein gehackten rohen Gemüsepaprika dazugeben, andünsten, die ohne Kerngehäuse in grobe Würfel geschnittenen Tomaten untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Milch auffüllen. Den ebenfalls in Würfel geschnittenen Käse dazugeben, kochen lassen, bis der Käse schmilzt, erst dann die Eierviertel vorsichtig unterziehen, noch einmal heiß werden lassen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Weißbrot servieren.

Günters Dorfer Schweinekamm

600 g Schweinekamm,
1 Bund Wurzelgemüse,
1/4l Brühe,
40 g. Stärkemehl,
5 Zwiebeln, 8 Äpfel,
4 Wiener Würstchen,
Pfeffer und Salz, 1 Bund Petersilie, 100ml Tafelöl

Schweinekamm salzen und pfeffern, in heißem Öl rosa braten, geschnittenes Wurzelgemüse ebenfalls darin bräunen, Brühe dazugeben, Soße mit Stärkemehl leicht binden. Aus Zwiebel-, Apfel- und Würstchenscheiben, Salz und Pfeffer ein in Öl angeschwitztes Ragout herstellen. Das warme, in Scheiben geschnittene Kammfleisch auf Kartoffelpuffern anrichten, mit Soße übergießen, mit Ragout überziehen und alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

Leipziger Schlachteplatte

4 Blutwürstchen,
4 Leberwürstchen, 200g Wellfleisch,

200g Hackepeter,
Salz und Pfeffer

Wellfleisch vorkochen, Hackepeter mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Klößchen daraus formen., zusammen mit allen anderen Zutaten in leicht gesalzenen Wasser brühen, abtropfen lassen und auf Keramiktellern anrichten. Dazu rohes Sauerkraut, Gewürzgurke, Butter und Brot reichen.

Sächsisches Zwiebfleisch

1,5 Kg Dickbein
6 Pfefferkörner,
2 Gewürznelken,
1 Lorbeerblatt,
1 Bund Wurzelgemüse, 2,5 Zwiebeln, 60 g. Schmalz,
1/4 l Brühe,
Salz und Pfeffer, Kümmel
1 Tl Zucker, 4 Semmelbrösel

Fleisch abwaschen und in kaltem Wasser ansetzen, salzen aufkochen lassen und abschäumen. Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, geschnittenes Wurzelgemüse und eine Zwiebel hineintun und alles etwa zwei Stunden langsam kochen lassen. Gares Fleisch herausnehmen und warm stellen, Sud durch ein Sieb gießen. Schmalz in einem anderen Topf erhitzen, restliche in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzufügen, goldgelb anrösten, _ l Sud und Brühe angießen, etwa 10 Minuten kochen lassen. Semmelbrösel in die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker abschmecken. Dann Fleisch entbeinen, grob zerschneiden und ebenfalls in die Soße geben, noch einmal 10 Minuten ziehen lassen. Als Beilagen eignen sich Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln und Frischkost.

Silvesterkarpfen Extra Pikant

Kategorien: DDR, Fisch

1 groß. Karpfen (oder auch zwei à 2 kg)
6 Essl. Öl (Olivenöl) (evtl. mehr)
5 Essl. Mehl (evtl. mehr)
Salz
Paprika, edelsüß
Aromat (Glutal o.ä.)

FÜR DIE MARINADE

4 Mtl. Zwiebeln
1 klein. Stange Porree
1/4 Sellerieknolle
1 Möhre
3 Salzgurken, fest
3 Essl. Tomatenketchup
1 Röhrchen Kapern (50-75 g)
2 Zitronen
6 Knoblauchzehen
1 Pack. Weißwein
1 Bund Petersilie
Salz
Pfefferkörner
Nelke
Zucker
Senfkörner
Wacholderbeeren
Lorbeerblatt
Weinessig

Quelle

Webkoch.de

Kurt Drummer - DDR Fernsehkoch

Den Karpfen wie üblich ausnehmen (die Kiemen entfernen) und filetieren (kann evtl. gleich im Fischgeschäft erledigt werden). Die grätenfreien

filetierten Karpfenhälften in Stücke von etwa drei bis vier Zentimeter

Breite schneiden, den Kopf halbieren.

Von den Gräten und Flossen einen Fischsud bereiten, dabei alles knapp mit Wasser bedecken, leicht salzen, einige Petersilienstengel, etwas Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazugeben.

Die Karpfenfilets und die Kopfstücke mit Salz, Aromat und Edelsüßpaprika gut würzen, in Mehl wenden, kräftig andrücken und in heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratfett Zwiebelscheiben, Porrestreifen und Knoblauchzehen, in Streifen geraspelten Sellerie und Möhre hell anschwitzen. Streifen von Salzgurke, Tomatenketchup und das Abgeriebene der Zitrone dazugeben, mit Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen und mit dem durchgeseihten Karpfensud auffüllen. Aufkochen lassen, zwei Nelken, ein Lorbeerblatt, einen Esslöffel zerdrückte schwarze Pfefferkörner, einen Teelöffel Senfkörner, fünf bis sechs zerdrückte Wacholderbeeren, etwas Zucker und nach Bedarf Weinessig zugeben. Alles gut durchkochen lassen und nochmals pikant abschmecken.

In einer entsprechend großen Schüssel abwechselnd die noch warmen gebratenen Karpfenfilets einlegen und mit dem Gemüse-Würzsud übergießen, Kapern dazwischenstreuen. Zugedeckt ausgekühlt im Kühlschrank stehen lassen. So ist alles gut eine Woche haltbar. Dazu Knoblauchtost oder kerniges Schwarzbrot mit Kräuterbutter reichen.

Quelle: "Freie Presse" Chemnitz, 23.12.1998 Rezepttip von Meisterkoch Kurt Drummer

Thüringer Speckkuchen 2 Ei M

Rezept nach Kurt Drummer, dem beliebten Fernsehkoch der DDR

600 g Schwarzbrotteig vom Bäcker
300 g Bauchspeck
2 mittelgroße Zwiebeln
1 EL Kümmel, fein gemahlen
2 EL Semmelbrösel
2 Eier
1/2 L saure Sahne
Salz

Den fertigen Brotteig vom Bäcker (Schwarzbrotteig oder auch heller Roggenbrotteig) ausrollen und auf ein gefettetes Backblech mit hohem Rand legen. Den Speck würfeln, nur so weit auslassen, dass er eben glasig wird, aus der Pfanne nehmen und auf dem warmgestellten, leicht gegangenen Teig verteilen. Im Speckfett die gewürfelten Zwiebeln hell anschwitzen, mit dem Semmelmehl bestreuen, kurz durchschwenken, gleichmäßig über die Speckwürfel verteilen, mit feingehacktem Kümmel bestreuen und leicht salzen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, leicht salzen (man kann auch noch reichlich Schnittlauch und etwas Knoblauch dazugeben), diese Mischung auf den vorbereiteten Kuchen gießen und bei starker Hitze backen.

Den Speckkuchen möglichst frisch, am besten gleich warm servieren. Man kann den Speckkuchen auch mit Hefeteig von Weizenmehl herstellen, die Zutaten für den Belag bleiben die gleichen.

Überbackenes Saßnitzer Seemannsgarn

Beschreibung:
Überbackenes Saßnitzer Seemannsgarn

(Rezept des "Fernsehkochs" Kurt Drummer

Zutaten:

6 Scheiben Weißbrot
50 g Butter
125 g Reibekäse
2 Bücklinge
Senf
Paprikapulver
Petersilie

Zubereitung:

Die Weißbrotscheiben entrinden, mit Butter und dann mit Senf bestreichen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit den sauber entgräteten Bücklingsfilets belegen. Darauf wieder Reibekäse streuen, kleine Butterflöckchen aufsetzen und mit Paprika bestäuben. Diese Schnitten im Ofen bei Oberhitze oder unter dem Grill überbacken

Weimarer Zwiebelkuchen 4 Ei M

Rezept nach Kurt Drummer, dem beliebten Fernsehkoch der DDR

Hefeteig für ein Blech
75 Zwiebeln
10 Bauchspeck
1/4 L saure Sahne
4 Eier,
Salz
Paprika
Kümmel
Pfeffer

Den Hefeteig ausrollen, ein gefettetes Kuchenblech damit belegen und nochmals gehen lassen. Den Speck in dünne Scheiben schneiden, auslassen, die Speckscheiben aus der Pfanne nehmen und auf dem Hefeteig verteilen. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, im ausgelassenen Speckfett glasig dünsten (nicht bräunen), über die Speckscheiben verteilen, leicht salzen, mit Paprika und etwas gemahlenem Kümmel würzen. Die Sahne mit den Eiern gut verquirlen, mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und über die Zwiebeln gießen.
Bei guter Mittelhitze backen und noch warm servieren.

Wildvariation

300 g. Frischlingsschulter
600 g. Rehrücken mit Knochen,
200 g. Hirschfilet,
50gr. fetter Speck,
100 g. Schmalz,
200 g Zwiebeln,
100 g Möhren,
1 Glas Rotwein
50 g Mehl,
200 g. Äpfel,
50 g. Margarine

Frischlingsschulter und gespickten Rehrücken unter Zugabe der kleingeschnittenen Möhren und Zwiebeln braten, den so entstandenen Wildfond mit Mehl binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rotwein vollenden. Hirschfilet in 4 kleine Scheiben (Medaillons) schneiden, leicht klopfen und binden, damit sie ihre Rund Form behalten. Äpfel ohne Kerngehäuse und restliche Zwiebeln in Scheiben schneiden, Zwiebeln in Margarine anschwitzen, Apfelscheiben zugeben, kurz garen lassen, dann salzen und pfeffern, Medaillons in heißen fett braten. Restliches Fleisch in Portionen schneiden und mit Soße übergießen; Äpfel und Zwiebeln auf die Medaillons geben. Dazu mit Mandelsplittern panierte Kartoffelbällchen reichen.

Soljanka in Variationen

Fisch-Soljanka

Zutaten :

500 g Fisch
2 Zwiebeln
2 El. Butter; Margarine oder Öl
2 El. Tomatenmark; Püree
4 kleine Salzgurken; o. Essiggurken
2 Tomaten
1 El. Kapern
1 Lorbeerblatt
1/2 Zitrone
Salz

Pfeffer
Petersilie; oder Dill

Zubereitung :

Zwiebel klein schneiden, leicht in Fett rösten, Tomatenmark zusetzen und 5 - 6 Minuten dünsten. Dann Fischstückchen, in Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten, Kapern, Lorbeerblatt und etwas Pfeffer zusetzen, alles mit heißer Brühe übergießen, salzen und 10 - 15 Minuten kochen.

Vor dem Servieren mit gewiegter Petersilie oder Dill bestreuen und einige geschälte und entkernte Zitronenscheiben

Fleischsoljanka (70er Jahre)

Zutaten

375 g Kochfleisch,

2 Zwiebeln

40 g Margarine,

2-3 EL Tomatenmark

1/2 Lorbeerblatt, 2 mittelgroße saure Gurken, 1 EL Kapern, 350 g verschied. Fleisch- und Wurstwaren, Salz, 1/2 Zitrone, saure Sahne.

Zubereitung: Aus dem Kochfleisch in üblicher Weise eine Brühe bereiten. Die feingeschnittenen Zwiebeln in der Margarine goldgelb rösten. Tomatenmark und etwas Fleischbrühe zugießen. Die geschälten Gurken in dünne Scheiben schneiden, Fleischwaren ebenfalls zerkleinern und zu den Zwiebeln geben. Gurken, Lorbeerblatt, Salz und Kapern zusetzen und mit heißer Brühe auffüllen. Etwa 10 Minuten leise kochen lassen und die Soljanka mit geschälten, entkernten Zitronenstückchen oder -scheiben und saurer Sahne, nach Belieben auch gehackter Petersilie oder Dill anrichten.

Soljanka

Soljanka, so lehrt das Fachbuch, ist eine dicke Suppe, die Komponenten von Stschi (Kraut), saurer Sahne und Rassolnik (Salzgurken, Gurkenbrühe) vereint. Sie schmeckt aufgrund ihrer Zutaten (u. a. Oliven, Kapern, Tomaten, Zitronen und Zitronensaft) scharf und sauer-salzig. Gesalzene oder marinierte Pilze und Kwass runden den Geschmack ab. Zum ersten Mal tauchte in der DDR ein "offizielles" Soljankarezept in einer Rezeptsammlung von 1953 auf, wobei es sich dabei um einen variierten deutschen Gulasch handelte. Wer richtige Soljanka kochen möchte, sollte das 2. Rezept aus den 70er Jahren nehmen.

Soljanka 1953

Zutaten:

400 g Fleisch (Filetstück),
1 Zwiebel,
50 g Butter,
1 saure Gurke,
1 Esslöffel (EL) Tomatenmark,
1 Prise Knoblauch,
1 bis 2 EL Wein.

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, in kleine Würfel schneiden, mit Butter und Zwiebelwürfeln anbraten. Die ebenfalls kleingeschnittene und vorher geschälte Gurke, das Tomatenmark und den Knoblauch hinzufügen. So viel kochendes Wasser hinzugeben, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Etwa 40 Minuten schmoren lassen. Durch Zugabe von Wein das Gericht verfeinern. Klöße oder Makkaroni passen gut dazu.

Ukrainische Soljanka

Zutaten:

200 g Zwiebeln,
100 g Speck
2 Knoblauchzehen,
100 g Tomatenmark
1 El. Edelsüß-Paprika,
500 g Gemischtes Fleisch,
2 Saure Gurken
1 1/2 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer,
1 El. Kapern,
1/2 Zitrone,
Dill, Petersilie,
3 El. (-4) saure Sahne

Zubereitung

Die fein gehackten Zwiebeln in den Speckwürfeln glasig braten. Geriebenen Knoblauch, Tomatenmark und Paprika sowie in dünne Streifen geschnittene Fleischstücke und die ebenso geschnittenen sauren Gurken hinzugeben und wenige Minuten dünsten. Die Fleischbrühe zugießen und die Suppe 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel füllen, mit Kapern bestreuen, 2 bis 3 Zitronenscheiben einlegen. Gehackten Dill und Petersilie drüberstreuen und kurz vor dem Servieren die saure Sahne hineingießen.

Suppen

Ein feines Suppenrezept aus dem Jahr 1950

5-10 g Butter,
50 g geriebenes Weißbrot oder Mehl
300 g. Topinambur,
5 g Salz
1l Wasser oder Brühe

Die Butter erhitzen und das geriebene Weißbrot oder Mehl anbraten. Aus dem Topinambur Brei kochen und diesen Brei zu dem Mehl geben. Mit Salz abschmecken verrühren und durchschmoren. Nach und nach Wasser oder Brühe auffüllen, aufkochen, nochmals abschmecken und mit gehackten Kräutern anrichten.

Störtebekersuppe

von unserem Fernsehkoch Kurt Drummer
4 Bücklinge (oder anderen Räucherfisch, welchen man gerade hat)
75 g mageren Speck
2 Stangen Porree
oder 4 Zwiebeln
2 Möhren
500 g Kartoffeln
2 EL Tomatenmark
1 1/2 L Brühe (auch von Brühpulver oder -paste)
Salz und Pfeffer Majoran Petersilie

Die Bücklinge häuten, sorgfältig entgräten und in kleine Stücke pflücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen, den in Streifen geschnittenen Porree oder die gewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen, die in Stifte geschnittenen Möhren und die roh in ganz dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben, mit Brühe soweit auffüllen, dass die Flüssigkeit 2 - 3 cm über dem Gemüse steht, und alles auf kleiner Flamme gar kochen. Die vorbereiteten Fischstücke in einer kleinen Pfanne erhitzen, das Tomatenmark zugeben, mit durchschwitzen lassen, den Ansatz mit Majoran und reichlich gehackter Petersilie würzen und an die Suppe

geben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz durchziehen lassen und sehr heiß servieren.

Süßspeisen

Kalter Hund 2 Ei M

Der Kultkuchen meiner Kindheit. Man kann ihn auch als die Modetorte der DDR bezeichnen.

250 g Kokosfett
6 gehäufte Esslöffel Puderzucker
6 gehäufte Esslöffel Kakao
10 Esslöffel geriebene Mandeln
2 Esslöffel fein gemahlener Kaffee
2 Eier
4 Esslöffel Milch
1 Packung Butterkekse

Zuerst wird eine eckige Kuchenform oder auch Pappschachtel mit Alufolie fein säuberlich ausgelegt. Dann wird das Kokosfett gerade so viel erhitzt, dass es schmilzt. Während des Abkühlens wird der Zucker mit dem Kakao, den geriebenen Mandeln (können vorher angebräunt werden), dem Kaffee und den zwei Eiern in einer Extraschüssel verrührt. Diese dunkelbraune Masse wird mit soviel Milch verdünnt, dass sie schwerreißend vom Löffel fällt (natürlich nicht auf den Boden). Das lauwarme, flüssige Kokosfett wird nun nach und nach darunter gerührt. Jetzt werden abwechselnd die Krem und die Kekse in die Form geschichtet, wobei die Krem den Anfang und das Ende bildet.

Entgegen sonstiger Gewohnheit wird der Kuchen nun nicht in den Herd, sondern in den Kühlschrank geschoben. Bei 6 Grad ungefähr 5 Stunden kühlen lassen. Danach wird alles umgestürzt (eine Revolution?) und die Folie entfernt.

Jetzt ist bis auf die "Deko" der Kuchen fertig und die Feier kann beginnen. Wer hat denn als nächstes Geburtstag?

Vorspeisen

Blumenkohl mit Pumpernickel überbacken

2 Köpfe Blumenkohl,
10 Pumpernickel
10 g Reibekäse,
1/2 l Milch,
3 Eigelb,
50 g Marina, Salz, Muskat, Petersilie

Den Blumenkohl wie üblich vorbereiten, roh in kleine Röschen zerteilen und in ganz wenig leichtem Salzwasser Gardünsten. Oder auch nur Gardämpfen. Den Pumpernickel fein hacken, mit dem geriebenen Käse mischen, mit der Milch auffüllen, die 3 Eigelb darunter rühren, alles mit Salz, Muskat und viel gehackter Petersilie abschmecken und etwas weichen lassen. Diese Mischung über die in einer feuerfesten Form angeordneten Blumenkohlröschen geben und das ganze 15-20 Minuten in der Röhre überbacken. Dazu Reis und Spaghetti reichen

Gebackener Camembert 4 Eigelb

4 Camembert,
4 Eigelb,
Semmelbrösel,
10 g. Tafelöl,
1 l Rotwein,
Toastbrot,
Ketchup

Käse mit Eigelb und Semmelbrösel panieren, in heißem Öl goldgelb backen, mit Rotwein ablöschen. Einige Ketchuptupfer aufsetzen und auf gerösteten Toastbrot anrichten.

Gebackener Camembert eignet sich als Imbiss zu Wein.

Herzhafter Frühlingssalat aus Löwenzahn

1 Kleine Schüssel Löwenzahn pro Person,
6-8 Radieschen,
1 kleiner Rettich,
einige Rapünzchen,
8 El Essig oder saurer Saft,
1 EL Öl,
etwas Zucker,

Salz,
reichlich gehackter Schnittlauch

Blattrosetten ausstechen und welke Blätter entfernen. Wurzeln abschaben und alles sehr gründlich waschen. Blätter waschen. Wurzeln fein schneiden, würzen und sofort zudecken. Nur noch Radieschenscheiben geschnittenen Rettich und Rapünzchen zugeben. Für die Soße Essig, Öl, Salz und reichlich gehackten Schnittlauch mischen und vorsichtig über den Salat geben.

Überbackenes Saßnitzer Seemannsgarn

Ein Rezept des "Fernsehkochs" Kurt Drummer

6 Scheiben Weißbrot
50 g Butter
125 g Reibekäse
2 Bücklinge
Senf
Paprikapulver
Petersilie

Die Weißbrotscheiben entrinden, mit Butter und dann mit Senf bestreichen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit den sauber entgräteten Bücklingsfilets belegen. Darauf wieder Reibekäse streuen, kleine Butterflöckchen aufsetzen und mit Paprika bestäuben. Diese Schnitten im Ofen bei Oberhitze oder unter dem Grill überbacken.

Kochrezepte

Beilage

Berliner Sauerkraut

Kategorien: Beilage, DDR
1 Rezept

1 Zwiebel
3 Essl. Schweineschmalz
500 Gramm Sauerkraut
5 Essl. Tomatenmark
1 Kartoffel, roh
Zucker
Paprika
Außerdem:
Bratwürste
Salzkartoffeln

Zwiebel würfeln und in Schweinschmalz rösten. Sauerkraut mit Tomatenmark vermischen und dazugeben und fertig dünsten. 1 rohe geriebene Kartoffel unterrühren und mit Zucker und Paprika abschmecken. Dazu Bratwürste mit Mosterich (Senf) und Salzkartoffeln servieren.

[Erbspüree auf Berliner Art](#)

500 Gramm Gelbe Erbsen
50 Gramm Speck
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
Salz und Majoran
1 Kartoffel

Quelle

Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Gewaschene Erbsen über Nacht einweichen, mit dem Einweichwasser aufsetzen und etwa zwei bis drei Stunden auf kleiner Flamme weich kochen. In der letzten halben Stunde Suppengrün und Majoran dazugeben. Dann die Erbsen durch ein Sieb rühren, noch mal aufkochen, mit Schneebesens schlagen und mit Salz abschmecken. Kleingewürfelten Speck auslassen, Zwiebelwürfel darin bräunen und zusammen über das Erbspüree gießen.

[Erdbirnen nach Thüringer Art](#)

Kategorien: Beilage, Topinambur, Fleischbrühe

4 Port.

650 Gramm Topinambur
1 Teel. Butter
Salz
Pfeffer
1/4 Liter Fleischbrühe
1 Semmel

Die Erdbeirnen in soviel Salzwasser, dass sie davon vollbedeckt sind, weich kochen (ca. 5-10 Minuten), danach schälen. Die Schale lässt sich sehr leicht abziehen. Die geschälten Topinambur in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit reichlich Pfeffer würzen. Die heiße Fleischbrühe noch kochend übergießen. Die Semmel in Würfel schneiden. Die Butter im Tiegel erhitzen und die Semmelwürfel darin goldgelb braten. Die Würfel über die Topinambur streuen. Feuer eine komplette Mahlzeit kann man heute dazu Schweinekamm und Thüringer Kloesse reichen.

DDR in den 50 - iger Jahren.
:Quelle : Alles Soljanka oder wie

Letscho

750 Gramm Grüne Paprikaschoten
500 Gramm Tomaten
70 Gramm Fett
125 Gramm Zwiebeln
Salz
Paprika
30 g. Gramm Geräucherter Speck

Quelle

Gesunde Küche leichtgemacht, Ein Taschenbuch für die werktätige Hausfrau, ca. um 1960

Tomaten 1 min in heißes Wasser legen, die Haut abziehen und vierteln. Paprikaschoten putzen, Samenstand entfernen und die Schoten in 6 längliche Stücke schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und im eigenem Fett ein wenig bräunen. Dann das Fett und die feingeschnittenen Zwiebeln zugeben. Wenn diese die richtige Bräune haben, die Paprikaschoten und die Tomaten zugeben und mit Paprika bestreut langsam weich dünsten

Rotkohl Russische Art

500 Gramm Rotkohl
100 Gramm Petersilienwurzel
100 Gramm Sellerie
50 Gramm Schmalz
50 Gramm Zwiebel
Salz
Zucker
Nelke
Brühe

Quelle

Rezeptkarte

Herausgeber: Zentrale Wirtschaftsvereinigung
Obst, Gemüse und Speisekartoffeln, 1974

Den geputzten Kohl in feine Steifen schneiden. Petersilienwurzel und Sellerie grob raspeln. Zwiebelstreifen im Schmalz anschwitzen, die Gemüse zugeben, mit Salz, Zucker und Nelke würzen, etwas Brühe angießen und dünsten. Die Flüssigkeit so bemessen, dass nicht zum Schluss gebunden werden muss

Sauerkrautpuffer 2 Ei

Kategorien: DDR, Beilage

600 Gramm Kartoffeln (am besten mehlig)
300 Gramm Sauerkraut (am besten aus der Dose)
2 Eier
1 Essl. Semmelbrösel
1 Essl. Mehl
Salz
Pfeffer
Zucker
Cayennepfeffer
Gemahlener Kümmel
Öl zum Braten

Quelle

kochen und genießen Forum

Kartoffeln schälen und raspeln. Dann Sauerkraut, Eier und Mehl,

sowie die Semmelbrösel untermischen. Dann mit den Gewürzen würzen. Jetzt Öl in eine Pfanne und jeweils immer zwei EL von dem Teig in die Pfanne geben, glattstreichen und von jeder Seite 5 Minuten braten!

Brotaufstrich

Affenfett M

Kategorien: DDR, Aufstrich

50 Gramm Bauchspeck
50 Gramm Zwiebel
1 Tasse Milch
1 Teel. Mehl
1 Teel. Majoran
1 Ei
Salz
Pfeffer

QUELLE

Alles Soljanka oder wie? Das ultimative DDR-Kochbuch 1949-1989, hrsg. Ute Scheffler, Augsburg: Weltbildverlag 2003,

Speck- und Zwiebelwürfel bei leichtem Feuer glasig braten. Milch, Ei, Majoran, Salz und Pfeffer verquirlen und in die Speckpfanne rühren. Kurz stocken lassen, nochmals durchrühren, nicht zu fest werden lassen. Noch lauwarm aufs Brot streichen.

Schmalzfleisch

Kategorien: Fleisch, Aufstrich, DDR

1 1/2 kg Schweinebauch
30 Gramm Salz
2 Lorbeerblätter
Je eine Msp. Thymian, Bohnenkraut, Pfeffer, Zimt- und Nelkenpulver

250 Gramm Schweineschmalz

QUELLE

mdr.de

Schweinebauch in feine Würfel schneiden, mit Salz und den Gewürzen mischen, zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Dann alles bei milder Hitze ausbraten. Das Fett abgießen und beiseite stellen, Lorbeerblätter herausnehmen. Die Fleischstücke durch den Fleischwolf drehen, anschließend wieder mit dem Fett verrühren und in ein Gefäß füllen. Schweineschmalz auslassen und über das Fleisch gießen.

Senfapfelaufstrich

Kategorien: Brot, Aufstrich

Menge: 1 Rezept

ZUTATEN

1 Roher Apfel oder 1 Bratapfel

Etwas Senf

Weißbrot

Käse

Salznüsse

QUELLE

Alles Soljanka oder wie ?

Erfasst *RK* 04.01.04 von

1 roher Apfel wird gerieben oder 1 Bratapfel durchgestrichen. Man rührt die Masse mit etwas Senf schaumig und streicht sie auf Weißbrotscheiben. In die Mitte gibt man ein Scheibchen Edamer Käse und garniert mit einer Salznuss.

Desserts - Süßspeisen

Apfelspeise 1 Ei

ZUTATEN

3/8 Ltr. Apfelsaft
40 Gramm Sultaninen
1 Essl. Margarine
40 Gramm Zucker
Abgeriebene Zitronenschale
65 Gramm Grieß
1 Ei
1 Schuss Weinbrand

Quelle
Alles Soljanka oder wie?

Den Apfelsaft mit den Sultaninen und der Feinmargarine aufkochen. Zucker, Zitronenschale und Grieß einstreuen und unter ständigem Rühren ausquellen lassen. Vom Feuer nehmen Ei und Weinbrand unterschlagen. Die Masse in Förmchen füllen, erkaltet stürzen und nach Belieben mit Vanilletunke oder gesüßter Milch auftragen.

Arme Ritter 4 Ei

4 Scheiben Weißbrot
1/4 Ltr. Milch
4 Eier
2 Essl. Zucker
1 Prise Zimt
Geriebene Zitronenschale
75 Gramm Butter

Quelle

Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Milch mit Zucker, Zimt und geriebener Zitronenschale aufkochen und erkalten lassen. Weißbrotscheiben darin tränken, in den zerschlagenen Eiern wälzen und in heißer Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Auf kleinen Tellern anrichten und mit Zucker oder Kompott bedeckt servieren.

Brotsuppe mit Äpfeln und Pflaumen

aus Mecklenburg

4 Scheiben Schwarzbrot
4 Äpfel
250 g Pflaumen
1 Zitrone
100 g Zucker
125 ml Weißwein
2 EL Butter
Salz
Nelken
Zimt
Zitronenaroma

Das Brot und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Pflaumen halbieren und entsteinen, alles in etwa 1 1/4 L Wasser, mit Zucker, Zitronenaroma, 1 bis 2 Nelken und wenig Salz gewürzt, 20 bis 25 Minuten kochen und dann durch ein grobes Sieb streichen oder im Mixer pürieren. Die Suppe nochmals erhitzen, mit Weißwein und Zitronensaft abschmecken und mit einer Einlage von Apfelstückchen, in Butter angedünstet, und Pflaumenhälften, mit Zucker und Zimt bestreut, anrichten.

Buttermilchplinsen 3 Ei

von der Insel Rügen

300 g Mehl
3 Eier
375 ml Buttermilch
4 EL Mineralwasser
100 g Butter
100 g Zucker

Von Mehl, Eiern, Buttermilch, Selterswasser und etwas Salz einen nicht zu dünnen Eierkuchenteig bereiten, daraus in zerlassener Butter Plinsen knusprig anbacken, wenden, in der Röhre fertig backen, mit Zucker bestreuen und mit frischem, gezuckertem Beerenobst servieren oder mit Apfelmus.

Gubener Hefepflinsen 3 Ei

1 Rezept

300 Gramm Mehl,

15 Gramm Frische Hefe,
3 Eier
Salz
Etwas Milch,
125 Gramm Schmalz zum Ausbacken

Die zerbröselte Hefe mit Prise Zucker in etwas lauwärmer Milch auflösen. Nebenher das Mehl durchsieben, in eine Schüssel geben und mit den zerquirlten Eiern und der Milchhefe einen recht dicklichen Eierkuchenteig anrühren, den man noch mit einer Prise Salz würzt. In der Stielpfanne lässt man dann eine große Flocke Schmalz heiß werden und backt darin runde Plinsen von dem Teig aus. Sie sollen von beiden Seiten schön goldbraun sein. Man gibt die gebackenen Gubener Plinsen auf einen Teller und isst sie mit Zucker bestreut. Nach belieben kann man auch Zimtzucker nehmen. Es ist auch üblich, Kompotte dazu zu essen, z. B. Pflaumenkompott, Kompott von Blaubeeren, Preiselbeeren u. a. m. Eine andere Variante besteht darin, dass man in den rohen Plinsenteig geschnittenen Schnittlauch und Zwiebelwürfel untermischt, ferner angebratene Würfel von geräuchertem Magerspeck.
Ein echtes Niederlausitzer Heimatessen, das immer wieder jung und alt erfreut.

Hefepflinsen 5 Ei

aus der Lausitz

750 g Mehl
1 1/2 l Milch
2 EL Zucker
5 Eier
75 g Hefe
Salz
Öl zum Backen

Die Hefe mit dem Zucker in 1/4 l lauwärmer Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in eine Vertiefung die Hefemilch geben und die Schüssel an einem warmen Ort, mit einem Tuch bedeckt, ca. 20 Minuten stehen lassen. Dann die Eier hinzufügen und mit der Hefemilch, der restlichen lauwarmen Milch und etwas Salz mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die fertige Plinsenmasse wiederum mit einem Tuch bedeckt, eine halbe Stunde gehen lassen.
Portionsweise den Teig in die Pfanne geben und goldbraune Plinse backen, die nach Geschmack mit Butter bestrichen und mit Zimt und Zucker bestreut werden oder mit heißen Kirschen und Vanilleeis serviert werden.

Himmel und Erde

500 g Kartoffeln
500 g Birnen
1/2 Liter Wasser
1 Prise
Salz
50 g Speck
1 EL Margarine
1 große Zwiebel

Die geschälten Kartoffeln würfeln und in siedendes Salzwasser geben. Auf kleiner Flamme mehrmals aufkochen lassen und dann die geviertelten Birnen dazugeben. Nach dem Garkochen leicht zerstampfen.

Der in kleine Würfel geschnittene Speck wird ausgelassen und an das Fertigericht gegeben.

Danach wird das Ganze nochmals aufgekocht und mit Essig und Zucker süßsauer abgeschmeckt. Mit gebratener Blutwurst oder Bratwurst anrichten.

Altes Rezept der Bernburger Küche. Gab's bei uns oft!

mmmh...lecker

Kaffeesülze

750 ml Kaffee
50 ml Mokkalikör
10 Blätter Gelatine
Quelle

mdr.de

Kaffee und Mokkalikör mischen und Gelatine (nach Vorschrift aufgelöst) darunter geben In Sektschalen füllen und kalt stellen, bis es geliert ist. Vor dem Servieren Vanillesoße darüber gießen und dazu Dresdner Baumkuchen reichen.

Leipziger Punschauflauf 12 Ei

12 Eier
160 Gramm Zucker; durchgeseibt

400 ml Rum

Zitrone

Man rühre die Eidotter mit dem Zucker schaumig, fügt dann den Zitronensaft, nach Belieben auch die abgeriebene Schale nebst dem Rum hinzu, mischt den ganzen festen Schaum dieser Eier leicht durch, backt den Auflauf in einem stark geheiztem Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel.

Derselbe muss von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich, einer Schaumsauce gleich sein

Mecklenburger Klöße mit Birnen 2 Ei M

200 g Butter

2 EL Sahne

2 Eier

1/2 TL Salz

etwas Muskat

6 EL Semmelbrösel

Für die Birnen:

1 kg reife, aber nicht zu weiche Birnen

2 EL Zucker

1 Schuss Essig

1 EL Stärkemehl

Die Butter mit der Sahne und den Eiern schaumig rühren. Dann unter ständigem Weiterrühren die Gewürze zugeben und zuletzt die Semmelbrösel. Auf dieser Masse mit dem Esslöffel nicht zu große Klöße ausstechen und in siedendes Wasser legen. Nach 7 Minuten mit der Schaumkelle herausholen und warm halten.

Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. In Wasser mit Zucker und Essig nicht zu weich kochen. Anschließend mit dem Stärkemehl binden und über die Klöße geben.

Menü für Verliebte Errötende Jungfrau M

1/2 Ltr. Buttermilch

Etwas Abgeriebene Zitronenschale

100 Gramm Zucker

30 Gramm Gelatine

1 Pack. Vanillezucker

1/4 Ltr. Sahne

4 Essl. Himbeermark oder Preiselbeerkompott

Quelle

Menü für Verliebte / Verlag für die Frau, Leipzig

Buttermilch mit Zitronenschale und Zucker verrühren. Gelatine nach Vorschrift bereiten und an die Milch geben. Kurz bevor die Masse erstarrt, die mit Vanillinzucker steig geschlagene Sahne unterziehen. Kompott in die Mitte geben und spiralförmig einrühren, so das sich die Farbgebung von Hellrosa am Schüsselrand zu Dunkelrot in der Mitte vollzieht.

Menü für Verliebte Zauberdessert 3 Ei M

200 Gramm Zucker
1 Zitrone; den Saft
3 Eier
3/4 Ltr. Buttermilch
30 Gramm Rote Gelatine

Quelle

Menü für Verliebte / Verlag für die Frau, Leipzig

Zucker, Zitronensaft und Eier schaumig schlagen, dann die Buttermilch unterrühren. Gelatine nach Vorschrift bereiten und unter die Buttermilch rühren. Alles gut verrühren. In Gläser füllen und erstarren lassen.

Komm, wir naschen vom Zauberdessert, dann fällt uns das Küssen gar nicht mehr schwer

Menüs für Verliebte- Süßes Mündchen 3 Ei M

2 Portionen

100 Gramm Blockschokolade
1 Teel. Sahne
15 Gramm Gelatine
3 Eier
3 Essl. Zucker
3 Teel. Weinbrand
3 Essl. Gehackte Mandeln

Quelle

Menüs für Verliebte / Verlag für die Frau,

Leipzig

Die Schokolade kleinschneiden und mit Sahne und 1 TL Wasser im warmen Wasserbad schmelzen lassen, Gelatine nach Vorschrift bereiten. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und dem Weinbrand schaumig rühren. Schokolade und Gelatine dazugeben und alles verrühren. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen, den restlichen Zucker zufügen und unter die Masse heben. In Schälchen füllen.

Pflaumenknödel 1 Ei

1 kg Gekochte Kartoffeln
100 Gramm Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
Pflaumen
2 Essl. Butter
Zucker
Zimt

Quelle
mdr.de

Die geschälten Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Mehl, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten. Daraus Klöße formen. In jeden Kloß eine entsteinte Pflaume drücken.
Die Klöße in Salzwasser garen (sie sind fertig, wenn sie nach oben steigen). Anschließend mit zerlassener Butter und Zimtzucker servieren.

Pusztagold M

1 Pack. "Komet" - Eispulver Vanillegeschmack
1/2 Ltr. Milch
1/4 Ltr. Sauerkirschsaft oder -most
1/2 Ltr. Ungarischen Dessertwein
(z.B. "Promonter Gold")

Quelle
mdr.de

Alle Zutaten mixen und sehr kühl mit einem Strohhalm servieren

Quarkkeulchen 1 - 2 Ei

sächsische Spezialität

500 g gekochte Kartoffeln

375 g Quark

150 g Mehl

65 g Zucker

1 bis 2 Eier

Salz

abgeriebene Zitronenschale oder etwas Zitronensaft

50 g Korinthen (müssen aber nicht sein)

Bratfett.

Die möglichst am Vortage gekochten Kartoffeln schälen, reiben und mit Quark, Mehl, Zucker, Ei und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten, der nicht feucht sein darf. Sonst noch etwas Mehl zufügen. Zuletzt die Korinthen unterarbeiten. Eine Rolle formen, etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, in Mehl wälzen und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Quarkkälchen können mit Zimtzucker bestreut oder zu Kompott aufgetragen werden. Für herzhaftere Quarkkälchen anstelle von Zucker und Korinthen 75 g harte Wurst oder ausgebratene Speckwürfel verwenden und den Teig mit Paprika und Pfeffer würzen.

Sächsische Quarkkeulchen 3 Eigelb

1 Rezept

1 kg Pellkartoffeln

500 Gramm Quark

150 Gramm Mehl

100 Gramm Zucker

3 Eigelb

Abgeriebene Zitronenschale

50 Gramm Rosinen

1 Prise Salz

2 Pack. Vanillezucker

80 Gramm Margarine

Quelle

Forum kochen und genießen

Kalte abgepellte Kartoffeln in eine Schüssel reiben, alle Zutaten (außer Fett) hineingeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Aus

diesem Teig kleine Keulchen formen, in Mehl wälzen und in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zucker und Zimt bestreuen, zusammen mit einem Kompott warm servieren.

Saesche Gaesegeulschen Midd Gombodd 4 Ei

FUER DIE KAEULCHEN

1 kg Kartoffeln
1/2 Teel. ; Salz
500 Gramm Schichtkäse; ODER
mageren Quark
100 Gramm Rosinen
4 Eier
1 Essl. ; Zucker

ZUM BESTREUEN

125 Gramm Zucker
1 Essl. Zimt

KOMPOTT

500 Gramm Saure Aepfel; ODER
Zwetschgen
125 ml Meissner Landwein
100 Gramm Zucker
1 Unbehandelte Zitrone
150 Gramm Mehl; evt. 1/4 mehr
1 Essl. Zitronensaft; evt. das
Doppelte

Am Vortag gekochte und abgepellte Kartoffeln müllern, fein reiben oder quetschen, den Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Rosinen unter Heißem Wasser abspülen, anschließend in einem Schälchen mit heißem Wasser übergießen und stehen lassen, damit sie eine pralle Haut und vollrund und saftig werden.

Die Eier mit dem Salz, dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig rühren, den Schichtkäse durch das Sieb zum Zockerei drücken und gut mischen. Anschließend die Kartoffeln dazugeben und gut mischen. Soviel Mehl zum Teig sieben, dass der Teig nicht zu locker ist und gut zusammenhält. Zum Schluss die gut abgetropften Rosinen einarbeiten.

Nun mit feuchten Händen hühnereigroße Stücke der Käsemasse zu Kugeln formen und gefühlvoll plattdrücken. Die Keulchen im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten knusprig und appetitlich braun

braten und mit dem vorher vermischten Zimtzucker bestreuen. Die Quarkkeulchen kann man auch einige Wochen einfrieren und bei Bedarf angetaut in Butterschmalz erhitzen.

Für das Kompott werden die Äpfel geschält, geviertelt und vom Kerngehäuse befreit. Anschließend die Apfelstücke in Spalten oder Würfel schneiden. Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren. Das Obst mit dem Wein, Zucker, und Zitronensaft im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und gar ziehen lassen. Das Kompott warm oder kalt zu den Quarkkeulchen servieren.

div.

Bautzener Topfsülze

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Eisbein

2 Zwiebel(n)

1 große Möhre(n)

2 kleine Möhre(n)

50 g Knollensellerie

1 Lorbeerblätter

5 Körner Piment

3 EL Essig

etwas Zucker, nach Belieben

2 Gewürzgurke(n)

einige Mixed Pickels, (Perlzwiebeln und kleine Champignons)

Salz

8 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Das Eisbein mit kaltem Wasser abwaschen, die Zwiebeln schälen und fein hacken, die große Möhre und den Sellerie putzen und ebenfalls klein schneiden. Eineinhalb Liter kaltes Wasser in einen großen Topf füllen, das Salz, das Lorbeerblatt und die Pimentkörner hinein geben. Fleisch, Zwiebeln, die Möhre und den Sellerie darin für zwei Stunden köcheln lassen. (Nicht sprudelnd kochen lassen, da die Brühe sonst trüb werden könnte.) Einige Zwiebelschalen, mitgekocht, geben der Brühe Farbe. Die kleinen Möhren schälen und ungefähr zehn Minuten vor Ende der Garzeit mitgaren. Das Fleisch und die kleinen Möhren herausnehmen. Die Schwarte, das Fett und die Knochen vom Fleisch entfernen, das rosarote Fleisch in Würfel schneiden. Die

Brühe mit Essig und Zucker nach Geschmack süß-sauer abschmecken und durch ein Sieb gießen. Eine Keramikschale mit kaltem Wasser ausspülen. Die Gewürzgurken und die kleinen Möhren in Scheiben schneiden. Die Blattgelatine in einer Tasse Brühe ganz auflösen und unter die restliche Brühe rühren. Einen "Spiegel" in die Schale gießen und abkühlen lassen. Die Fleischwürfel, die Gurken- und Möhrenscheiben, die Perlzwiebeln und die Champignons darauf verteilen. Die Schale mit der restlichen Gelatine auffüllen und in etwa zwei Stunden fest werden lassen. Das Ganze vor dem Servieren vorsichtig stürzen. - Dazu schmecken kräftiges Landbrot oder Bratkartoffeln mit reichlich Majoran und sauren Gurken.

Buttermilchgetzen M

1,2 kg Kartoffeln
Salz
1/4 Ltr. Buttermilch
80 Gramm Fettigkeit(am besten Butter)

Quelle
DDR-Kochbuch

Zwei Drittel der Kartoffeln schälen und fein reiben. Von dem austretendem Wasser nur etwas abgießen.

Das letztere Drittel der Kartoffeln schälen, kochen und fein stampfen.

Beide Kartoffelmassen untereinander vermengen. Salz und Buttermilch zugeben und einen dicklichen noch flüssigen Teig bereiten.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Teigmasse jeweils 1 1/2 Zentimeter dick einfüllen und so runde Pfannkuchen, die "Getzen" ausbacken.

Die Getzen möglichst kross servieren. Dazu reicht man Beerenkompott.

Anmerkung

Dieses Gericht gehört zu den vielen Kartoffelvariationen, die es in Sachsen gibt. Die Getzen stammen aus dem Erzgebirge, wo der Kartoffelteig nicht in Butter, sondern in ausgelassenen Speckwürfeln gebacken wird.

: Zubereitungszeit 30 Minuten

: Pro Portion ca. 310 kcal

Grilletta

Eingesandt von Kais Imbiss - ehem. Ost-Berlin /D

ZUTATENLISTE für 1 Portion:

1 Brötchen (rund oder oval, wurde extra dafür hergestellt)

1 Frikadelle, aus Schweinehack (rund oder oval, gewürzt oder ungewürzt)

Ketschup (oder Chutney, Tomatensauce etc.)

(Es gab, anders als im Westen durch die Fastfondketten, keine Norm, wie ein Grilletta definitiv bestückt sein muss, daher ist dies eine Standardvariante).

Zubereitung:

Brötchen halbieren, an den Schnittflächen aufgelegt anwärmen. Warme Frikadelle einlegen, darauf Ketschup.

Guten Appetit.

Grüne Soße 2 Ei M

Eigelbe mit 2 EL Senf verrühren und tropfenweise 8 EL Olivenöl und 2 EL Essig mit dem Schneebesen einrühren. Danach mit 25 g. saurer Sahne, 10 fein gehackten Kräutern (Pimpinelle, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Brunnenkresse) und

2

fein gehackten, hart gekochten Eiern mischen. Dazu Pellkartoffeln reichen.

Hefepfanne aus der Lausitz 5 Eier M

750 Gramm Mehl

1 1/2 Liter Milch

5 Eier

75 Gramm Hefe

Salz

Öl zum Braten

Hefe mit Zucker in 1/4 l Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung machen und darin die Hefemilch gießen. Schüssel bedeckt an einem warmen Ort 20 min gehen lassen. Eier zufügen und mit Hefemilch und restlicher lauwarmer Milch sowie etwas Salz vermengen. Die fertige Masse

wieder mit einem Tuch abdecken und 30 min gehen lassen. Portionsweise ausbacken zu goldbraunen Pfannen.

Entweder mit Butter, Zucker und Zimt bestreuen oder mit heißen Kirschen und Vanilleeis.

Jägerschaschlik

Wenn man grillen will und es gerade kein Fleisch gibt, ist das eine Alternative ;-)) 300 g Jagdwurst 4 Zwiebeln 2 - 3 Paprikaschoten 100 g Speck Grillgewürz Paprikapulver Wurst, Zwiebeln, entkernte Paprikafrüchte und Speck in möglichst gleich große Scheiben schneiden, in bunter Reihenfolge auf Holz- oder Metallspieße stecken, mit Grillgewürz bestreuen und auf dem Grill nicht zu lange braten. Dazu passen eingelegte Gurken!

Quelle
Osthits.de

Krautspätzle 3 Ei

Kategorien: Nudeln, DDR
1 Rezept

500 Gramm Mehl
3 Eier
1 Teel. Salz
500 Gramm Sauerkraut
3 Zwiebeln
2 Essl. Margarine

Aus Mehl, Eiern, 1/4 l Wasser und Salz einen Spätzleteig herstellen und in siedendes Wasser schaben und wenn sie oben schwimmen herausnehmen. Zwiebeln in Fett rösten, das Sauerkraut erwärmen. Die Spätzle werden abwechselnd mit dem heißen Kraut in eine Schüssel gegeben und mit den gerösteten Zwiebeln übergossen.

Menü für Verliebte Verführung mit Käsecreme

2 Portionen

150 Gramm Edelpilzkäse
70 Gramm Butter
375 Gramm Blaue Weintrauben

200 Gramm Walnüsse

Quelle

Menü für Verliebte / Verlag für die Frau, Leipzig

Den Käse durch ein Sieb streichen und mit der Butter verrühren. Fest werden lassen. Dann durch den Fleischwolf drehen auf die Servierplatte. Vor dem Servieren mit Obst und Nüsse verzieren. Der Käse kann auch mit Hilfe von zwei Messern zu einer Pyramide geformt werden.

Ich verwöhne dich mit Nüssen, du darfst mich dafür zärtlich küssen.

Menüs für Verliebte II 2 Eigelb

Kartoffelplätzchen

2 Portionen

500 Gramm Kartoffeln

50 Gramm Butter

2 Eigelb

Salz

Etwas Geriebene Muskatnuss

Etwas Mehl

40 Gramm Butterschmalz

Quelle

Menüs für Verliebte / Verlag für die Frau,
Leipzig

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und abdampfen lassen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, Butter, Eigelb, Salz und Muskat unterrühren. Auf bemehlter Fläche aus dem abgekühlten Teig eine Rolle formen und in Scheiben schneiden, die Scheiben zu Plätzchen formen, in Mehl wälzen und in heißen Butterschmalz goldbraun braten.

Ich brate Dir Kartoffelplätzchen, komm, gib mir ein Kuss, mein Schätzchen.....

Oberlausitzer Kümmelkuchen 4 Ei M

1 Rezept

TEIG

600 Gramm Mehl
40 Gramm Hefe
Knapp 1/2 Liter lauwarme Milch
80 Gramm Zucker
1 Kräftige Prise Salz
100 Gramm Butter

BELAG

5 Gramm Kümmel
4 Essl. Zucker
80 Gramm Butter
4 Eier

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in 4 EL warmer Milch verquirlen, je einen TL Mehl und Zucker einrühren und alles in die Vertiefung gießen. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Auf den Mehrrand den restlichen Zucker, das Salz und die Butter in Flöckchen geben. Von der Mitte aus die Zutaten vermengen und die restliche Milch zufügen. Den Teig gut durchkneten und so lange mit dem Holzlöffel schlagen, bis er sich von der Schüssel löst.

Zum Kloß formen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Kräftig durchkneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Ein BACKBLECH ausbuttern. Den Teig drauflegen und mit Kümmel und Zucker bestreuen. Butter und Eier schaumig schlagen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Paprikaquark mit Leinöl M

1 Rezept

400 Gramm Quark
Etwas Milch
Gewürzpaprika (*Paprika, edelsüß)
Salz
Schnittlauch
100-150 Gramm Leinöl

Quelle

Gesunde Küche leichtgemacht
Ein Taschenbuch für die werktätige Hausfrau

1960

Quark und Milch glattrühren und mit Paprika, Salz und Schnittlauch würzen und nach und nach das Leinöl darunterühren.

Beigabe: Pellkartoffeln

Salzige Dampfnudeln auf Kartoffelgemüse M

4 Portionen

DAMPFNUDELN

400 Gramm Mehl

25 Gramm Hefe

1 Essl. Zucker

50 ml Milch, lauwarm

Wasser, lauwarm

KARTOFFELGEMÜSE

1 Teel. Salz

1 kg Kartoffeln

2 - 3 Stangen Lauch

350 ml Kräftige Brühe:

(Brühwürfel)

SONSTIGES

1 Essl. Butter

1-2 Teel. Paprika, edelsüß

Quelle

Micha Eppendorf

03.03.1994

DAMPFNUDELN:

Salz, Zucker und Hefe miteinander verkneten, bis die Hefe komplett flüssig ist. Mehl, Milch und soviel Wasser zugeben, bis der Hefeteig gerade richtig ist. Nicht zu fest machen, da die Hefeklöße im Dampf gut aufgehen. Den Teig im 50 Grad C warmen Backofen oder an einem warmen Ort für ca. 15 min gehen lassen.

Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch in Ringe schneiden und gut waschen.

Einen hohen Topf mit der Butter ausreiben. Kartoffeln in den Topf

geben, Lauch darauf legen und Brühe reingießen. Den gegangenen Hefeteig noch mal gut durchkneten und dann in 4 Stücke aufteilen. Diese zu Kugeln formen und auf den Lauch legen. Obendrüber auf den Hefeteigkugeln das Paprikapulver.

Topf mit dem Deckel gut verschließen. Elektroherd auf 1 1/2 bis 2 einstellen und sobald ein Blubbern zu hören ist ca. 25-30 Minuten garen. Deckel während dem Garvorgang nicht öffnen, da sonst die Hefeklöße zusammenfallen würden. Wichtig ist auch, dass der Deckel durch den Wasserdampf nicht angehoben wird. Eventuell mit etwas den Deckel beschweren.

Sauerkraut - Pizza

Hefeteig

Ketchup

Sauerkraut

4 Bockwürste, in Scheiben

Schinkenspeck, gewürfelt

Paprika

Thymian

Schmelzkäse, gewürfelt

Hefeteig bereiten und in eine Springform geben und mit Ketchup bestreichen. Dann mit den übrigen Zutaten belegen und würzen. Im Ofen bei Mittelhitze 40 min backen.

Spaghetti mit Poesie

Menü für Verliebte- Spaghetti mit Poesie

2 Portionen

500 Gramm Spaghetti

4 Essl. Öl

250 Gramm Hackfleisch

1 Zwiebel

500 Gramm Tomaten

Salz

Pfeffer

1 Prise Knoblauch und Oregano

Quelle

Menü für Verliebte / Verlag für die Frau, Leipzig

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen. Auf einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch einfüllen und anbraten. Zwiebelwürfel mit glasig dünsten, Tomaten zerkleinern und zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer, Knoblauch und Oregano würzen. Etwa 1/2 Stunde schmoren lassen. Die Soße über die Spaghetti geben und mit Käse bestreuen.

Spreewälder Quarkschüssel 2 Ei

250 g Quark
2 hartgekochte Eigelb
saure Sahne oder Milch
1 mittelgroße Salatgurke
3 bis 4 vollreife Tomaten
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Schnittlauch und Dill

Quark und das zerdrückte Eigelb mit saurer Sahne oder Milch cremig rühren. Die geschälte Gurke raspeln und ebenso wie die gehäuteten und durch ein Sieb gestrichenen Tomaten unter die Quarkmasse rühren. Recht pikant abschmecken und mit den gehackten Kräutern bestreut auftragen. Dieser Quark schmeckt sehr gut zu neuen Pellkartoffeln.
Quelle: Obst und Gemüse, Verlag der Frau

Thüringer Rosinensauce

100 Gramm Rosinen
40 Gramm Butter
40 Gramm Mehl
1/2 Ltr. Fleischbrühe
2 Essl. Tomatenmark
Salz
Pfeffer
1 Essl. Zitronensaft
2 Teel. Zucker
1 Essl. Mandeln; gehackt

Quelle

Lecker und deftig aus

deutschen Küchen

Rosinen in wenig Wasser weich kochen, Butter und Mehl braun rösten, mit Fleischbrühe ablöschen, Tomatenmark hineinrühren. Die Sauce 10 Minuten kräftig durchkochen, dann die Rosinen hineingeben, würzen und zuletzt die feingehackten Mandeln hinzufügen. Thüringer Rosinensauce wird zu gekochtem Rindfleisch, aber auch zu gekochter Rinder- oder Kalbszunge gereicht.

Tomatensoße

Varianten aus der DDR

Tomatensoße aus frischen Tomaten:

150 g Schinkenschwarte mit 2 EL Öl, einer gehackten Zwiebel und 8 kleingeschnittenen Tomaten dünsten. Aus 1EL Margarine, 2 EL Mehl und 1/2 L Brühe eine Mehlschwitze bereiten. Mit dem Zwiebelgemisch zu einer Soße kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In Ermangelung frischer Tomaten wurden 3 EL Tomatenmark verwendet!

In Abwandlung und Fehlen der Schinkenschwarte: Helle Mehlschwitze wie gehabt. Die Zwiebel in Margarine andünsten und etwas Essig zugeben und 4 EL Tomatenmark verwenden.

Quelle

Osthits.de

Warmes Eckchen

Scheiben von übriggebliebenen Schweinebraten und Soße, Weiß- oder Schwarzbrot.

Eine Scheibe des Bratens wird auf eine Brotscheibe gelegt und mit der Soße übergossen.

War zu DDR - Zeiten in vielen Gaststätten ein "kleines Gericht" wie Soljanka, Würzfleisch oder "Strammer Max"

Quelle

Osthits.de

Eiergerichte

Altberliner Speckekuchen 6 Ei

, Berliner Küche

6 Eier

250 Gramm Mehl
1/2 Ltr. Berliner Weiße
125 Gramm Fetter Speck

Quelle

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Eier einzeln aufschlagen, das gesiebte Mehl dazugeben, mit dem Schneebesen glattrühren. Das Weißbier hinzugeben und vermengen. In einer Pfanne jeweils etwa 30 Speckwürfel knusprig braten und mit einer Schöpfkelle die entsprechende Menge Eierkuchenmasse darübergießen. Von beiden Seiten goldgelb backen. Zu den heißen Eierkuchen wird grüner Salat gereicht.

Eierfrikassee mit Curryreis 4 Ei + 1 Eigelb

1 1/2 Tassen Reis
1 Zwiebel, klein, gewürfelt
1 Teel. Öl
Curry
Salz
3 Tassen Wasser
4 Eier, hartgekocht
20 Gramm Margarine
1 Essl. Mehl, gestrichen
¼ - 3/8 Ltr. Brühe
1/2 Glas Mischgemüse
100 Gramm Jagdwurst, gewürfelt
1 Essl. Zitronensaft
Salz
Pfeffer, gemahlen
Basilikum
1 Eigelb
2 Essl. Petersilie, gehackt

Quelle

Wochenpost 19/1985

Backröhre aufheizen. Reis mit einem trockenen Tuch abreiben. Zwiebeln in heißen Öl goldgelb dünsten, Curry anschwitzen, Reis dazugeben, glasig dünsten und dann kochendes Wasser dazugeben und mit Salz abschmecken. Zugedeckt in der Röhre 20 min bei geringer Wärme quellen lassen.

Eier Hartkochen, Wurst würfeln. Von der Margarine und Mehl eine Mehlschwitze bereiten. Brühe unter ständigem Rühren zugießen und aufkochen. Wurst und abgetropftes Gemüse in die Soße geben, kurz aufkochen und abschalten, dann mit einem Eigelb legieren und abschmecken. Zuletzt die geachtelten Eier zugeben und mit Petersilie bestreut zu dem Fertigen, mit einer Gabel gelockertem Reis geben

Eierhackerle 4 Ei

Kategorien: Ei, DDR

1 Rezept

4 Eier, hartgekocht, in Scheiben

75 Gramm Schinkenspeck, gewürfelt

2 Heringsfilets, gewürfelt

1 Zwiebel, gewürfelt

1 Apfel, entkernt und gewürfelt

Salz

Paprika

Gehackte Kräuter

Curry, wer mag

Alles wie oben schneiden und verrühren. Die Eier kann man auch würfeln.

Eierkuchen 2 Ei

Kategorien: DDR, Erprobt

8 Pfannkuchen

500 ml Milch

2 Eier

250 Gramm Mehl

1 Prise Salz

1 Messersp. Backpulver

Etwas Margarine zum Braten

Quelle

DDR-Kochbuch

Teig bereiten. Ein wenig Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Teig ausbacken. Die Pfanne darf nur einen Hauch Fett enthalten, muss heiß sein, dann werden die Pfannkuchen sehr dünn.

Besonders geeignet ist eine beschichtete Pfanne.

Dazu kann man Honig, Zucker-Zimt-Gemisch verteilen, aufrollen und genießen.

Da in dem Teig kein Zucker vorhanden ist, eignet er sich auch sehr gut zum Füllen mit Hack-Tomaten-Sauce, aufrollen, in eine Auflaufform geben, Käse darüber streuen und gratinieren.

Eierkuchen Grundrezept 2 Ei M

250 g Mehl

2 Eier

1/2 TL Salz

1/2 Liter Milch oder Wasser oder halb und halb

Margarine zum Backen

Eier, Flüssigkeit und Salz verquirlen. Mehl sieben und unter Rühren in die Eiermilch geben. Vor dem Ausbacken den Teig etwas ruhen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.

Eierpfanne 6 Ei M

Kategorien: Eier, Wurst, DDR

1 Rezept

ZUTATEN

2 Zwiebeln

2 Paprikaschoten

2 Schnittfeste Tomaten

Bratfett

100 Gramm Salami

100 Gramm Jagdwurst

6 Eier

1/8 Ltr. Milch

Salz

Gehackte Kräuter

Quelle

Alles Soljanka oder wie?

Zwiebelwürfel, Paprika- und Tomatenstreifen mischen und mit restlichem Fett in eine Pfanne geben, darüber die Wurstwürfel verteilen. Die Eier mit Milch und Salz verquirlen und darüber gießen. In der Röhre, ohne zu wenden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit gehackten Kräutern und nach belieben mit Reibekäse bestreuen.

Hefepfanne aus der Lausitz 5 Eier M

Kategorien: DDR, Eierkuchen
1 Rezept

750 Gramm Mehl
1 1/2 Ltr. Milch
2 Essl. Zucker
5 Eier
75 Gramm Hefe
Salz
Öl zum Backen
Quelle

Forum kochen und genießen

Die Hefe mit dem Zucker in 1/4 l lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in eine Vertiefung die Hefemilch geben und die Schüssel an einem warmen Ort, mit einem Tuch bedeckt, ca. 20 Minuten stehen lassen. Dann die Eier hinzufügen und mit der Hefemilch, der restlichen lauwarmen Milch und etwas Salz mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die fertige Plinsemasse wiederum mit einem Tuch bedeckt, eine halbe Stunde gehen lassen. Portionsweise den Teig in die Pfanne geben und goldbraune Plinse backen, die nach Geschmack mit Butter bestrichen und mit Zimt und Zucker bestreut werden oder mit heißen Kirschen und Vanilleeis serviert werden.

Porree mit Rührei und Jagdwurst 4 Ei

4 Porreestangen, dick
4 Eier
100 Gramm Jagdwurst

Salz
Edelsüßpaprika
2 Essl. Margarine
Schnittlauch

Quelle
Wochenpost 4/89

Porree putzen, längs einschneiden und in etwa einer Tasse Salzwasser 10 min gar kochen., danach 5 min ziehen lassen ohne Energiezufuhr. Eier aufschlagen, mit 4 El Wasser, Salz und 1 TL Edelsüßpaprika verquirlen. Wurst würfeln oder in Streifen schneiden und in der heißen Margarine kurz andünsten. Eimasse aufgießen und stocken lassen, danach den geschnittenen Schnittlauch unterheben. Porree mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und auf eine vorgewärmte Platte setzen, in der Mitte mit Rührei füllen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Rosinen - Quark - Eierkuchen

Grundrezept
1 TL Maizena (Speisestärke)
1 EL Zucker
1/2 TL Zitronenschale
50 g Rosinen
500 g trockenen Quark

Teig herstellen und davon mit einem Löffel Häufchen in heißes Fett geben, breit drücken und zu kleinen Plinsen backen.

Soleier 4 Ei

Kategorien: Ei, DDR
1 Rezept

1 Ltr. Wasser
80 Gramm Salz
4 Eier

Quelle
mdr.de

Wasser und Salz aufkochen. Die Eier vorsichtig hineingeben und etwa 8 Minuten kochen lassen. Herausnehmen, abschrecken, die Schale leicht einknicken und die Eier in ein Glas legen. Das Salzwasser darüber füllen und kühl stellen.

Speckbohnen 8 Ei

Ei, DDR, Pfanne, Kartoffeln

1 Dose Bohnen, groß

8 Eier

Pfeffer

Salz

750 Gramm Kartoffeln

100 Gramm Durchwachsener Speck, gewürfelt

4 Essl. Dosenmilch

125 Gramm Gekochter Schinken, gewürfelt

3 Essl. Petersilie, gehäuft

Kartoffeln in der Schale 30 min kochen, abziehen und erkalten lassen. Speckwürfel in der Pfanne auslassen, Kartoffeln goldbraun rösten. Abgetropfte Bohnen darübergeben. Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen, Schinkenwürfel zugeben und alles über die Bohnen gießen und in der Pfanne stocken lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Strammer Max 1 Ei

1 Scheibe Brot (Stulle)

Butter

Salami

1 - 2 Eier

Salz

Pfeffer

Paprika

Die Eier in einer Pfanne braten mit Salz und Pfeffer oder auch Paprika würzen. Während dessen die Stulle mit Butter beschmieren und mit Salamischeiben belegen.

Die Spiegeleier auf die Stulle legen. Fertig.

Anmerkung: Wurde immer zwischendurch gegessen, bzw. als Abendbrot.

Osthits.de

Süß - Saure Eier 8 Ei M

8 Eier

Zucker

Essig

1 Prise Salz

Mehl

Öl

Kartoffeln

Milch

Butter

Muskatnuss

heißes Wasser

Eier 10 Min. kochen, Kartoffeln schälen, salzen und kochen!

Soße: Öl heiß werden lassen auf der höchsten Stufe und anschließend Mehl hinein geben. Dann auf mittlere Stufe schalten und immer rühren bis das Mehl dunkelbraun ist. Dann Wasser dazu kippen bis es die dicke hat wie eine Soße. Mit Essig und Zucker abschmecken (Frei nach Schnauze). Anschließend eine Prise Salz zugeben und die Soße von der Kochstelle nehmen! Die fertigen Kartoffeln mit einem Stampfer quetschen, Milch und Butter dazu geben und etwas Muskatnuss zum verfeinern. Die Eier abschälen und in die Soße geben!

Ost-Berliner Rezept

Quelle

Osthits.de

Wurstschüsselchen mit Ei 2 Eier M

Wurstschüsselchen mit Ei 2 Eier M

Kategorien: Wurst, DDR

1 Rezept

ZUTATEN

4 Scheiben Jagdwurst

Bratfett

2 Eier; bis 1/2 mehr

6 Essl. Milch

Selterswasser oder Weißwein

Salz

Paprika oder Ingwer

Petersilie

Quelle Alles Soljanka oder wie?

Die Wurstscheiben mit völlig unverletzter Haut in dem heißen Fett von nur einer Seite braten. Die auf diese Weise entstandenen Schüsselchen warm stellen. Eier, Flüssigkeit, Salz und Paprika verquirlen, davon Rühreier bereiten. Sofort in die Wurstschüsselchen füllen, mit gewiegter Petersilie oder gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Fisch

Ausgebackene Senfheringe 1 Ei

1,5 kg Hering
Senf
Petersilie, gehackt
Für den Teig:
125 ml Bier, hell
1 Ei, getrennt
125 g Mehl
1 EL Öl
Zucker
Salz
Öl, zum Ausbacken

Die küchenfertigen Heringe filetieren, die Filets halbieren, leicht salzen und von beiden Seiten mit Senf bestreichen und in der Petersilie wälzen.

Aus den anderen Zutaten einen Teig bereiten, dabei das Eiweiß steifgeschlagen darunterziehen.

Die Filets durch den Teig ziehen und knusprig ausbacken.

Dazu passt Kartoffelsalat oder Schwarzbrot und Salat, z. B. ein Paprikasalat, auch Perlzwiebeln und/oder Tomatensalat.

Quelle
Osthits.de

Brandenburger Fischpfanne M

800 Gramm Fischfilet

Zitronensaft
Salz
100 Gramm Margarine
250 Gramm Hackepeter
1 Teel. Kümmel
2 Essl. Tomatenmark
2 Essl. Sahne
1 Zwiebel

QUELLE
Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Fischfilet in Streifen schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. In der zerlassenen Margarine mit Kümmel verrühren. In einem anderen Gefäß Hackepeter in groben Flocken anbraten, den Fisch dazugeben und auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten. Tomatenmark, Sahne und geriebene Zwiebel verrühren und darüber gießen. Vor dem Auftragen nur noch einmal kurz erhitzen und mit Kartoffelpüree oder Reis servieren.

Eingelegte Bratheringe

Zutaten:

8-10 grüne Heringe
5 EL Mehl
3 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
6-8 Gewürzkörner
1/8 L Essig
1/4 L Wasser
Salz, Pfeffer, Zucker, Worcestersoße
5 EL Öl

Zubereitung:

Die Heringe putzen, waschen, abtropfen lassen, innen und außen mit Salz, Pfeffer und je ein paar Tropfen Essig und Worcestersoße würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl unter mehrmaligem Wenden knusprig braten.

Das Wasser mit Essig, Zwiebelscheiben und den angegebenen Gewürzen kräftig durchkochen, erkalten lassen, nochmals abschmecken (die Marinade soll pikant und angenehm säuerlich sein), über die gebratenen Heringe gießen und das Ganze zugedeckt und kühlgestellt etwa zwei Tage durchziehen lassen.

Fischsoljanka M

Suppe, Fisch, DDR

Zutaten:

250 Gramm Zwiebeln

4 Essl. Öl

4 Essl. Tomatenmark

1 Ltr. Fischbrühe

Salz, Pfeffer

175 Gramm Saure Gurken

1/2 Zitrone

400 Gramm Fischfilet

1 Essl. Gewiegte Petersilie

1 Essl. Kapern

4 Essl. Saure Sahne

Quelle:

Kochen

Verlag für die Frau Leipzig

Zubereitung:

Die fein gehackten Zwiebeln in heißem Öl goldgelb rösten und mit dem Tomatenmark in die heiße Fischbrühe geben. 10 Minuten durchkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die sauren Gurken in feine Streifen und die geschälte Zitrone in Scheiben schneiden und entkernen. Das Fischfleisch in wenig Brühe gar ziehen lassen. In Teller je 1 Zitronenscheibe und 1 Teelöffel Kräuter, einige Kapern, saure Gurke und Fischwürfel legen. Darüber die heiße Fischbrühe gießen. Zuletzt 1 Schuss saure Sahne zugeben.

Forellen in Apfelsoße

Kategorien: DDR, Fisch

Menge: 2 Personen

2 Forellen

4 Äpfel

1/4 Ltr. Süßer Weißwein

Zucker

Zimt

Essig

Zitronenschale
Muskat
Butter
Salz
QUELLE
mdr.de

Die Forellen in Salzwasser mit etwas Essig abkochen, herausnehmen und abtropfen lassen.
Unterdessen die Äpfel schälen, schneiden und in dem Wein mit etwas Zucker und Zimt weich kochen, durch ein Sieb schlagen und mit Zitronenschale und Muskat würzen.
Über die Forellen gießen und mit einem Stückchen Butter aufkochen.
Beilage: Petersilienkartoffeln.

[Havelzander, Gebraten](#)

1,3 kg Zander
Salz
1 Zitrone
100 Gramm Butter
Etwas Mehl
1 Bund Petersilie

QUELLE
Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Zander schuppen, ausnehmen, säubern und filetieren, in Portionsstücke schneiden, dann mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz würzen, in Mehl wälzen und in der zerlassenen Butter unter mehrmaligem Wenden von beiden Seiten goldgelb braten. Vor dem Auftragen die Fischstücke mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu wird Berliner Kartoffelsalat gegessen. Mit Zitronenecken und Kopfsalat garnieren.

[Hechtfilets in Kapernbutter nach Potsdamer Art](#)

800 Gramm Kartoffeln, festkochend
800 Gramm Hechtfilets
80 Gramm Butter
2 Essl. Mehl

1 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Zitronenfruchtfleisch,
kleingeschnitten
2 Essl. Kleine Kapern
1/2 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer, weiß

QUELLE

<<http://www.zander.de>

Die Kartoffeln werden zunächst wie gewohnt zubereitet. Inzwischen werden die Hechtfilets gesäubert, Gräten soweit wie möglich entfernen. Anschließend die Filets abspülen und trocken tupfen. Beide Seiten werden gesalzen und gepfeffert und dünn mit Mehl bestäubt. In einer großen Pfanne erhitzt man nun die Butter, darin werden dann die Filets von jeder Seite gut drei Minuten gebraten. Nun den Fisch mit Zitronensaft beträufeln, herausnehmen und warm Stellen. Das Zitronenfruchtfleisch und die Kapern werden jetzt in die Bratbutter gegeben, anschließend die feingehackte Petersilie in die Sauce gerührt - fertig. Kartoffeln, Filets und Sauce serviert man nun zusammen auf einem Teller. Dazu passt ein trockener Weißwein.

Karpfen nach Dresdner Art

1 Karpfen
2 Möhren
1 Stange Porree
Lorbeerblätter
Salz
400 ml Wein, weiß
Butter

Den küchenfertigen Karpfen in Portionsstücke teilen und würzen. Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden, den Porree in feine Streifen.

In Butter leicht anschwitzen, Pfeffer und Lorbeer zugeben. Die Karpfenstücke auf das Gemüse legen, Butterflöckchen aufsetzen und mit dem Wein

angießen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 20 Min. dünsten lassen. Den garen Fisch herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Den Sud

pürieren, über den Karpfen gießen und mit Petersilienkartoffeln und Salat servieren.

Quelle
Osthits.de

Karpfen nach Plauener Art M

Zutaten für 4 Portionen:

1.5 kg Karpfen (küchenfertig, in 4 Stücke zerteilt)
200 g Sahne
200 g Zwiebel(n)
50 g Meerrettich (aus dem Glas)
2 EL Öl
2 EL Salz
1/2TL Zucker
5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblätter
1 Zitrone(n), unbehandelt
Pfeffer, schwarz a.d. Mühle

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin hellgelb andünsten. Etwa 1 Liter Wasser zugeben und mit Salz, Zucker, Lorbeer und Wacholder würzen. Die Zitrone waschen, 3 dünne Schalenstücke abschälen und den Saft auspressen. Saft bis auf einige Tropfen und Schalen dem Sud zufügen und etwa 8 Minuten durchkochen lassen. Karpfenstücke unter fließendem Wasser abspülen und in den Sud geben. Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit Sahne in ein kleines Töpfchen geben und etwas einkochen lassen. Den Meerrettich zufügen und mit dem restlichen Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Karpfen aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller legen. Mit Sahnemeerrettichsauce servieren.

Marinierte Heringe M

Rezept frei nach DDR Fernseh-Fischkoch Rudolf Kroboth

ZUTATENLISTE für 4 Portionen:

2 Möhren

1/2 Sellerieknolle
12 Salzheringe
4 Zwiebeln
2 saure Gurken
1 Apfel
2 Lorbeerblätter
1 TL Senfkörner
12 Pfefferkörner
14 Pimentkörner

MARINADE:

1 L saure Sahne
150 g Mayonnaise
Prise Zucker
Essig
Worcestersauce
Salz Pfeffer

ZUBEREITUNG

Möhren und Sellerieknolle halb weich kochen. Gut gewässerte Salzheringe enthäuten, entgräten.

Heringsfilets mit klein, in Stifte oder Scheiben, geschnittenen Gemüse und Obst sowie Gewürzen schichtweise in eine Schüssel geben.

MARINADE:

Aus saurer Sahne, Mayonnaise, Zucker, etwas Essig, Worcestersauce und Pfeffer eine Marinade rühren.

Marinade über die eingelegten Filets gießen. Abdecken und für 1 Tag kühl stellen.

Mit Pellkartoffel auftragen.

INFORMATIONEN ZUM REZEPT:

"Tipp des Fischkochs..." & "Rendezvous für Feinschmecker" - Rudolf Kroboth, Fisch-Fernsehkoch der DDR
Rezepte frei nach seinen Sendungen notiert.

Müritz - Maränen auf Rotkohlstreifen

ZUTATEN FÜR vier PERSONEN

Knusperlauch
1 kleine Porreestange;
2 EL Olivenöl
Salz
Fisch 2 Maränen @300 g (filetiert, mit geschuppter Haut)
Salz

Pfeffer aus der Mühle
30 g Mehl
2 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel (gezupft)
und 10 g grobes Meersalz
zur Dekoration Rotkohlstreifen
1 Schalotte
4 EL Himbeeressig
Salz
Zucker nach Geschmack;
weißer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Walnussöl
300 g Rotkohl
50 g magerer Räucherspeck

- 1) 2 EL Öl Für den Knusperlauch am Vortag den Porree putzen, längs durchschneiden, waschen, die Blätter auseinander nehmen und in 1 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Porreeblätter durch das Olivenöl ziehen und nebeneinander auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Über Nacht an einer warmen Stelle trocknen. Zum Anrichten salzen.
- 2) 2Fisch vom Händler schuppen und filetieren lassen. Feine Mittelgräten mit Zange oder Pinzette entfernen.
- 3) Für eine Vinaigrette die Schalotte fein würfeln, im Sieb kurz in kochendes Wasser tauchen, dann kalt abspülen. Himbeeressig mit Salz, Zucker, Pfeffer, den Schalottenwürfeln und Walnussöl gut verrühren.
- 4) Rotkohl in feine Streifen schneiden und in 2 l kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken, auf ein Sieb geben und gut ausdrücken. In einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen und durchziehen lassen.
- 5) Speck fein würfeln und in Öl knusprig, aber nicht zu dunkel ausbraten. Aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zu den Rotkohlstreifen geben, mischen und abschmecken.
- 6) Fischfilets salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in Olivenöl auf der Haut knusprig braten, wenden und aus der Pfanne heben.
- 7) Fischfilets mit der Haut nach oben auf den Rotkohlstreifen anrichten, mit dem Knusperlauch gitterförmig dekorieren, mit Kerbel, Pfeffer und grobem Meersalz bestreuen.

TIPP Maränen lassen sich durch Forellen- oder Rotbarbenfilets ersetzen.

Getränkavorschlag Oberbergener Baßgeige, Weißherbst, Baden.

[Pfannfisch Mecklenburger Art](#) M

750 g Kartoffeln, mehlig kochende

etwas Milch
600 g Fischfilet(oder Reste)
50 g Butter
Salz und Pfeffer, weiß

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln zerdrücken und mit Milch zu Püree verarbeiten. Den Fisch zerpflücken und zusammen mit der Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Festessen wird aus diesem schlichten Gericht, wenn man gepökelte Rinderbrust kocht und dazu serviert. Auf jeden Fall passen Salzgurken als Beigabe dazu.

Quelle
Osthits.de

Rollmops

6 Salzheringe
1 EL Senf, scharf
2 kleine Gurken
1 Zwiebel
1 EL Kapern
Für die Marinade:
250 ml Essig
125 ml Wasser
2 Zwiebeln in Scheiben
8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
evt. Senfkörner

Die gewässerten Heringe werden entgrätet und geteilt. Die Hälften werden mit Senf bestrichen, mit Gurkenstückchen, fein geschnittenen Zwiebeln und Kapern belegt und aufgerollt. Mit einem Zahnstocher feststecken.

Aus den übrigen Zutaten wird ein Sud gekocht und über die Rollmöpfe gegeben. Nach ca. 2-3 Tagen kann man schon mal kosten, besser, man lässt die Rollmöpfe 5 Tage ziehen!

Quelle
Osthits.de

Saßnitzer Schnittchen

8 Weißbrotscheiben

Butter

1 Dose Heringsfilet in Öl, abgetropft

8 Scheiben Käse

Weißbrot mit Butter bestreichen und mit dem abgetropften Fisch belegen, dann Käse darüber und im Ofen überbacken lassen.

Scharfer Fischtopf

Kategorien: Fisch, Scharf, Fettarm, DDR

Zutaten:

1 kg Fischfilet

1 Zitrone

50 Gramm Durchwachsener Speck

20 Gramm Margarine

500 Gramm Zwiebeln

2 Gewürzgurken

1 Teel. Curry

Wenig Cayennepfeffer

1/4 Ltr. Fleischbrühe

1 Essl. Mehl

Salz

Quelle:

Kochen

Verlag für die Frau Leipzig

Zubereitung:

Die Fischfiletwürfel säuern, salzen, 10 Minuten stehen lassen.

Speckwürfel in Margarine ausbraten. Zwiebelscheiben unter Rühren 10 Minuten darin garen. Gewürzgurkenwürfel, Curry, Cayennepfeffer und Fleischbrühe zugeben. Aufkochen. Dann Fischwürfel 10 Minuten darin garen. Soße mit Mehl binden.

Fleischgerichte

Altberliner Sauerbraten

, Berliner Küche

600 Gramm Schieres Rindfleisch
125 Gramm Räucherspeck
40 Gramm Margarine
1 Essl. Mehl
1 Gewürzkorn (Piment)
2 Gewürznelken Buttermilch

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Speck in dünne Streifen schneiden und damit Fleisch spicken, dann in kleinen Steintopf legen, mit Buttermilch begießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Die Gewürze zugeben und drei Tage zugedeckt kühlstellen. Danach das Fleisch herausnehmen, gut abtropfen, von allen Seiten braun anbraten und aus der Kasserolle nehmen. Mehl darin goldbraun werden lassen, mit Buttermilch zur Soße füllen, das Fleisch wieder hineinlegen und 90 Minuten auf kleiner Flamme unter wiederholtem Umrühren garen. Bei Bedarf ab und zu ein paar Löffel heißes Wasser zugießen und darauf achten, dass die Soße entsprechend dick ist, wenn das Fleisch gar ist. Als Beilagen eignen sich Kartoffelklöße und Teltower Rübchen oder Rotkraut.

Bananenhackbraten 1 Ei

Kategorien: Hackbraten, DDR

Zutaten:

500 Gramm Gehacktes halb und halb
1 Brötchen
1 Ei
1 Essl. Gehackte Petersilie
3 Bananen
2 Scheiben Speck
15 Gramm Margarine
15 Gramm Mehl
1/4 Ltr. Fleischbrühe
1 Apfel
1 klein. Apfelsine
Salz, Pfeffer, Curry

Quelle:
Kochen
Verlag für die Frau Leipzig

Zubereitung:
Das Gehackte mit dem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen,
Ei, Gewürzen und Petersilie vermengen. Den Teig flach drücken, 2 geschälte Bananen darauf legen und einen Hackbraten formen. In eine Form die Speckscheiben legen, den Hackbraten daraufgeben und im vorgeheizten Backofen bei 240C etwa 40 Minuten backen. Aus Margarine, Mehl und Fleischbrühe eine helle Soße bereiten. Kräftig mit Curry abschmecken. Banane, Apfel und Apfelsine schälen, in kleine Stücke schneiden und in der Soße heiß werden lassen. Zum Hackbraten auftragen

Beamten - Stippe

125 Gramm Brustspeck, gewürfelt
2 Zwiebeln, gewürfelt
250 Gramm Rinderhackfleisch
Salz
Pfeffer
Edelsüßer Paprika
1 Teel. Zucker
1 Teel. Zitronensaft
1 Teel. Kartoffelmehl
1 Essl. Kapern

Quelle
Sachsen-Anhalt Kochbuch
Verlag für die Frau, Leipzig

Speck in einer Pfanne kross auslassen und dann die Zwiebeln glasig schwitzen und das gehackte Rindfleisch dazugeben. Eine Tasse Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Alles kurz durchkochen lassen und mit eingerührtem Kartoffelmehl binden, mit Zitrone und Zucker abschmecken und die Kapern obenauf geben. Dazu Salzkartoffeln reichen.

Berliner - Kartoffelauflauf 3 Ei M

800 Gramm Kartoffeln
350 Gramm Hackfleisch
2 Zwiebeln
3 Eier
1/4 Ltr. Milch
1 Essl. Mehl
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer
Gurke
Tomate
Margarine zum Braten

QUELLE

kuechenfeger.de

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und braten. Aus dem Fleisch mit einem Ei, Gewürzen und gehackten Zwiebeln einen Teig bereiten. Kartoffelscheiben und Fleischteig in gefetteter Form schichten, etwa 15 Min. in der Röhre garen. Milch, Mehl und zwei Eier quirlen, gehackte Petersilie dazugeben und über die Kartoffeln gießen. Weitere 20 Min. überbacken, danach mit Tomatenstücken und Gurkenscheiben belegen.

Berliner Bollenfleisch

800 Gramm Zwiebeln
1 kg Hammelfleisch, schieres (am besten aus Schulter oder aus der Keule)
60 Gramm Fettigkeit (am besten Butter)
Salz
Pfeffer
2 Teel. Kümmel
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehen

QUELLE

DDR-Kochbuch

Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Fett anschwitzen.
Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und dazugeben, dann mit

Wasser angießen, so daß die Topfeinlage knapp bedeckt ist. Kräftig salzen und pfeffern. Kümmel, Lorbeerblätter und durchgedrückten Knoblauch hinzugeben. Alles zusammen kurz aufkochen lassen und dann bei milder Hitze 1 - 1 1/2 Stunden kochen.

Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen, klein schneiden und wieder in die Brühe geben. Das Bollenfleisch nochmals aufkochen und zum Servieren in eine Terrine geben.

Zum Bollenfleisch gibt es traditionell Quetschkartoffeln.

Anmerkung zu Quetschkartoffeln:

20 Minuten bevor das Bollenfleisch gar ist, werden Kartoffeln in Salzwasser gekocht. Salzwasser abgießen. Kartoffeln pellen, mit etwas Sud vom Bollenfleisch nur grob stampfen und in einer Schüssel servieren.

Zum Essen präpariert sich der Berliner zunächst einen Kartoffelring auf den Teller. In dieses Nest füllt er dann das Bollenfleisch.

: Zubereitung 2 Stunden

: Pro Portion ca. 548 kcal. , 75g E, 22g F, 11g KH

Bockwurstgulasch M

Kategorien: DDR, Wurst, Gulasch

Menge: 1 Rezept

4-6 Bockwürste

4 Zwiebeln

8 Tomaten

1 Grüne Gurke

80 Gramm Margarine

2 Essl. Mehl

Etwas Milch

Salz

Paprikapulver (scharf)

Petersilie

QUELLE

kochen und genießen Forum

Die enthäuteten Bockwürste in Scheiben schneiden, mit klein geschnittenen Zwiebeln, Tomaten und Gurke auf mittelgroßer Flamme anbraten. Nach etwa 5 Minuten Mehl darüber streuen, unter Rühren etwas Milch zugießen und aufkochen lassen, mit Salz und Paprika abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln ganz prima.

Bohnenklößchen 1 Ei

Man nehme:

300 Gramm tiefgefrorene Bohnen

Salz

Bohnenkraut - ich nehme getrocknetes

1 kleine Dose Tomatenmark bzw. Tomatenketchup, falls man das bevorzugt

500 Gramm mageres Schweine- oder gemischtes Hackfleisch

ein altbackenes, in Wasser eingeweichtes Brötchen

1 Ei

eine kleine, gehackte Zwiebel

Salz, Pfeffer, Knoblauch nach Geschmack zum Würzen

Die Bohnen in Wasser aufkochen, salzen - nicht zu sehr, denn in der Brühe wird weiter gekocht - und mit etwa einem gestrichenen Teelöffel Bohnenkraut ca. 20 min kochen. Sie sollen fast gar sein.

In der Zwischenzeit die Hackfleischmasse bereiten:

Brötchen ausdrücken, Zwiebeln, Hackfleisch und Ei sowie die Gewürze dazu, alles gut vermengen.

Sind die Bohnen soweit, Tomatenmark oder -ketchup zugeben. Aus der Hackmasse Klöße von ca. 6 - 7 cm Durchmesser formen und mit einer Schaumkelle vorsichtig unter die Bohnen buddeln. Auf kleiner Flamme noch mal 20 min köcheln lassen, damit die Klöße garen können.

Da die Klöße immer ein bisschen abkochen, stimmt die Konsistenz der Sauce automatisch.

Dieses Rezept wurde aus der Not geboren:

DDR- Ferienwohnung Mit 1 (in Worten: einer) Kochplatte für die Versorgung von

vier Nasen. Meine Kinder lieben dieses Zeug, denn die Klößchen schmecken herrlich nach den Bohnen und dem Bohnenkraut. Je aufgewärmter, desto besser ...

Das Ganze ist als Partygericht auch zu empfehlen, dann eben in größeren Abfassungen.

Borsdorfer Schweinefilet

Erprobt

1 kg Schweinefilet

Salz

Senf

Bratenfett

8 klein. Äpfel, in Ringe

Majoran
1 Teel. Stärkemehl

QUELLE
Unser großes Kochbuch
Verlag für die Frau, 1970

Das Fleisch salzen und mit Senf gut bestreichen. Im erhitzten Fett ringsum anbraten, nach und nach so viel heiße Brühe oder Wasser auffüllen, wie Soße gewünscht wird. 20 min köcheln lassen bei geschlossenem Deckel, dann die geschälten und in Ringe geschnittenen Äpfel dazugeben und mitschmoren. Mit Salz und Majoran würzen und mit kalt angerührtem Stärkemehl leicht abbinden. Dazu Petersilienkartoffeln.
Erprobt am 8.2.2004

Erzgebirgischer Sauerbraten

1 Ltr. Wasser
1 Lorbeerblatt
5 Pimentkörner
Zwiebel o. Lauch
Petersilienwurzel
Sellerie
Zucker
1/2 Essl. Essigessenz
1 kg Rindfleisch
50 Gramm Speckwürfel
Möhre
Fett zum Braten

QUELLE
kochen und genießen Forum

Der Einlegefonds besteht aus 1 l Wasser, einem Lorbeerblatt, fünf zerdrückten Pimentkörnern, Zwiebel o. Lauch, Petersilienwurzel, etwas Sellerie, 2 El. Zucker und 1/2 El. Essigessenz. Alles aufkochen und heiß über 1 kg Rindfleisch geben. Der Fonds muss kräftig sein, aber beim Braten nur wenig verwenden! Das 1 Tag lang durchgezogene, gut abgetrocknete Fleisch salzen und pfeffern, in mit 50 g Speckwürfeln erhitztem Fett kräftig anbraten. Eine Zwiebel, zwei Möhren kurz mit anbräunen, dann mit dem Einlegefonds auffüllen und rund 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Den garen Braten herausnehmen, die Schmorflüssigkeit mit etwas Wasser auffüllen und mit Soßenkuchen binden. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Soße

überziehen. Als Beilage Grüne Klöße (aus 2/3 roher und 1/3 gekochter Kartoffelmasse, auf Tuch ausgedrückt, mit wenig heißer Milch vermischt; in der Mitte der Klöße Salz und Semmelbröckele) und Rotkohl reichen.

Falscher Hase 1 Ei

250 Gramm Rindfleisch
250 Gramm Schweinefleisch
100 Gramm Speck
2 groß. Zwiebeln
1 Altbackene Schrippe
1 Ei
Salz und Pfeffer
1 Tasse Saure Sahne
1 Essl. Mehl

QUELLE

Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Schrippe in Wasser einweichen und ausdrücken, mit dem durchgedrehten Fleisch, kleingewürfelmtem Speck, Ei und Gewürzen vermengen und einen glatten Teig kneten, der dann wie ein längliches Brot geformt wird, mit ca. 1/4 l Wasser in die vorgeheizte Röhre geben. Bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen, dabei mehrmals begießen. Das Fleisch herausnehmen, den Bratenfond mit etwas Wasser aufkochen und die Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf die Soße mit 30 g Mehlschwitze andicken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Sahnesoße übergießen und mit Salzkartoffeln und Mischgemüse anrichten.

Feuerfleisch

4 Schnitzel
2 Zwiebeln
Knoblauch nach Geschmack
Tomatenmark
Rapsöl (ein geschmacksneutrales Öl)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver scharf und edelsüß,
kleine Messerspitze Zucker als Geschmacksverstärker

Zubereitung.:

Also und so wird es gemacht
Schnitzel und Zwiebeln in Würfel schneiden, kurz und kräftig anbraten, also beides sollte gut Farbe nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, Pfeffer kann ruhig kräftig sein - die Zunge darf es schmecken, Tomatenmark dazugeben und mitbraten Knoblauch und Paprikapulver nur ganz kurz mitbraten sonst bekommt beides einen bitteren Geschmack, wenn alles gut gebraten ist
kleingeschnittenes Letscho dazugeben, eine kleine Messerspitze Zucker dazu tun, nochmals abschmecken und evt. nachwürzen kurz aufköcheln lassen - fertig.
Auf 1,5 bis 2 Scheiben Brot pro Portion das Feuerfleisch anrichten, dazu einen Salat Ihrer Wahl.
Anmerkung...: So ist es richtig, was gut schmeckt, schmeckt eben einfach gut, egal ob es aus Ost, West, Süd oder Nord kommt.

Quelle
Osthits.de

Gefüllte Bratklopse zu Butternudeln 2 Ei

400 Gramm Gemischtes Hackfleisch
2 Eier
3 Essl. Semmelbrösel
Salz
Oregano
Pfeffer, gemahlen
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Teel. Öl
100 Gramm Bierschinken, in Streifen
2 Essl. Petersilie, gehackt
Öl zum Braten
250 Gramm Nudeln
1 Essl. Öl
625 ml Wasser
1 Essl. Butter

Quelle
Wochepost 19/1985

Salzwasser mit Öl aufkochen. Nudeln einschütten und aufkochen. 2 min kochen, ausschalten und 15 min mit Deckel gar kochen, ohne Energiezufuhr.
Zwiebeln in heißem Öl rösten und mit dem Hackfleisch, den Eiern und Gewürzen vermischen und 8 kleine Portionen (Klopse) aufteilen. Den Bierschinken in 4 Portionen aufteilen und auf 4 Klopse legen, dann

die restlichen 4 Klopse drauflegen und zusammendrücken und im Öl braten.

Fertigen Nudeln in Butter schwenken. Klopse aufschneiden und mit gehackter Petersilie bestreuen und zu den Nudeln servieren. Als Dessert einen Apfel reichen.

Gespickte Lende 2 Eigelb + 1 Eiweiß

a la Adam
2 Portionen

Gespickte Lende

2 Schweinelenden ca 400 g
1 Zwiebel

75 g Speck

1/2 TI Paprika
Salz
1 EI Mehl
2 EI Bratfett
Gehackte Petersilie
Etwas Brühe
1/8 l Weißwein

Geschmorte Tomaten

6 Tomaten
1 EI Öl
Salz
1/2 TI Rosmarin, getrocknet

1 EI Butter

Pfeffer
Petersilie

Kroketten

500 g Kartoffeln
Salz
1 Prise Muskatnuss

2 EI Butter

2 Eigelb

1 Ei Mehl

1 Eiweiß

Semmelbrösel

Bratfett

Quelle Menü für Verliebte / Verlag für die Frau, Leipzig

Schweinelenden von Fett und Häuten befreien. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Speck in 4 cm lange und 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Paprika und Salz mischen und die Lenden damit einreiben. Die Oberseiten der Lenden mit Speckstreifen spicken und in Mehl wälzen. Im erhitzten Bratfett von beiden Seiten 5 Minuten anbraten. Zwiebelwürfel, Petersilie, Brühe und Wein zufügen, alles gut umrühren und bei milder Hitze 40 Minuten schmoren lassen.

Die Tomaten am Stielende kreuzweise einschneiden, kurz in Öl von allen Seiten anbraten, salzen mit etwas heißem Wasser umgießen, Rosmarin zufügen und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Butter zugeben und Pfeffer darüberstreuen. Die geschmorten Tomaten mit Petersilie belegen und um die Lendchen anrichten.

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Muskat, Eigelb und Mehl vermengen. Kleine Klöße von 4 cm Durchmesser formen, in Eiweiß, dann in Semmelbröseln wenden. In heißem Fett knusprig braun ausbacken.

: Ich füttere dich mit lockeren Kroketten, dann wirst Du mich heiß küssen, wetten

Großmutter's Rinderbraten

Kategorien: DDR, Rind

Menge: 1 Rezept

500 Gramm Schmorfleisch

4 Essl. Öl

1 Zwiebel

1 Essl. Pritamin (Tomatenmark)

1 Essl. Meerrettich

1 Teel. Schwarze Johannisbeerkonfitüre

0,1 Ltr. Rotwein

Senf

Salz

Wacholderbeeren

Thymian

QUELLE

kochen und genießen Forum

Aus dem Fernsehkochbuch

Das Fleisch in Stücke von ca. 100 g schneiden, leicht salzen und mit Senf bestreichen. Zusammen mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel in Öl scharf anbraten. Dann Pritamin dazu, und wenig Mehl darüberstäuben, mit einem Glas Rotwein und ein wenig Wasser auffüllen, mit Thymian und zerdrückten Wacholderbeeren würzen und köcheln, bis das Fleisch gar ist. Nun die Soße durchsieben und mit geriebenen Meerrettich und der Johannisbeerkonfitüre abschmecken. Beilage: Semmelknödel oder Spaghetti

Anmerkung: Leider weiß ich nicht mehr, was Pritamin ist. Wenn es unter Euch auch keinen gibt, der das weiß, müsste ich noch mal bei meiner Mutter nachfragen. Die Zutaten hören sich zwar etwas eigenartig an, doch das macht gerade den mal etwas anderen Geschmack und es schmeckte mir immer ganz prima. Zum Rotwein muß ich sagen, daß man damals bei uns keinen trockenen Rotwein kannte, weil nicht vorhanden, also wäre hier auch so Richtung Rosenthaler zu nehmen.

Großmutter's Rinderbraten

Kategorien: DDR, Rind

Menge: 1 Rezept

500 Gramm Schmorfleisch

4 Essl. Öl

1 Zwiebel

1 Essl. Pritamin (Tomatenmark)

1 Essl. Meerrettich

1 Teel. Schwarze Johannisbeerkonfitüre

0,1 Ltr. Rotwein

Senf

Salz

Wacholderbeeren

Thymian

QUELLE

kochen und genießen Forum

Aus dem Fernsehkochbuch

Das Fleisch in Stücke von ca. 100 g schneiden, leicht salzen und mit Senf bestreichen. Zusammen mit einer in Scheiben geschnittenen

Zwiebel in Öl scharf anbraten. Dann Pritamin dazu, und wenig Mehl darüberstäuben, mit einem Glas Rotwein und ein wenig Wasser auffüllen, mit Thymian und zerdrückten Wacholderbeeren würzen und köcheln, bis das Fleisch gar ist. Nun die Soße durchsieben und mit geriebenen Meerrettich und der Johannisbeerkonfitüre abschmecken.

Beilage: Semmelknödel oder Spaghetti

Anmerkung: Leider weiß ich nicht mehr, was Pritamin ist. Wenn es unter Euch auch keinen gibt, der das weiß, müsste ich noch mal bei meiner Mutter nachfragen. Die Zutaten hören sich zwar etwas eigenartig an, doch das macht gerade den mal etwas anderen Geschmack und es schmeckte mir immer ganz prima. Zum Rotwein muß ich sagen, daß man damals bei uns keinen trockenen Rotwein kannte, weil nicht vorhanden, also wäre hier auch so Richtung Rosenthaler zu nehmen.

Halberstädter Kartoffelgulasch

Kategorien: Gulasch, DDR

Menge: 1 Rezept

2 mittl. Zwiebeln
100 Gramm Butterschmalz
2 Stücke Halberstädter Würstchen
2 Schinkenwürstchen
2 Krautwürstchen
1 kg Geschälte Kartoffeln, festkochend
1 Rote Paprikaschote
1 Grüne Paprikaschote
Salz
Pfeffer
Edelsüßer Paprika

QUELLE

Sachsen-Anhalt Kochbuch
Verlag für die Frau, Leipzig

Grob gewürfelte Zwiebeln in zerlassenem Butterschmalz anbraten, die in Würfel geschnittenen Würstchen und rohe Kartoffeln zugeben, Paprika entkernen und grob zerkleinern und zu den Kartoffeln geben. Mit Wasser aufgießen, so dass alles bedeckt ist, würzen und abgedeckt im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garen. Als Beilage frischer grüner Salat und Vollkornbrötchen.

Hoppelpoppel 8 Ei

DDR, Fleisch

400 Gramm Schnitzfleisch

700 Gramm Pellkartoffeln

2-3 Zwiebeln

8 Eier

Öl

Margarine

Salz

Pfeffer

Muskat

Kümmel, gemahlen

Petersilie, gehackt

QUELLE

mdr.de

Die gepellten Kartoffeln würfeln und in heißem Öl schön goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken. In einer zweiten Pfanne das in Streifen geschnittene Fleisch und die Zwiebelscheiben zusammen in Margarine anbraten. Mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Kümmel abschmecken.

Das Fleisch zu den Kartoffeln geben, alles gut unterheben. Die Eier quirlen, leicht salzen, mit Muskat abschmecken. Die Petersilie dazugeben. Alles über das Fleisch-Kartoffel-Gemisch geben, leicht rühren, bis die Eier stocken. Mit sauren Gurken und Salat servieren.

Jägerschnitzel 1 Ei

Zutaten:

1 große, dicke Scheibe Jagdwurst

Mehl

Ei

Semmelbrösel

Fett oder Öl

Zubereitung:

Die Jagdwurst-Scheibe wird in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Semmelbrösel gewendet. Fest andrücken und in heißem Fett oder Öl braun und knusprig braten.

Gibt es keine Jagdwurst, kann man auch Kochschinken oder eine andere Fleischwurst nehmen.

Dazu passt Kartoffelsalat.

Kalbsleber nach Berliner Art

2 Sauerliche Äpfel
2 Essl. Zitronensaft
4 Scheiben Kalbsleber
2 Essl. Mehl
4 Scheiben Durchwachsener Speck
1 Zwiebel
4 Essl. Butter
Salz
Pfeffer

Die Apfelringe mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Leberscheiben in Mehl wenden. Die Speckscheibchen in einer Bratpfanne knusprig braten, warmstellen. Die Zwiebelringe im Speckfett braten, zum Speck geben. 2 EL Butter in derselben Pfanne zerlassen, die Leberscheiben auf kleinem Feuer auf jeder Seite nicht länger als 3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne 2 EL Butter zergehen lassen, die Apfelringe auf jeder Seite hellbraun braten. Leberschnitten abwechslungsweise mit den Speckscheiben auf eine vorgewärmte Platte legen, Zwiebelringe rechts und links davon verteilen, den Bratenjus darüberggeben.

Kasseler - Kotelett mit Kruste 1 Ei M

Kategorien: Fleisch, DDR

4 Stücke Kasseler-Kotelett
350 Gramm Grüne und rote Paprikaschoten
3 mittl. Zwiebeln
250 Gramm Schmand
750 Gramm Sauerkraut (am besten frisch)
80 Gramm Meerrettich
30 Gramm Schweineschmalz
1 Bund Schnittlauch
1 Essl. Weizenmehl
350 Gramm Kartoffeln
1/8 Ltr. Trockener Weißwein
1 Ei
Etwas Salz und Pfeffer

QUELLE
mdr.de

Die Zwiebeln werden abgepellt und anschließend fein gehackt, die Paprikaschoten nach dem Waschen und Entkernen in kleine Würfel geschnitten.

Nun wird das Schmalz erhitzt und die Zwiebeln darin gedünstet. Nach etwa zwei Minuten gibt man den Wein, das Sauerkraut sowie den Paprika hinzu. Man lässt es jetzt bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten garen. Dann wird der Schmand unter das Sauerkraut gerührt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und in eine feuerfeste Form gegeben.

Jetzt werden die Kartoffeln geschält und auf einer Reibe grob gerieben.

Schnittlauch nach dem Abspülen in kleine Röllchen schneiden, den Meerrettich schälen und ebenfalls reiben. Anschließend Kartoffeln, Schnittlauch, Meerrettich sowie Ei miteinander vermischen und ebenfalls mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Kasseler wird mit Mehl bestäubt und mit der Ei-Kartoffel-Mischung bestrichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen. Dazu reicht man am besten Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebelringen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kochklops mit Salzkartoffeln, Frischkost 1 Ei M

1 Brötchen
150 ml Milch
1 kg Kartoffeln
Salz
1 Zwiebel
1 Essl. Öl
Gekörnte Brühe
400 Gramm Gemischtes Hackfleisch
1 Ei
Kapern
Pfeffer
Oregano
Salz
1 Essl. Margarine
1 Essl. Mehl
1 Ei
4 Essl. Kondensmilch
1 -2 Essl. Petersilie, gehackt

FRISCHKOST

2 Möhren, geraspelt
2 Äpfel, geraspelt
2 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Sultaninen
4 Essl. Joghurt
Salz
Pfeffer, gemahlen
Zucker

Quelle

Wochenpost 19/1985

Brötchen in warmer Milch einweichen. Kartoffeln waschen und schälen und mit 200 ml kochendem Salzwasser ansetzen und 12 min kochen.

Dann

Hitze abschalten und 15 min stehen lassen. In der Zwischenzeit Kochklops und Frischkost bereiten. Dazu eine Zwiebel in heißem Öl andüsten. 1 L gekörnte Brühe ansetzen. Brötchen ausdrücken und mit Zwiebel, Hack, Ei, Kapern und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten.

Dann Klopse formen und in der heißen Brühe gar ziehen lassen.

Frischkost bereiten und abschmecken.

Margarine zerlassen, Mehl darin anschwitzen und mit Brühe ablöschen, aufkochen. In der Kondensmilch das Ei verquirlen und dazugeben. Noch einige Kapern dazu und gehackte Petersilie und nicht mehr kochen.

Soße über die Klopse geben und mit Salzkartoffeln und der Frischkost servieren.

Königsberger Klopse 1 Ei + 1 Eiweiß M

Kategorien: Hack, DDR

1 kg Mischhack
1 Kleingehackte Zwiebel
1 Ei
Salz und Pfeffer zum Würzen
Paniermehl
4 Ltr. Wasser; ca.
2 Essl. Margarine
2 Essl. Salz
1 Glas Kapern
2 Becher Schmand
1 Becher Flüssige saure Sahne

Mehl (ca. 5 El)

1 Eiweiß

Zitronensaft

Zucker

Evt. heller Soßenbinder

QUELLE

mdr.de

Zuerst einen Hackteig zubereiten, dann hieraus Klöße formen, diese dann beiseite stellen.

Jetzt einen großen Kochtopf mit dem Wasser auf den Herd stellen, Margarine und Salz, die zwei Zwiebeln in Scheiben sowie die Hälfte des Kapernglases hineingeben.

Das Ganze erhitzen, dann die Klöße hineingeben und diese kochen lassen, bis sie gar sind. Anschließend die garen Klöße wieder herausnehmen und beiseite stellen.

Nun in einer kleinen Schüssel etwas Mehl (ca. 5 EL), den Schmand sowie die flüssige saure Sahne und das Eiweiß gut miteinander verrühren. Diese Masse jetzt in das Kochwasser hineinrühren - aber kräftig, da sonst Klümpchen entstehen können.

Jetzt sieht die Soße hell aus, nun gibt man etwa 2 El Zucker hinein, einige Spritzer Zitronensaft und den Rest der Kapern. Nach eigenem Geschmack mit Zucker und Zitrone abschmecken.

Sollte die Soße zu dünn geworden sein, so kann man sie mit hellem Soßenbinder etwas andicken.

Die fertigen Klopse am besten mit Kartoffeln servieren.

[Krautgulasch auf Ungarische Art](#)

Kategorien: Gulasch, Fleisch, DDR

Menge: 1 Rezept

2 Zwiebeln, geviertelt

350 Gramm Schweinefleisch

1 Essl. Schmalz

300 Gramm Weißkohl

300 Gramm Sauerkraut

500 Gramm Kartoffelwürfel

Paprika

Salz

1/2 Ltr. Wasser

1 Dose Tomaten

Fleischwürfel in Schmalz anbraten, Zwiebel dazugeben und kurz rösten, dann die übrigen Zutaten dazugeben und würzen und garköcheln lassen.

Kuheuter-Schnitzel 1 Ei

Wurzelwerk (Sellerie, Lauch, Möhre)

1 Zwiebel

800 Gramm Kuheuter

6 Pfefferkörner

4 Pimentkörner

4 Nelken

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

2 Essl. Mehl

1 Ei

Semmelbrösel

50 Gramm Fettigkeit (Bratfett)

Salz, Pfeffer

Quelle

DDR-Kochbuch

Das Wurzelwerk putzen, waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und in Viertel teilen.

Das Kuheuter sorgfältig waschen, mit kaltem Wasser aufsetzen, aufkochen lassen und dann das Wasser abgießen und durch 2 Liter neues Wasser ersetzen. Das Wurzelwerk, die Zwiebel, die Pfeffer und Pimentkörner, die Nelken und das Lorbeerblatt dazugeben und alles zusammen 3-4 Stunden weich kochen

Das Kuheuter im Sud erkalten lassen, herausnehmen, in Scheiben schneiden und leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Mehl und Ei verquirlen. Die Kuheuterscheiben darin wenden mit Semmelbröseln panieren.

Die Kuheuterscheiben in heißem Fett goldbraun braten und zum Servieren mit Zitronenspalten anrichten. Dazu passt Kartoffelsalat und grüner Salat

Zubereitungszeit : 4 Stunden

:Pro Portion 393 kcal, 43g E, 22g F, 7g KH

Im armen Mecklenburg wurden schon immer alle Teile eines Tieres für die Ernährung ausgewertet. Insofern ist dort ein Gericht wie Kuheuter-Schnitzel durchaus normal. Kuheuter muß aber gut gewürzt sein, um schmackhaft zu sein.

Labskaus nach Altdeutscher Art

Kategorien: Rindfleisch, Hering

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Rindfleisch, gepökelt
1 Gewürznelken
1 klein. Lorbeerblätter
3 Pfeffer, -Körner
100 Gramm Rote Bete, aus dem Glas
1 Filet, Matjesfilet oder Heringsfilet
400 Gramm Zwiebeln
2 Gewürzgurken
75 Gramm Schweineschmalz
750 Gramm Kartoffeln, gekocht und durchgepresst
8 Essl. Gurkenflüssigkeit
Salz

Das Rindfleisch mit den Gewürzen in 1/2 Liter kochendes Wasser geben, aufkochen lassen und bei geringer Hitze garen.

Fleisch herausnehmen und mit der Roten Bete, dem Matjesfilet, den geschälten Zwiebeln und den Gurken durch einen Fleischwolf drehen. Schweineschmalz zerlassen und die Masse darin 5 Min. dünsten. Die Gurkenbrühe (oder Fleischbrühe!) dazugießen und alles gut durchkochen lassen.

Dann die Kartoffeln unterrühren und mit Salz und evtl. noch etwas Brühe abschmecken.

Labskaus kann man mit Spiegeleiern oder pur essen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Lungenhaschee

Zutaten

. 1Kg. Lunge.....:

1 Ltr. Wasser

Salz

2 Eßl. Margarine

2 Eßl. Mehl

1 Zwiebel

Essig

Zubereitung.: Die gewaschene Lunge in grobe Stücke teilen, zusammen mit Wasser und Salz gar kochen. In der Margarine das Mehl und die gehackte Zwiebel zart bräunen, so viel Brühe auffüllen, das eine sämige Soße entsteht. Die Lunge kleinschneiden und hacken oder durch den

Fleischwolf drehen. Mit der Soße verrühren, herzhaft mit Essig abschmecken.

Anmerkung...: Beliebtes Gericht in unserer Betriebskantine.

Jens Schenke

Quelle

Osthits.de

Makkaroni mit Tomatensoße

Kategorien: Pasta, DDR,

Makkaroni

SAUCE

Ketchup

Wasser

Tomatenmark

4 Scheiben Jagdwurst

Petersilie

Etwas Speisestärke

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Makkaroni in Salzwasser garen. Jagdwurst würfeln und ausbraten lassen. Dann Tomatenmark und Ketchup dazugeben und leicht anrösten und mit Wasser ablöschen. Die Menge richtet sich nach Gefühl und Personenanzahl. Würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker. Etwas aufkochen lassen und dann die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden und noch einmal aufkochen lassen. Sauce über die Makkaroni geben und wer will kann mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rinderroulade M

4 Scheiben Rouladenfleisch (600 g)

50 Gramm Speck

1 Zwiebel

4 Saure Gurken

Salz und Pfeffer

20 Gramm Senf

50 Gramm Schmalz

1/2 Tasse Süße Sahne
10 Gramm Kartoffelmehl

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Fleischscheiben vorsichtig klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Zwiebeln, Speck und Gurken in dünne Streifen schneiden und die Rouladenscheiben damit belegen, von der schmalen Seite her zusammenrollen und mit Rouladennadeln oder Zwirnsfaden zusammenhalten. Nun die Rouladen in heißem Schmalz von allen Seiten braunbraten, herausnehmen, im gleichen Topf Zwiebeln und etwas Senf anschwitzen, Rouladen dazugeben, dann Wasser dazu gießen und zugedeckt garschmoren. Rouladen herausnehmen und warmstellen. Bei Bedarf die Soße mit etwas Wasser verlängern, Kartoffelmehl mit der Sahne verquirlen und die Soße damit binden. Mit Pfeffer, Salz und Senf abschmecken. Vor dem Anrichten Nadeln oder Fäden entfernen, mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren. Auch Senfgurken eignen sich als Beilage.

[Sächsische Wickelklöße, Rippchen und Sauerkraut](#) 1 Ei M

Kategorien: Klöße, Fleisch, DDR

FÜR DIE KLÖSSE

200 Gramm Durchwachsener Räucherspeck

1 Essl. Öl

100 Gramm Semmelbrösel

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag

375 Gramm Mehl

1 Teel. Backpulver

1 Ei

Salz

4 Essl. Milch

WEITERHIN

600 Gramm Frische Schweinerippchen
(Schweinebauch mit Knochen)

2 1/2-3 Ltr. Salzwasser

1 Lorbeerblatt

10 Weiße Pfefferkörner

1 Bund Suppengemüse

FÜR DIE SAUCE

40 Gramm Butter

40 Gramm Mehl

500 ml Kochbrühe von der Schweinerippe

1 Teel. Fleischextrakt, Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Gehackte glatte Petersilie

QUELLE

kochen und genießen Forum

Und nun zur Zubereitung: Das Schweinefleisch unter fließend kaltem Wasser waschen. Das Salzwasser mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, das Fleisch einlegen und etwa 45 bis 50 Minuten köcheln. Das Suppengemüse waschen, kleinschneiden, zugeben und weitere 30 Minuten köcheln. Für die Klöße den Speck fein würfeln, in heißem Öl bei schwacher Hitze ausbraten und auf Küchenpapier entfetten. Von dem ausgebratenen Fett etwa drei Esslöffel voll abnehmen und darin die Semmelbrösel etwa drei Minuten rösten. Die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel reiben. Das Mehl, Backpulver, Ei und Salz zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls der Teig zu fest sein sollte, etwas Milch zugießen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer einen cm dicken, rechteckigen Platte ausrollen. Die Speckwürfel darauf verteilen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Die Teigrolle von der langen Seite her aufrollen und in sechs cm lange Stücke teilen (ergibt 10 Stück). Die Schnittkanten danach fest zusammendrücken. Das weiche Fleisch aus der Brühe nehmen und warm halten. Die Brühe durchsieben und wieder aufkochen. Die Klöße hineingeben und bei schwacher Hitze in 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm halten. Für die Sauce Butter und Mehl hell anschwitzen und unter ständigem Rühren die Kochbrühe zugießen. Fleischextrakt, Salz und Pfeffer zugeben und bei schwacher Hitze etwa sieben bis zehn Minuten köcheln. Dann die Petersilie unterrühren und abschmecken. Das heiße Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Klößen, Sauerkraut und der Sauce servieren.

[Sächsisches Senffleisch](#)

Kategorien: Fleisch, DDR

600 Gramm Rindfleisch
3 groß. Zwiebeln
3 Scheiben Schwarzbrot oder Pumpernickel
1 Salatgurke
2 Essl. Scharfer Senf
Pfeffer, Kümmel, Selleriesalz
Küchenkräuter
1 Zerstoßene Nelke

QUELLE
mdr. de

Fleisch in Würfel schneiden, pfeffern, salzen und mit Kümmel würzen. Mit soviel Wasser ansetzen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist, die Nelke, das Selleriesalz und die geschnittene Zwiebeln zugeben. Zugedeckt garen lassen. Salatgurke schälen, würfeln und mit feingehacktem Brot dem Fleisch wenn es gar ist - zugeben. Alles aufkochen, bis die Soße sämig ist. Zum Schluss Senf und gehackte Kräuter dazugeben.

Sächsisches Zwiebelfleisch I

Kategorien: Schwein, DDR

800 Gramm Schweinekamm
300 Gramm Zwiebeln
2 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
5 Pimentkörner
10 Schwarze Pfefferkörner
1/4 Teel. Kümmel
1/2 Teel. Senfkörner
2 Zitronenschalestreifen
1/2 Teel. Zucker
2 Essl. Weinessig
1 Essl. Butter
2 Essl. Semmelbrösel

QUELLE
kochen und genießen forum

So nun das Suppengrün putzen und in einem Liter Wasser mit allen Gewürzen, dem Zucker, dem Essig und Salz und der Zitronenschale aufkochen bis er richtig kräftig schmeckt. Fleisch abspülen und in den Sud legen (er muß knapp mit Wasser bedeckt sein). Ca 1 1/2 Stunden bei schwacher Hitze garen lassen. Erst dann: Die Zwiebeln schälen und vierteln und in Butter anbraten und dann gut die Hälfte der Fleischbrühe dazugießen und die Zwiebeln ca 20 Minuten darin dünsten. Danach die Soße mit den Semmelbröseln binden. Fleisch schneiden und mit der Zwiebelsoße servieren. Es passen dazu Kartoffelrösti oder Sauerkrautpuffer.

Sächsisches Zwiebelfleisch II

Kategorien: Fleisch, DDR

1 1/2 kg Dickbein
6 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
1 Bund Wurzelgemüse
250 Gramm Zwiebeln
60 Gramm Schmalz
1/4 Ltr. Brühe
Salz und Pfeffer
Kümmel
1 Teel. Zucker
40 Gramm Semmelbrösel

QUELLE

mdr.de

Fleisch abwaschen und in kaltem Wasser ansetzen, salzen, aufkochen lassen und abschäumen. Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, geschnittenes Wurzelgemüse und eine Zwiebel hineintun und alles etwa zwei Stunden langsam kochen lassen. Gares Fleisch herausnehmen und warmstellen, Sud durch ein Sieb gießen.

Schmalz in einem anderen Topf erhitzen, restliche in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzufügen, goldgelb anrösten, 1/4 l Sud und Brühe angießen, etwa 10 Minuten kochen lassen. Semmelbrösel in die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker abschmecken.

Dann Fleisch entbeinen, grob zerschneiden und ebenfalls in die Soße geben, noch einmal 10 Minuten ziehen lassen. Als Beilagen eignen sich Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln und Frischkost.

Sauerfleisch

800 g Schweinebauch
4 Spitzbeine, halbiert
500 g Schweinekopf (mit Ohr)
3 Zwiebeln
s Möhren
1/2 Sellerieknolle
Salz

Essig
Zucker
Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner, etwas angedrückt

Das gewaschene Fleisch mit soviel kaltem Wasser ansetzen, dass es völlig bedeckt ist, zum Kochen bringen, abschäumen (mehrmals), die geschälten Zwiebeln dazu geben, ebenso das geputzte Gemüse, Lorbeer, Pfefferkörner dazu und etwas Salz. Langsam garkochen lassen, dabei immer wieder abschäumen, evtl etwas Wasser nachgießen.

Das nicht zu weiche Fleisch aus der Brühe nehmen, von den Knochen lösen und in grobe Stücke schneiden. Abwechselnd mit dem ebenfalls in Stücke geschnittenem Gemüse in eine Schüssel schichten. Die Brühe durchsieben und auf eine Menge einkochen lassen, die man braucht, um Fleisch und Gemüse damit völlig begießen zu können. Brühe kräftig mit den Gewürzen abschmecken und über das Fleisch und Gemüse gießen. Normalerweise braucht man keine Gelatine an die Brühe geben, wer aber ganz sicher gehen will, kann das tun. Alles erkalten lassen.

Dazu isst man saure Gurken und Bratkartoffeln.

Tipp: Das Sauerfleisch nicht in eine große Schüssel, sondern in kleine Portionsförmchen füllen.

Quelle
Osthits.de

Schmorkohl 1 Ei

Für 4 Personen:

1 mittelgroßen Kopf Weißkraut
500 g gemischtes Gehacktes
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 Ei
etwas Paniermehl
klare Brühe (aus dem Glas)
Margarine zum Braten

Weißkraut hacken (nicht zu klein - nicht zu groß, Margarine in einem großen Topf heiß werden lassen, den gehackten Kohl schön braun anbraten (immer mal etwas Margarine nachgeben und von Zeit zu Zeit wenden).

Wenn der Kohl schön braun angebraten ist, Pfeffer, Salz, 1/8 bis 1/4 l klare Brühe zugeben, umrühren und zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren. Dabei immer mal wenden und, wenn nötig, etwas Wasser oder Brühe nachfüllen (nicht zu viel, immer nur so viel, dass der Kohl nicht anbrennen kann).

Zwischenzeitlich das Hackfleisch mit kleingehackter Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, Ei und etwas geriebener Semmel anrichten und kleine Klößchen daraus formen. Diese schön braun braten, samt Fett zum Kohl geben und mitschmoren.

Wenn der Kohl eine schöne braune Farbe hat und weich ist, ist er fast fertig.

Nun den Kohl mit Brühe auffüllen und mit Kartoffelmehl etwas andicken (Kartoffelmehl in kaltem Wasser angerührt, ist geschmacksneutral, bindet sehr gut und gibt keine Klumpen).

Dazu schmecken Salzkartoffeln sehr gut.

Schmorrippchen

Kategorien: Schwein, DDR

1 kg Dicke Schweinerippchen
2 Zwiebeln
1 Paprikaschote
2 Karotten
Margarine
1 Teel. Senf
1 Teel. Meerrettich
1 Teel. Tomatenmark
1/4 Ltr. Rotwein
1/2 Ltr. Fleisch- oder Gemüsebrühe (Würfel)
Majoran
Salz
Schwarzer Pfeffer

QUELLE

kochen und genießen Forum

Die Margarine erhitzen und die Schweinerippen von beiden Seiten gut anbraten, die Karotten, Zwiebeln und die Paprikaschote würfeln und dazutun. Die Würze: Tomatenmark, Senf, und den Meerrettich zufügen. Mit Rotwein und der Brühe aufgießen. 60 Minuten schmoren lassen. Gemüse rausnehmen und pürieren. Die Gemüsemasse wieder dazugeben und mit Salz, Pfeffer und gerubbeltem Majoran abschmecken. Dazu passt Sauerkraut.

Thüringer Rotwickel 1 Ei M

4 große Rotkohlblätter
2 EL Essig
100 g Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge oder Champignons)
1 Brötchen vom Vortag
150 ml Milch
250 g Kartoffeln
300 g Hackfleisch vom Rind
1 Ei
2 cl Sahne
1 EL Petersilie, fein geschnitten
1/8 l Fleischbrühe
1 Schalotte, fein geschnitten
1 TL Mehl
1/4 l brauner Fleischfond
1/8 l trockener Rotwein
1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer, Zucker
Butter, Öl
Küchenbindfaden

Die Kohlblätter in einem halben Liter Wasser, das mit 2 EL Essig, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt ist, ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Pilze putzen, klein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit den Pilzen vermischen und Ei, Sahne, gehackte Petersilie und das eingeweichte Brötchen zugeben. Die Masse gut vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf die einzelnen Kohlblätter etwas Hackfleischmasse geben, zusammenrollen und mit einem Küchenbindfaden zusammenbinden. Die Krautwickel in einen heißen Schmortopf mit Butter legen und anbraten. Mit der Brühe auffüllen und im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen. Für die Sauce in einer Pfanne die feingehackte Schalotte in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit dem braunen Fond auffüllen, Rotwein zugeben und 15 Minuten einkochen lassen. Anschließend abschmecken. Die Salzkartoffeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Die Zwiebelscheiben in einer Pfanne mit Öl kross ausbacken. Die Rotwickel anrichten, mit der Sauce übergießen. Die Kartoffeln mit auf den Teller geben und die Zwiebelringe darüber streuen.

Thüringer Topfwurst - Sauerkraut

1 kg Sauerkraut
1 Apfel
1 groß. Zwiebel
Salz
Zucker
Einige Wacholderbeeren
Etwas Wurstbrühe
2 Geräucherte Bratwürste
200 Gramm Bierschinken, grob gewürfelt
1 Runde Fleischwurst
2 Bockwürste
1 1/2 Ringe Hausmacher Blutwurst
1 1/2 Ringe Thüringer Leberwurst

QUELLE

Erfasst *RK* 16.11.03 von
Mandy Gerberding

Sauerkraut wie üblich zubereiten, mit Apfel, Zwiebel, Salz, Zucker und Wacholderbeeren würzen, mit etwas Wurstbrühe verkochen. In einen großen, nicht zu hohen Topf schichtet man nun abwechselnd das fertige Sauerkraut und die Wurstsorten. Man beginnt mit einer Schicht Sauerkraut, auf die oberste Schicht Kraut legt man einen Ring Leberwurst. Topf zudecken und bei geringer Hitze langsam erwärmen, bis alles schön heiß ist. Dazu reicht man Meerrettich, Senf- oder Salzgurken, Rettichsalat.

Tote Oma

Zutaten:

Steak
Jagdwurst (oder Fleisch- und Wurstreste)
Zwiebeln
Gewürzgurke
Paprika
Tomaten
Ketchup
Gewürze: Salz, Paprika

Zubereitung:

Das Steak braten, nebenbei die Zigeunersauce zubereiten. Dazu in einer Pfanne etwas Jagdwurst anbraten (eventuell auch Fleisch- und Wurstreste), dann Zwiebeln, Gewürzgurke, Paprika und Tomaten dazugeben. Zum Schluss Ketchup unterrühren. Die Masse über das Steak geben. Mit Pommes frites servieren.

Tote Oma (Salzkartoffeln mit Grützwurst)

Zutaten:

500 g Grützwurst
150 g Speck
2 Zwiebeln
Brühe
Semmelbrösel
Majoran, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und ausbraten. Grützwurst ebenfalls in größere Würfel schneiden, dazugeben, mit Brühe (oder Wasser) auffüllen, öfter rühren, bis es ein Brei wird. Dann mit Semmelbrösel andicken und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln servieren.

Weimarer Zwiebelfleisch

Kategorien: Rind

1 kg Zwiebeln
30 Gramm Butter
500 Gramm Schweineknochen mit Fleisch
3 Altbackene Brötchen
300 Gramm Rindfleisch
1 Prise Zucker
Salz
Schwarzer Pfeffer
Etwas Kümmel
Petersilie zum Garnieren

QUELLE

Saechs-Thuer. Küche

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln zugeben, mit soviel Wasser ablöschen, dass sie gerade bedeckt sind, und dünsten. Die Schweineknochen in Wasser ansetzen und kochen. Die Brötchen in Scheiben schneiden. Das Rindfleisch waschen und trocken tupfen, dann in Scheiben schneiden. Die Rindfleischscheiben auf die Zwiebeln legen und 60 Min mitdämpfen. Sobald sie weich sind, die Brötchenscheiben dazulegen. Die Schweinsbrühe zugießen und zusammen 10 Min leicht köcheln lassen. Jetzt erst durchrühren. Mit Zucker, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und dem Kümmel gut abschmecken. Das Zwiebelfleisch mit etwas Petersilie garnieren.
Dazu passen Thüringer Grüne Klöße.

Würzfleisch 2 Eigelb

500 g gekochte Zunge, Kalb- oder Geflügelfleischstücke, gegart
40 g Butter
2 EL Mehl
250 ml Brühe
2 Eigelb
6 bis 8 EL Weißwein
Salz ,Pfeffer
Zitronensaft
Worcestersauce
geriebener Käse

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und in der Butter dünsten. Mehl darüberstäuben und mit der heißen Brühe auffüllen. Gut durchkochen lassen und vom Feuer nehmen. Eigelb und Weißwein verquirlt unterziehen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Das Würzfleisch entweder in feuerfesten Förmchen, mit geriebenem Käse bestreut, überbacken oder in heiße Blätterteigpastetchen füllen. Mit Zitronenscheiben, Toastbrot und Worcestersauce auftragen.

Quelle

Osthits.de

Geflügel

Erfurter Putenbraten

2 Putenbrüste
50 Gramm Bauchspeck
100 Gramm Margarine
2 Möhren
1/4 Knolle Sellerie
2 Zwiebeln
2 Essl. Tomatenmark
1 Essl. Mehl
1 Glas Weißwein
1/8 Ltr. Kaffeesahne
Salz
Paprika
Petersilie

Fleisch mit Salz und Paprika einreiben, in einer Mischung aus grob geschnittenem Speck und Butter anbraten, mit verdünntem Tomatenmark übergießen und ab und zu mit etwas Weißwein und Brühe ablöschen, In einer Pfanne Margarine zerlassen, geraspelte Möhren und Sellerie soweit Zwiebelscheiben darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben, wenn die Putenbrust halbgar ist, den Gemüsesatz hinzu geben und alles zugedeckt garen lassen. Vor dem Anrichten mit Kaffeesahne verfeinern und mit Petersilie betreuen.

Gänsebraten

nach Mecklenburger Art

1 m.-große Gans, küchenfertig
Salz und Pfeffer
Beifuss
Für die Füllung:
300 g Backpflaumen, eingeweicht, entsteint
300 g Apfel
2 EL Zucker
3 EL Brot, Schwarzbrot, gerieben
50 g Speck, gewürfelt
Speisestärke
Honig

Bier

Die bratfertige Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuss einreiben. Backpflaumen, Äpfel, Zucker, Brot und Speck mischen und die Gans

damit füllen, zunähen. Etwas Wasser in den Bräter gießen, die Gans in den Bräter legen und im Ofen braten, ab und zu mit dem Bratenfond begießen und die Gans drehen. Ist die Gans fast gar, Honig mit Bier vermischen und die Gans damit einpinseln. Fertig braten. Herausnehmen, aus dem

Fond wie gewohnt die Sauce herstellen, die Gans teilen und die Füllung rundherum anrichten.

Dazu passen Klöße und Rotkohl, süßlich abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: 3 Std.

Für 6 Personen

Quelle

Osthits.de

Gänseschwarzsauer

aus Mecklenburg

1 Gänsegekröse (Gänseklein)

3 Zwiebeln

Salz

Pfeffer

1 -2 TL Majoran

125 g getrocknete Birnen

125 g getrocknete Äpfel

125 g getrocknete Pflaumen

Zitronen- oder Apfelsinenschale (unbehandelt)

1 1/4 L Gänseblut

1 - 2 EL Mehl

Saft von 1 - 1/2 Zitronen

Salz

Etwa 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Gänseklein hinzufügen und 1 Stunde kochen lassen. Das am Vortag eingeweichte Backobst zusammen mit der Zitronenschale hineingeben und weitere 20 Minuten kochen lassen. Fleisch herausnehmen. Gänseblut mit dem Mehl verrühren, in die kochende Suppe geben und noch 10 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit Zitronensaft süß-säuerlich abschmecken. Das Fleisch entbeinen und in die Suppe geben. Passt zu Mehl-, Grieß- oder - Kartoffelklößen, als Suppe oder dick - eingekocht.

Quelle
Osthits.de

Gänseweißsauer

aus Mecklenburg

1 1/2 - 2 kg Schweine- oder Kalbsfüße
4 Liter Salzwasser
2 1/2 kg Gänse- oder Entenfleisch
40 g Salz
Petersilienwurzeln
1 kleine Sellerieknolle
1 Mohrrübe
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
8 Pfefferkörner
Essig oder Zitrone nach Geschmack

Schweine - oder Kalbsfüße in kaltem Salzwasser aufsetzen und 1 Stunde kochen. Gänse - oder Entenfleisch und Salz hinzufügen und so lange kochen, bis das Fleisch fast gar ist. Geputztes und zerkleinertes Gemüse zusammen mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Essig oder Zitrone zum Fleisch geben und noch etwa 10 Minuten kochen lassen. Schichtweise in Gläser füllen. Brühe zum Entfetten durch ein Tuch abgießen und über das Fleisch in den Gläser gießen.

Quelle
Osthits.de

Topf - Hühnchen mit Lauchzwiebeln M

Geflügel, DDR
Menge: 1 Rezept

1 Huhn, zerteilt
1/8 Ltr. Milch
1/8 Ltr. Wasser
1 Essl. Mehl
1 Essl. Ketchup
6 Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten

Kleine Kartoffeln
Salz
Pfeffer

Huhn würzen und in einer backofenfesten Form mit etwas Öl anbraten. Milch, Wasser, Mehl und Ketchup verrühren und angießen, aufkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und ggf. halbieren und mit den Lauchzwiebelringen in die Form geben und zugedeckt 45 min garen bei Mittelhitze.

Gemüse

Erbspüree auf Berliner Art

500 Gramm Gelbe Erbsen
50 Gramm Speck
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
Salz und Majoran
1 Kartoffel

QUELLE
Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Gewaschene Erbsen über Nacht einweichen, mit dem Einweichwasser aufsetzen und etwa zwei bis drei Stunden auf kleiner Flamme gar kochen. In der letzten halben Stunde Suppengrün und Majoran dazugeben. Dann die Erbsen durch ein Sieb rühren, noch mal aufkochen, mit Schneebeesen schlagen und mit Salz abschmecken. Kleingewürfelten Speck auslassen, Zwiebelwürfel darin bräunen und zusammen über das Erbspüree gießen.

Gedämpfte Steinpilze M

Gedämpfte Steinpilze
Kategorien: DDR, Gemüse

1 kg Steinpilze
100 Gramm Butter

1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
1 Essl. Petersilie
0,1 Ltr. Creme fraiche

QUELLE
Sachsen-Anhalt Kochbuch
Verlag für die Frau, Leipzig

Geputzte und gewaschene Pilze in feine Scheiben schneiden, in zerlassener Butter mit geschälter Zwiebel garen, danach Zwiebel herausnehmen und die Pilze mit Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen. Gehackte Petersilie zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Creme fraiche unterziehen. Diese Zubereitung eignet sich für viele Speisepilze wie Champignons, Morcheln oder Maronen.

Glasierte Kräutermöhren

750 Gramm Möhren, dicke Stifte
Salz
2 Essl. Margarine
Pfeffer
2 Essl. Zucker
1 klein. Zwiebel, gehackt
3 Essl. Petersilie, gehackt
1/2 Tasse Weißwein

QUELLE
Wochenpost 4/89

Möhrenstifte mit 1 Tasse Salzwasser, wenig Pfeffer und Margarine 10 min bei 100 Grad garen und zugedeckt ohne Energie noch 10 min ziehen lassen. Die Flüssigkeit soll danach verdampft sein. Zucker auf die Möhren streuen und durchschütteln, wenige Minuten bei kleinster Energiezufuhr glasieren. Gehackte Zwiebeln und Petersilie dazugeben und mit Wein vermengen, kurz erhitzen und das Gemüse zu Fleischgerichten servieren.

Leipziger Allerlei M

150 Gramm Grüne Bohnen

200 Gramm Gewürfelte Mohrrüben
200 Gramm Grüne Erbsen
200 Gramm Spargelstücke
150 Gramm Morcheln oder Champignons
100 Gramm Blumenkohlröschen
80 Gramm Butter
25 Gramm Mehl
1/4 Ltr. Fleischbrühe
3 Essl. Süße Sahne
Salz und Pfeffer

QUELLE

Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Kleingeschnittene Pilze in der Hälfte der Butter dünsten, jedes Gemüse für sich in Salzwasser kochen und danach gut abtropfen. Von restlicher Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit Fleischbrühe ablöschen, mit etwas Gemüsewasser und Sahne auffüllen, zu einer sämigen Soße einkochen, das Gemüse und die Pilze damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leipziger Allerlei eignet sich als Beilage zu gebratenem Fleisch.

Makkaronikranz mit Gemüse

125 Gramm Schinkenspeck
1 Zwiebel
500 Gramm Möhren
500 Gramm Paprikaschoten
Salz
Kümmel
1/8 Ltr. Brühe oder Wasser
375 Gramm Makkaroni oder Spaghetti
Geriebener Käse
Petersilie

Quelle

Unser großes Kochbuch
Verlag für die Frau, 1970

Schinkenspeckwürfel anbraten und die Zwiebelwürfel und Möhrenstifte dazugeben. Paprika ebenfalls in Stifte oder Stücke schneiden und dazugeben. Würzen und mit Flüssigkeit aufgießen und das Gericht zugedeckt dünsten lassen. Makkaroni gar kochen und auf einer Platte

kranzförmig anrichten und mit geriebenen Käse bestreuen. In die Mitte dann das Gemüse füllen, das zuvor noch mit gehackter Petersilie vermischt wurde.

Anmerkung von Yvette:

Wem das Gemüse nicht sämig genug ist, der bindet etwas mit hellem Soßenbinder ab.

Möhren, flämisch 1 Eigelb

500 g Möhren, Salz, Wasser, 100 g geriebener Käse, 1 Eigelb, 4 EL Öl, 1 EL Zitronensaft, Worcestersauce, Zucker, Pfeffer, gehackte Petersilie, 2 Paar Wiener

Die vorbereiteten, grob zerschnittenen Möhren in wenig Salzwasser gardünsten. Den Käse geschmeidig rühren, nach und nach Eigelb, Öl und Gewürze sowie etwas Gemüsewasser zugeben, so das eine glatte Tunke entsteht. Über die Möhren gießen, Petersilie darüberstreuen und dazu heiße Würstchen auftragen.

Das ist wohl das einzige Rezept, an das ich mich noch erinnern kann, das meine Mutter gekocht hat. Dazu gab es Salzkartoffeln.

Rotkohl auf Berliner Art

1/2 kg Rotkohl
1 Teel. Salz
3-4 Essl. Weinessig
1/8 Ltr. Wasser
2 Geschälte Äpfel, fein geraffelt
1 Zwiebel, klein, fein gehackt
2 Essl. Öl
2 Essl. Rotwein

QUELLE

Rezeptkarte

Herausgeber: Zentrale Wirtschaftsvereinigung

Obst, Gemüse und Speisekartoffeln, 1974

Den sehr fein geschnittenen oder gehobelten Kohl mit Salz durchstreuen und mit einer Holzkelle mürbe stampfen. Essig und Wasser mit der Zwiebel aufkochen und nach dem Abkühlen über den Kohl gießen. Die Äpfel unterheben, Öl und Rotwein verquirlen, zugießen

und den Salat 1/2 bis 1 Stunde durchziehen lassen.

Spinatkranz 3 Ei M

500 g frischer oder 2 Pakete (@250 g) tiefgekühlter Spinat

100 g Paniermehl

3 Eier

250 ml Schlagsahne

etwas geriebene Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den frischen Spinat abspülen und in leicht gesalzenem Wasser kurz aufkochen oder den tiefgefrorenen Spinat auftauen. Sorgfältig ausdrücken.

Spinat grob hacken.

Mit den übrigen Zutaten vermischen und in eine runde Backform von etwa 1 L Inhalt gießen.

30 Minuten im Ofen backen, dann den Spinatkranz auf eine Platte stürzen. Dieses Gericht gab's bei uns öfters und hat sogar uns Kindern geschmeckt.

Quelle

Osthits.de

Überbackener Rosenkohl

1 kg Rosenkohl

Salz

1 Essl. Margarine

Muskat

250 Gramm Bierschinken, feine Streifen

1 Essl. Butter

100 Gramm Geriebener Käse (Gouda)

QUELLE

Wochenpost 4/1989

Rosenkohl putzen und 15 min in kaltes Wasser legen, danach auf ein Sieb geben und durchspülen und in wenig kochendem Salzwasser mit der Margarine 10 bis 20 min dünsten.

Dann herausnehmen und mit Muskat würzen und mit der Wurst vermengen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten und den Kohl mit der Wurst hineingeben. Mit etwas Rosenkohlfond aufgießen und mit Käse dick bestreuen. Das ganze in den Ofen schieben und so lange überbacken, bis der Käse schmilzt. Dazu Salzkartoffeln servieren.

Ungarischen Auflauf M

ZUTATEN:

2 Gläser Sauerkraut
1 Glas Tomaten Paprika Streifen
30 Salami
5 Schmelzkäse
1 Pries Paprikapulver
20 Schmand

Das Sauerkraut abtropfen lassen und dann in einer großen Pfanne mit etwas Paprikapulver, 1/4l Wasser und etwas Brühe 30 Minuten garen.

Die Tomaten und Paprikastreifen dann dazugeben.

Den Salamisnack würfeln, anbraten und dann mit zum Sauerkraut geben. In einem Topf den Schmand erwärmen und drei Käsecken darin zergehen lassen, dann mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver abschmecken und über das Sauerkraut geben.

Die Sauerkraut Pfanne dann bei 200 C 10- 15 Minuten im Ofen backen.

Osthits.de

Kartoffel

Bauernfrühstück 6 Ei

100 Gramm Räucherspeck
1 Zwiebel
6 Gekochte Kartoffeln
6 Ei
Salz und Pfeffer
Schnittlauch

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Speck und Zwiebel würfeln, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Speck in der Pfanne auslassen, Zwiebel und Kartoffeln darin goldbraun rösten. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, über die Kartoffeln gießen und unter vorsichtigem Rühren stocken lassen. Zum Schluss leicht bräunen und mit der Pfanne auf vorgewärmte Platte stürzen. Mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreuen und mit grünem Salat anrichten.

Berliner Quetschkartoffeln M

Kategorien: Beilage, Kartoffeln, Berliner Küche

Menge: 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

3/8 Ltr. Milch

2 Essl. Butter

Muskat

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Mittelgroße geschälte Kartoffeln in Viertel schneiden, in leicht gesalzenem Wasser gar kochen und abgießen. Die Kartoffeln grob zerstampfen, so dass noch kleine Kartoffelstückchen darunter sind, und mit der kochenden Milch und der Butter zu einem gebundenen Brei verrühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Brandenburger Kartoffelpuffer 2 Ei

1 1/2 kg Kartoffeln

2 Ei

100 Gramm Weißbrot

1 Zwiebel

2 Essl. Öl

Salz

Bratfett

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Die geschälten Kartoffeln reiben und mit den Eiern, dem vorher eingeweichten ausgedrückten Weißbrot, der geriebenen Zwiebel und dem Öl vermengen. Die Puffer von beiden Seiten braten und mit einem frischen Salat servieren.

Jürgens Kartoffelpuffer 1 Ei

Kategorien: Plinse, DDR, Kartoffeln, Favorit

Menge: 1 Rezept

Kartoffeln

1/2 Zwiebel, fein gerieben

1 Ei

2 Essl. Mehl

Muskat

Salz

Öl

Apfelmus

Kartoffeln reiben und mit der fein geriebenen Zwiebel, Mehl und dem Ei vermischen. Abschmecken und in Fett kleine Puffer ausbacken. Zu den Kartoffelpuffern einfach nur den Apfelmus servieren.

Die Anzahl der Kartoffeln richtet sich nach der Personenanzahl. Für 2 Personen hatten wir mal 6 größere Kartoffeln ausgesucht. Meistens isst man aber mehr davon.

Kartoffelpuffer 2 Ei

1 1/2 kg Kartoffeln

2 Ei

2 groß. Zwiebeln

Salz

Öl

Zucker oder Apfelmus

50 Gramm Mehl

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Die geschälten Kartoffeln reiben, 2/3 der sich sammelnden Flüssigkeit entfernen, geriebene Zwiebeln dazugeben, mit den Eiern und Mehl vermischen, mit etwas Salz und Zucker würzen und dann portionsweise in recht heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb braten. Beim Servieren mit Zucker bestreuen oder mit Apfelmus bestreichen.

Kartoffelpüree M

1 kg Kartoffeln
1/2 Ltr. Milch
3 Essl. Butter
Salz
Muskat

QUELLE
Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Mittelgroße geschälte Kartoffeln vierteln und in Salzwasser gar kochen. Nach dem Abgießen fein stampfen, mit der kochenden Milch und Butter zu einem lockeren Brei schlagen und durch ein Sieb rühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Besonders beliebt zu Bratwurst, sauren Eiern und anderen Gerichten.

Oberlausitzer Abernkuchen (Kartoffelkuchen) 4 Ei M

Kategorien: DDR, Pikant

1 kg Kartoffeln
4 Ei
2 Essl. Stärkemehl
1/8 Ltr. Milch
50 Gramm Weiche Butter
4 Essl. Zerlassene Speckwürfel
Salz
Butter (für die Backform)

Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse geben oder gut zerstampfen. Eier, Stärkemehl, Milch, Butter, ausgekühlte Speckwürfel sowie Salz einarbeiten. Eine

SPRINGFORM oder kleine Kuchenförmchen ausbuttern, die Masse einfüllen und im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Komplette wird das Ganze, wenn Sauerkrautsalat dazu gereicht wird.

Pellkartoffeln mit Quarkdip M

Kategorien: DDR, Quark, Kartoffeln

1 kg Neue Kartoffeln
1 Essl. Salz
1 Essl. Kümmel
150 Gramm Butter
2 Essl. Öl
500 Gramm Quark
2 Essl. Creme fraiche
3 Essl. Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon)
Salz
Pfeffer
Edelsüßer Paprika

QUELLE
Sachsen-Anhalt Kochbuch
Verlag für die Frau, Leipzig

Gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel gar kochen. Butter schaumig rühren, Quark und Öl langsam untermischen. Creme fraiche und Kräuter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fertigen Quark mit Pellkartoffeln auf Tellern anrichten. Quarkdip schmeckt auch vorzüglich zu frischem Gemüse wie Kohlrabistifte, Möhren, Blumenkohlroschen, Gurken und Champignons.

Pilzpuffer

Kategorien: DDR, Kartoffeln

250 Gramm Frische Pilze
500 Gramm Kartoffeln
Öl
1 Geriebene Zwiebel
1-2 Essl. Mehl oder Grieß

Salz
Kräuter
Salat

QUELLE

Alles Soljanka oder wie? Das ultimative DDR-Kochbuch 1949-1989, hrsg. Ute Scheffler, Augsburg: Weltbildverlag 2003,

Die frischen Pilze putzen, waschen, gut abtropfen, wiegen. Die Kartoffeln roh reiben und mit den Pilzen vermischen. Salzen. Wenn der Teig zu weich ist, 1-2 EL Mehl, Grieß oder Haferflocken untermengen.

Nach Geschmack geriebene Zwiebel und gehackte Kräuter mit in den Teig geben. Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen. Teig löffelweise hineingeben, breitdrücken und auf beiden Seiten knusprig braten. Frischer Salat ergänzt das Gericht.

Quarkspitzen 2 Ei

Kategorien: DDR, Kartoffeln, Süßes
Menge: 1 Rezept

250 Gramm Pellkartoffeln
250 Gramm Speisequark
250 Gramm Mehl
Wenig Salz
1 Pack. Vanillezucker
50 Gramm Korinthen
50 Gramm Marina (Margarine)

2 Ei

100 Gramm Zucker
Abgeriebene Zitronenschale
Öl zum Ausbacken
Zucker zum Wenden

QUELLE

Rezeptkalender

Eier und Zucker schaumig rühren. Aus den abgepellten, zerdrückten Kartoffeln, Quark, Mehl, Salz, Vanillezucker, Margarine und Korinthen, Margarine, Eier-Zucker-Masse und Zitronenschale einen geschmeidigen Teig bereiten. Eine 2,5 cm dicke Rolle formen, schräge Stücke schneiden und im heißen Öl schwimmend ausbacken. Die Krapfen etwas abtropfen lassen und in Zucker wenden.

Klöße

Hefeklöße - 2 Varianten 1 Ei M

Süß, DDR, Beilage
Menge: 12 Klöße

SÜSSE HEFEKLÖSSE

500 Gramm Mehl
1 Prise Salz
1/4 Ltr. Milch, lauwarm
30 Gramm Hefe
100 Gramm Zucker
100 Gramm Margarine, zerlassen
1 - 2 Ei

HERZHAFTE HEFEKLÖSSE

500 Gramm Mehl
1 Prise Salz
1/4 Ltr. Milch, lauwarm
30 Gramm Hefe
1 Essl. Zucker
50 Gramm Margarine, zerlassen

QUELLE

Wir kochen gut

Süße Klöße zu Obstsaucen oder Pflaumenkompott:

Das Mehl sieben und Salz hinzugeben. Lauwarme Milch, Hefe und 1 EL Zucker, verquirlen und mit der zerlassenen Margarine, dem restlichen Zucker und Ei zum Mehl geben. Den Teig tüchtig schlagen und 1 Stunde Warm stellen und gehen lassen. Danach noch einmal gut durcharbeiten. Aus dem gegangenen Teig 12 Klöße formen und auf bemehltem Brett, mit einem Tuch bedeckt, gehen lassen, bis die Oberfläche straff geworden ist.

Auf ein mit kochendem Wasser gefüllten Topf ein Tuch spannen, ringsum festbinden, die Klöße drauflegen, mit einer Schüssel oder passendem Topf bedecken und 15 min dämpfen und 5 min ziehen lassen.

Herzhafte Klöße als Beilage für Fleischgerichte:

Das Mehl sieben und Salz hinzugeben. Lauwarme Milch, Hefe und 1 EL

Zucker, verquirlen und mit der zerlassenen Margarine zum Mehl geben. Den Teig tüchtig schlagen und 1 Stunde warm stellen und gehen lassen. Danach noch einmal gut durcharbeiten.

Weiterverfahren wie oben.

Anmerkung von Yvette:

Man kann auch das Wasser in den Topf füllen, das Tuch über den Topf spannen, festbinden und dann das Wasser zum Kochen bringen. Dann die Klöße auf das Tuch legen und mit Schüssel oder Topf abdecken und 15 min dämpfen, Schüssel oder Topf abnehmen und 5 min ziehen lassen.

Bei uns zu Hause gab es die süßen Hefeklöße mit Heidelbeeren.

Heidelbeerkompott, entweder frisch aus dem Wald gesammelt oder 1 Glas Heidelbeeren abtropfen lassen. Den Saft mit etwas Stärke einkochen lassen, dann die Heidelbeeren dazugeben und zu den Klößen servieren.

Kartoffelklöße 2 Ei

1 1/2 kg Kartoffeln
75 Gramm Mehl
100 Gramm Stärkemehl
2 Ei
20 Gramm Margarine
50 Gramm Weißbrot
Salz
1 Prise Muskat

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Gekochte kalte Kartoffeln reiben, mit Mehl, der Hälfte des Stärkemehls, Eiern, Salz und 1 Prise Muskat zu einem Teig kneten. Nun in zwölf Stücke zerteilen, in der Margarine geröstete Weißbrotwürfel in die Teile eindrücken und runde Klöße formen (Hände vorher in kaltes Wasser tauchen), die im restlichen Stärkemehl gewälzt werden. In siedendem Salzwasser auf kleiner Flamme fünf Minuten kochen, bis die Klöße steigen, dann noch zehn Minuten im offenen Topf ziehen lassen.

Mecklenburger Klöße mit Birnen 2 Ei M

200 g Butter
2 EL Sahne

2 Ei

1/2 TL Salz
etwas Muskat
6 EL Semmelbrösel

Für die Birnen:

1 kg reife, aber nicht zu weiche Birnen
2 EL Zucker
1 Schuss Essig
1 EL Stärkemehl

Die Butter mit der Sahne und den Eiern schaumig rühren. Dann unter ständigem Weiterrühren die Gewürze zugeben und zuletzt die Semmelbrösel. Auf dieser Masse mit dem Esslöffel nicht zu große Klöße ausstechen und in siedendes Wasser legen. Nach 7 Minuten mit der Schaumkelle herausholen und warm halten.

Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. In Wasser mit Zucker und Essig nicht zu weich kochen. Anschließend mit dem Stärkemehl binden und über die Klöße geben.

Sächsische Wickelklöße 2 Ei M

Kategorien: German, Healthyandh, Potatoes, Sidedishes

800 Gramm Mehligkochende Kartoffeln

300 Gramm Mehl

2 Ei; Ohne schale

1 Teel. Backpulver

1 Prise Salz

2 Essl. Milch

1 kg Durchwachsener Speck; Fein
gewürfelt

2 Essl. Semmelbrösel; leicht
gebräunt

1 Ltr. Fleischbrühe; Klar w/
Kloßbrühe

4 Essl. Schnittlauch Röllchen

Das REZ ist für 4 Holzfäller oder 8 normale Leute Wickelklöße a la
Gunter Thierauf

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abdampfen lassen und anschließend durch die Kartoffelpresse quetschen oder stampfen. Können auch als Pellkartoffeln gekocht werden.

Mehl, Eier, Backpulver und Salz zugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Die Milch einarbeiten. Der Teig muß locker sein.

Der Teig wird 1 cm Dick ausgerollt. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck knusprig braten, 75% kalt in der Teigplatte verteilen und die Semmelbrösel darüberstreuen.

Die Teigplatte von der Längsseite her aufrollen und in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Klöße formen. Die Fleischbrühe auf 90 C erhitzen und die Wickelklöße 20 Minuten darin ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und die Speckwürfel darübergeben. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Thüringer Klöße

6 kg Kartoffeln (Achtung! Diese Masse täuscht - wird viel weniger durch das Auspressen!)

2 Brötchen oder 6 - 8 Scheiben Toastbrot für Bröckchen

Salz

Butter oder Margarine zum Braten

Aus den Brötchen oder dem Weißbrot schneidet man Würfel und brät sie in Butter oder Margarine schön braun und kross. Beiseite stellen.

4,5 kg Kartoffeln schälen, reiben (oder von der Küchenmaschine reiben lassen)

1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und dann in Salzwasser solange kochen, bis sie zu Mus gekocht sind.

Während die Kartoffeln zu Mus kochen, die geriebenen Kartoffeln fest auspressen! Es gibt zwar Kloßsäckchen, die man benutzen kann, ich benutze aber immer einen (bei 90 C gewaschenen!) Thrombosestrumpf, wie man ihn im Krankenhaus immer anbekommt, wenn man lange liegen muss (sind nicht

so teuer). Strumpf unten zuknoten, Teig hinein, oben zuknoten. Dann wringt man ihn ganz fest aus, besser noch schleudert man ihn in der Waschmaschine bei voller Drehzahl.

Jetzt hat man einen ganz trockenen Teig (muss so sein!).

Vor dem Schleudern noch etwas Kartoffelwasser von den geriebenen Kartoffeln beiseite stellen, dieses kann man zum Schluss an den Teig geben, wenn dieser zu wenig feucht sein sollte.

Der trockengeschleuderte Teig aus den geriebenen Kartoffeln kommt in eine Schüssel und wird mit den zu Mus gekochten Kartoffeln samt Kartoffelwasser überbrüht und sofort (mit Holzlöffel) kräftig vermischt. Wenn der Teig nicht mehr so heiß ist, noch mal kräftig mit den Händen durchkneten und mit Salz abschmecken.

Aus diesem Teig Klöße formen, dabei die Weißbrotwürfel in die Mitte geben, in kochendes Salzwasser legen und auf kleiner Flamme je nach Größe ca. 15 - 20 Minuten gar ziehen lassen.

Quelle
Osthits.de

Party

Berliner Kanapees

4 Scheiben Gekochter Schinken
4 Scheiben Schnittkäse
2 Pfirsiche
Etwas Butter
4 Toastscheiben

QUELLE
Berliner Küche
Berlin-Information 1982

Toastscheiben mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen, darauf geschälte Pfirsichhälften legen, obenauf mit Käsescheiben bedecken. Diese Toastscheiben in der vorgeheizten Röhre überbacken, bis der Käse schmilzt.

Gefüllte Eier 6 Ei

Kategorien: DDR, Ei, Gefüllt, Party

6 Ei
60 Gramm Butter
2 Essl. Majo
Salz
Pfeffer
1 Essl. Weinbrand
Petersilie
KRÄUTERSOSSE
2 Essl. Kräuter, gehackt
2 Essl. Majonaise
2 Essl. Joghurt
1 Teel. Zitronensaft
1 Prise Zucker

Salz
Pfeffer

Eier hart kochen, schälen und halbieren. Eigelb herauslösen, mit weichem Fett und Majonaise glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken. Die Eiweißhälften mit der Masse füllen und wieder zusammensetzen. Die Ränder mit Petersilie bestreuen. Die gefüllten Eier auf Blattsalat oder Grünkohl anrichten.

Dazu die Kräutersoße reichen.

Gefüllte Tatarschnitten

2 Lauchzwiebeln, in dünne Scheiben
2 Tomaten, gewürfelt
400 Gramm Schabefleisch (Rinderhack)
1 Essl. Kapern
Salz
Weißer Pfeffer
Edelsüß - Paprika
4 Scheiben Brot
40 Gramm Halbfettmargarine
Petersilie

Hack, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Kapern und Gewürze gut vermengen. Brot mit Fett bestreichen und mit der Masse belegen und unter dem Grill 3 bis 4 min grillen.

Pro Portion: 380 kcal

Jürgens Soljanka M

Soljanka war wohl zu DDR-Zeiten die Party-Suppe(Eintopf) überhaupt. Es gibt ja zig Varianten. Hier ist mal eine von meinem Mann.

125 Gramm Schwarzwälder Schinken, gewürfelt
500 Gramm Jagdwurst, gewürfelt
2 Zwiebeln, gewürfelt
300 Gramm Möhren, gewürfelt
300 Gramm Weißkohl, gewürfelt
1 Knobizehe, gewürfelt
400 Gramm Tomaten aus der Dose, püriert
200 Gramm Gewürzgurken, gewürfelt

2 Teel. Gemüsebrühe
1 1/2 Ltr. Wasser

AUSSERDEM

1/2 Glas Paprika, eingelegt in Öl
10 Zitronenscheiben
10 Teel. Saure Sahne, pro Person 1 TL
Frische gehackte Kräuter

QUELLE

Jürgens Eigenkreation

Zuerst in einem heißen Topf die Schinkenwürfel ausbraten lassen, dann die Jagdwurstwürfel dazugeben und ebenfalls ausbraten lassen. Danach kommen die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu, diese müssen glasig angebraten werden. Dann die Möhren- und Weißkohlwürfel dazugeben und eine Weile anschwitzen und rühren. Mit Gemüsebrühe auffüllen und die pürierten Tomaten und die Gewürzgurken dazugeben. Man kann auch Tomatensaft oder 4 EL Tomatenmark verwenden. Alles zusammen 1 Stunde leicht köcheln lassen. Sollte der Schinken nicht so würzig sein, kann man noch etwas mit Salz und Rosenpaprika würzen. Aber lieber erst nach einer Stunde abschmecken oder vor dem Servieren. Die eingelegten Paprikaschoten (sind in Öl eingelegt und die Haut war abgezogen) werden aus dem Glas genommen und mit Küchentrepp abgetupft, danach in Würfel schneiden und sie werden zum Schluss in die Suppe gegeben, kurz noch einmal aufkochen lassen und dann kann serviert werden. Das Öl, in dem die Paprikaschoten eingelegt waren, wird nicht weiter verwendet.

Pro Person gibt man in die Tellermitte 1 TL saure Sahne und eine Zitronenscheibe. Wer hat kann auch noch frisch gehackte Petersilie dazugeben. Lecker!

Pro Person 4 Punkte nach WW-CD-ROM, Gesamt: 38,5 Points

Kalte Platte

Kalte Platte
Kategorien: DDR, Büffet

Schinkenscheiben
Gemüsesalat, Fertigprodukt
Russischer Salat, Fertigprodukt
Mixed Pickles
Rote Beete
Selleriescheiben

Petersilie

QUELLE

Gesunde Küche leicht gemacht
Taschenbuch für die werktätige Hausfrau
1960

Schinkenscheiben zu Tüten drehen und mit den Salaten füllen und sternförmig auf einer Platte anrichten. Die Zwischenräume mit Mixed Pickles, Rote Beere und Selleriescheiben garniert und mit gehackter Petersilie bestreut.

Kraftstulle

War mal ein "Partyhit"

Die Kraftstulle war in den 70-zigern bei jungen Leuten sehr beliebt! 4 Scheiben Pumpernickel mit Butter bestreichen. 150 g in Würfelchen geschnittene Jagdwurst mit etwas Senf vermischen, auf den Schnitten verteilen und jeweils mit einer zweiten bestrichenen Pumpernickelscheibe abdecken. Jede Stulle mit einem Spiegelei belegen und etwas Paprikapulver und gehackten Schnittlauch auf das Eiweiß streuen.

Quelle
Osthits.de

Panierte Wurstrollen 1 Ei

1 Rezept

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Dünne Scheiben Jagdwurst oder Bierschinken

4 Essl. Reibekäse

1 Ei

1 Essl. Öl,

Bratfett

Quelle
Alles Soljanka oder wie?

Die Wurstscheiben vorsichtig von der Schale befreien, auf jede Scheibe Reibekäse streuen. Die Wurstscheiben zusammenrollen, mit

einer Rouladennadel befestigen und in dem mit Öl verschlagenem Ei wenden, sofort mit heißem Fett ringsum braten.
Einfacher geht es wenn sie den Reibekäse unter die Panade mischen, die in diesem Fall etwas dickeren Wurstscheiben darin wenden und von beiden Seiten braten.

Soljanka

Zutaten:

200 g Zwiebeln
100 g Speck
2 Knoblauchzehen
100 g Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
500 g gemischte Fleisch- und Wurstreste
2 saure Gurken
1 1/2 L Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Dill, Petersilie
1 EL Kapern
Zitronenscheiben
saure Sahne

Zubereitung:

Die fein gehackten Zwiebeln in den Speckwürfeln glasig dünsten. Geriebenen Knoblauch, Tomatenmark und Paprika sowie die in Streifen geschnittenen Gurken und Fleisch- und Wurstreste hinzugeben und einige Minuten dünsten. Fleischbrühe zugießen, köcheln lassen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Auf Teller geben, mit Kapern bestreuen, Zitronenscheiben einlegen und saure Sahne in die Mitte gießen. Mit Dill oder Petersilie bestreuen

Soljanka M

200 Gramm Zwiebeln
100 Gramm Speck
2 Knoblauchzehen
100 Gramm Tomatenmark
1 Essl. Paprikapulver
500 Gramm Gemischte Fleisch- und Wurstreste
2 Saure Gurken
1 1/2 Ltr. Fleischbrühe

Salz
Pfeffer
Dill
Petersilie
1 Essl. Kapern
Zitronenscheiben
Saure Sahne

QUELLE
kochen und genießen Forum

Die fein gehackten Zwiebeln in den Speckwürfeln glasig dünsten. Geriebenen Knoblauch, Tomatenmark und Paprika sowie die in Streifen geschnittenen Gurken und Fleisch- und Wurstreste hinzugeben und einige Minuten dünsten. Fleischbrühe zugießen, köcheln lassen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Auf Teller geben, mit Kapern bestreuen, Zitronenscheiben einlegen und saure Sahne in die Mitte gießen. Mit Dill oder Petersilie bestreuen. Anmerkung: Soljanka fehlte in der DDR auf keiner Speisekarte und war unangefochten die Nummer 1 der Suppen. Inzwischen hat sie auch die anderen Teile Deutschlands erreicht und erfreut sich dort wachsender Beliebtheit.

Salat

Altberliner Heringssalat

Berliner Küche

3 Salzheringe
500 Gramm Kartoffeln
3 groß. Äpfel
100 Gramm Kalter Schweinebraten
50 Gramm Salami
2 Saure Gurken
1 Zwiebel
3 Essl. Öl
3 Essl. Weinessig
2 Teel. Senf
1 Teel. Zucker
Salz und weißer Pfeffer

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Heringe einige Stunden wässern, danach kleinschneiden. Gekochte Kartoffeln pellen, zusammen mit entkernten Äpfeln, Braten, Wurst und Gurken in kleine Würfel schneiden. Nun alles mit der feingeriebenen Zwiebel, Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Heringsmilch mit Essig, Senf und Zucker verrühren, durch ein Sieb über den Salat geben. Vor dem Servieren zwei Stunden kühl stellen. Feingehackte Dillspitzen und Petersilie verfeinern noch den Geschmack.

Berliner Specksalat

1 kg Heiße Pellkartoffeln
100 Gramm Magerer Speck
1 groß. Salzgurke
Essig und Öl
Salz und Pfeffer
Etwas Zucker
2 Teel. Senf

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information 1982

Kartoffeln abpellen, in Scheiben schneiden, mit etwas Essig, Zucker und wenig Öl begießen, dann die Gewürze hinzufügen und vorsichtig vermengen. Salat etwas ziehen lassen, feingeschnittenen Speck goldgelb auslassen, drübergießen und mit einem Holzlöffel unterarbeiten. Nun noch einmal abschmecken und dann einige Stunden ziehen lassen, bevor er warm serviert wird.

Brandenburger Käsesalat M

200 Gramm Emmentaler
100 Gramm Säuerliche Äpfel
100 Gramm Birnen
20 Gramm Süße Mandeln
40 Gramm Mayonnaise
2 Essl. Joghurt
1 Essl. Senf

1 Essl. Zitronensaft

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information 1982

Je 1 Prise Zucker und Salz Käse, entkernte Äpfel und Birnen in Würfel schneiden. Mandeln grob hacken. Aus den übrigen Zutaten eine Soße bereiten und alles vermengen. Gut durchziehen lassen

Bulgarischer Schopska - Salat

Menge: 4 Personen

250 Gramm Rote oder grüne Paprikaschoten

300 Gramm Reife Tomaten

1/2 Salatgurke

2 Rote Zwiebeln, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gewürfelt

1 Bund Glatte Petersilie

1 Prise Salz

3 Essl. Sonnenblumenöl

3 Essl. Weinessig

100 Gramm Schafskäse oder Feta

2 Längliche, scharfe Peperoni

QUELLE

lose Blattsammlung

1. Die Paprikaschoten halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Die Schoten ausspülen und in Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, Kerne und Stielansätze entfernen und das Tomatenfleisch würfeln. Die Gurke waschen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden.

2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Petersilie hacken. Alles in einer Schüssel vermischen. Salz, Öl und Essig verrühren und darüber träufeln.

3. Schafskäse mit der feinen Gemüseraspel auf den Salat reiben, so daß ihn der Käse wie eine dicke Schneesicht bedeckt. Die Peperoni waschen, halbieren, Stiel und Kerne entfernen und jeweils eine Hälfte in den Käse stecken. Sofort servieren.

Wir haben die Zwiebeln allerdings immer in Ringe geschnitten.

Bunter Teigwarensalat 2 Ei

125 Gramm Teigwaren, gekocht
100 Gramm Jagdwurst, in Steifen
2 Hartgekochte Eier, gewürfelt
Salz
Zucker
Essig
Schnittlauch

TOMATENMAJO

100 Gramm Majo
20 Gramm Tomatenmark
1 Essl. Joghurt

Außerdem
Salatblätter

Bei Verwendung von Makkaroni die in 1 cm lange Stücke schneiden.
Alle Zutaten miteinander vermischen. Kurz vor dem Anrichten einige Salatblätter in Streifen schneiden und unterheben. Man kann statt Salatblätter auch Feldsalat nehmen.

Chicoree in kubanischer Marinaden M

50 Chicoree,
1 Dose Mangosaft,
1 Zitrone,
3 El Joghurt,
1 Esslöffel Joghurt
2 Äpfel,
2 Esslöffel Öl

Nach dem Entfernen der unansehnlichen Außenblätter die Chicoree gut waschen, längs halbieren, um auch den letzten Rest von anhaftenden Sand zu entfernen. Für einen Portion zwei halbe vorbereitete Chicoreestangen hübsch anrichten und 30 Minuten vor dem Auftragen mit einer Kubanischen Marinade überziehen, die wie folgt zubereitet wird:
Die Äpfel mit einer Glasreibe mit Schale, aber ohne Kerngehäuse reiben, dazu sofort den Saft einer halben Zitrone, etwas Zucker, das Öl und zuletzt Joghurt und Mangosaft zugeben

Eiersalat Ingrid 6 Ei

1 Becher Majonaise,
2 EL Senf,
2 EL Tomatenmark,
1 Bund Radieschen,
6 Ei,
Salz
Majo,

Tomatenmark,

Senf und 1 Prise Salz vermengen.

Die in dünne Scheiben geschnittenen Radieschen untermengen.

Hartgekochte Eier in dicke Scheiben schneiden und vorsichtig unter die Würzmajonaise mischen.

Fisch - Reissalat M

350 Gramm Fischkonserve mit Tomatentunke

70 Gramm Gekochter Reis

70 Gramm Majo

2 Essl. Joghurt oder Sauermilch

Zitronensaft

Salz

Petersilie zum Garnieren

Inhalt der Fischkonserve in eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten vermengen. Mit Petersilie garnieren.

Geflügel - Obst - Salat

Kategorien: Salat, Geflügel, DDR

2 Tassen Geflügelfleischwürfel, gekocht

1 Tasse Apfel, gewürfelt

1 Tasse Weintrauben, halbiert und entkernt

1 Apfelsine, filetiert

Ananaswürfel

Etwas Sellerie, gekocht und gewürfelt

Dressing:

Joghurtmajonaise

Alles würfeln und in eine Schüssel geben und mit dem Dressing servieren.

Grüner Salat M

2 Stauden Salat
4 Essl. Zucker
3 Essl. Öl
1/8 Ltr. Saure Sahne oder Joghurt
Schnittlauch
1 Essl. Petersilie, gehackt
1 Essl. Dill, gehackt

QUELLE
Unser großes Kochbuch
Verlag für die Frau, 1970

Salat grob zerkleinern. Alle übrigen Zutaten, nach Belieben auch Zitronensaft, zugeben und den Salat locker Untereinander heben.

Gurken - Apfel - Salat

Kategorien: Salat, DDR
Menge: 1 Rezept

250 Gramm Gurken, entkernt und gewürfelt
250 Gramm Äpfel, entkernt und gewürfelt
1/2 Zitrone, Saft
3 Essl. Majo
1 Teel. Senf
Paprika
1 Zwiebel, klein und gewürfelt
Alles vermischen und servieren.

Harzer Käsesalat

Kategorien: DDR, Salat, Käse
Menge: 1 Rezept

2 Harzer Käsestangen
3 Zwiebeln

1 Essl. Senf
1 Essl. Öl
1 Teel. Kümmel; gehackt
Paprika
Pfeffer
Petersilie

QUELLE
kochen und genießen Forum

Den Käse in kleine Stücken oder Scheiben, die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken. Alles mit Senf, Öl und Kümmel, grob gehacktem Pfeffer und etwas Paprika mischen. Gut durchziehen lassen. Dazu schmecken kräftiges Schwarz- oder Graubrot, Radieschen oder Rettich.

Heringssalat 4 Ei

4 Salzheringe, gewässert, abgezogen und entgrätet
1 große Gewürzgurke, in Streifen
2 Äpfel
200 g Braten - oder Kochfleischreste, (Reste von Kalb oder Rind), gewürfelt
2 EL Perlzwiebeln
1 TL Senf
1 EL Kapern
1 EL Johannisbeergelee
1 Zitrone, davon den Saft
2 EL Essig, roten
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
4 Ei, hartgekocht
Petersilie, gehackt

Aus den Zutaten für die Marinade (außer Eier und Petersilie) eine Sauce rühren. Die abgetropften Heringe in mundgerechte Stücke schneiden, mit den anderen Zutaten mischen und die Marinade unterheben. Mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Zuletzt die gehackten Eier und die Petersilie darüber streuen.
Dazu passt frisches Schwarzbrot mit Butter.

Quelle
Osthits.de

Mexikanischer Salat

3 Zwiebeln,
1/2 Kopf Weißkohl,
1/2 Kopf Rotkohl,
4 bunte Gemüsepaprika,
4 Tomaten
1 El Zucker,
4 El Öl Selleriesalz,
Essig, Senf, Kräuter

Die Gemüsepaprika nach dem säubern in dünne Streifen, die Zwiebeln in Ringe schneiden, Weißkohl und Rotkohl raspeln. Die beiden Kohllarten kann man auch kurz überbrühen. Die Tomaten in schöne Scheiben schneiden. Das vorbereitete Gemüse auf einer Platte anrichten und mit folgender Salatsoße übergießen:

Zwei Esslöffel Essig mit etwas Zucker, Selleriesalz und Senf verrühren und tropfenweise, unter ständigen Rühren und tropfenweise unter ständigen schlagen, das Öl hinzufügen, bis die Soße dicklich wird. Den Salat einige Zeit durchziehen lassen, mit reichlich gehackten Kräutern bestreuen und auf Wunsch noch etwas Soße extra reichen.

Möhren - Apfel – Salat

2 Möhren, geraspelt
2 Äpfel, geraspelt
1 Zitrone, Saft
2 Essl. Sultaninen
1 Essl. Gehackte Nüsse oder Mandeln
1 Prise Salz
Zucker nach Geschmack

QUELLE
Wochenpost 4/89

Menü für Verliebte Obstsalat Amor

Kategorien: Menü, Vorspeise
Menge: 2 Portionen

2 Äpfel
2 Bananen
2 Orangen
4 Scheiben Ananas
2 Essl. Zucker
1/2 Zitrone; den Saft
2 Essl. Weinbrand
2 Essl. Nüsse

QUELLE

Menü für Verliebte / Verlag für die Frau, Leipzig

Die Früchte schälen, entkernen und in Scheiben oder Stückchen schneiden. Das Obst in eine Glasschüssel füllen, lagenweise mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Gut durchziehen lassen. Den Weinbrand zu gießen. Alles gut durchmischen und mit Nüssen verzieren.

Ossi-Kartoffelsalat 4 Ei

Hallo Sackzement!

Da ich ein echter Ossi bin, kann ich Dir vielleicht ein bisschen weiterhelfen....

mit Bisschen meine ich, das ich noch nie einen Ossi-Kartoffelsalat mit Erbsen und Möhren gesehen oder gegessen habe. Aber versuche es mal damit:

Zutaten:

75 Fleischsalat (der beste ist der von "Nadler")

2 Äpfel

2 große Zwiebeln

1 Gurke (grüne Salatgurke)

8-10 große Kartoffeln

4 Ei

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen.

Eier hart kochen.

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und schälen und die Gurke auch von der Schale befreien, sowie die Zwiebeln. Klein schneiden und in den Mixer (Moulinex) werfen und klein hacken, es darf ruhig der Saft von der Gurke zu sehen sein. (die Stücke müssen so klein sein, das man sie beim Essen nicht im Mund spürt)

Die Hartgekochten und abgeschreckten Eier abschälen und mit dem Eierschneider zweimal kleinschneiden.

Alles in eine Schüssel geben, ach ja den Fleischsalat, natürlich auch. Nun dürften auch die Kartoffeln fertig sein , ! Also abgießen, abschrecken und pellen (Schale runter) In kleine Scheiben schneiden und mit in die Schüssel geben. Etwas Salz dazu und alles verrühren. Nun 24 Stunden ziehen lassen und nun guten Appetit.

Bei uns gibt es Spiegelei dazu. Und an Fleisch wie auf einem Grillfest eben auch (Hackfleischkühle, Schaschlik, Bratwurst, Wienerle)

Rindfleischsalat

Kategorien: DDR, Rind, Salat

400 Gramm Mageres Rindfleisch
200 Gramm Möhrenscheiben, gedünstet
100 Gramm Zwiebelstreifen
Etwas Öl
Essig
Salz
Zucker
100 Gramm Majo

QUELLE
Gesunde Küche leichtgemacht
Ein Taschenbuch für die werktätige Hausfrau
1960

Rindfleisch kochen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in wenig Öl andünsten. Alles mischen und mit den Gewürzen würzen, mit Majo anmachen.

Garnitur: Sechstel oder Scheiben von Ei
Beigabe: Gutes Vollkornbrot

Roher Selleriesalat M

Kategorien: DDR, Salat

Sellerie
Äpfel
Paprikaschoten, gewürfelt
Zitronensaft

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Messerspitze Basilikum
1 Prise Salz

SALATDRESSING

1/2 Majo-Anteil
1/2 Saure Sahne

QUELLE

Sellerie und Äpfel in gleicher Menge reiben und mit Zitronensaft beträufeln. Dann mit den übrigen Zutaten mischen.

Sauerkraut - Salat M

Kategorien: Salat, DDR
Menge: 1 Rezept

375 Gramm Sauerkraut
2 Äpfel, entkernt und gewürfelt
100 Gramm Jagdwurst, gewürfelt
2 Essl. Kaffeesahne
2 Essl. Majo
1 Prise Zucker

Alles vermischen und das Sauerkraut ggf. noch klein schneiden. Die Jagdwurst kann durch Weintrauben oder Sauerkirschen ersetzt werden.

Schopska - Salat

aus Bulgarien

Wichtig für den Schopska - Salat war der bulgarische Schipka - Käse!
Gab's ihn nicht, nahm man anderen Reibekäse.

500 g Tomaten
500 g Salatgurken
300 g Paprikaschoten, bunt
4 Zwiebeln
5 EL Öl
1 Gewürzpaprikaschote, scharf
Salz und Pfeffer
Essig

Knoblauchsatz

geriebener Schipka - Käse (oder fester Schafskäse!)

Petersilie, gehackt

Tomaten und Gurken in Würfel von etwa 2 cm Seitenlänge schneiden, Gemüsepaprika, entkernt, und die Zwiebeln etwas kleiner schneiden.

Gewürzpaprika und Petersilie sehr fein hacken, alles vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Der Käse wird darüber gerieben oder geräufelt.

Quelle

Osthits.de

Spreewälder Sauerkrautsalat

600 g Sauerkraut,

1 Zwiebel,

2 EL Meerrettich

1 TL Öl,

Paprikaschoten oder Edelsüßpaprika,

Zucker und Salz

Unter des kleingeschnittene Sauerkraut die kleingewürfelte Zwiebel, das Öl, den geriebenen Meerrettich, Zucker, Salz mischen und zum Schluss mit kleingehackten Paprikaschoten überstreuen.

Süße Möhrenrohkost

Kategorien: DDR, Salat, Erprobt

Menge: 1 Rezept

500 Gramm Möhren, geraspelt

2 Äpfel, entkernt und gewürfelt

Zitronensaft

3 Essl. Zucker oder Honig

Rosinen

2 Essl. Gemahlene Nüsse

QUELLE

Unser großes Kochbuch

Verlag der Frau, 1970

Rosinen etwas einweichen in Wasser. Übrigen Zutaten vermischen und die Rosinen abgießen und dazugeben. Man kann Südfrüchte oder anderes

Obst noch dazugeben oder Schlagsahne.

Anmerkung von Yvette:

Ohne Schlagsahne probiert und es ist lecker.

Weißkohlsalat

Kategorien: DDR, Gemüse, Salat

300-400 Gramm Weißkohl, fein geschnitten

1 Teel. Salz

100 Gramm Gewürzgurke

1 Apfel, groß, in Stifte

1 Essl. Zwiebel, gehackt

MARINADE

1 1/2 Essl. Weinessig

2 Essl. Öl

3 Essl. Apfelmost

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Gehackte Kräuter

QUELLE

Rezeptkarte

Herausgeber: Zentrale Wirtschaftsvereinigung

Obst, Gemüse und Speisekartoffeln, 1974

Den Kohl mit Salz und Zwiebel durchstreut mürbe stampfen. Dann mit Gurke und Apfel mischen. Marinade über den Salat gießen und durchziehen lassen. Vor dem Anrichten die Kräuter aufstreuen.

Weißkohlsalat mit Senf

Kategorien: Salat, DDR

Menge: 1 Rezept

1 Kopf Weißkohl

4 Essl. Öl

2 Essl. Senf (Mittelscharf)
2 Zwiebeln
Pfeffer
Essig
1/2 Teel. Zucker

Den Weißkohl putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Das Öl mit Senf, etwas Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, feine Zwiebelwürfel bzw. geriebene Zwiebel dazugeben, den geschnittenen Kohl untermischen und gut durchziehen lassen.

Wiener Salat 4 Ei

Kategorien: DDR, Salat
Menge: 1 Rezept

4 Würstchen
4 Hartgekochte Eier
1-2 Gurken
400 Gramm Pellkartoffeln
2 Zwiebeln
Kapern
Salz
Senf
Zucker
1/8 Ltr. Wasser
30 Gramm Öl

DEKO
Schnittlauch
Tomaten

QUELLE
Gesunde Küche leicht gemacht
Taschenbuch für die werktätige Hausfrau
1960

Kartoffeln und Würstchen in Scheiben schneiden, Eier und Gurken in Würfel schneiden und miteinander vermengen. Wasser mit Essig und feingehackter Zwiebel sowie Salz aufkochen und übergießen. Dann Öl zutun, mit den Gewürzen abschmecken und gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Tomaten und feingeschnittenen Schnittlauch garnieren.

Menüs für Verliebte Wonn Salat 1 Ei

1 Gekochtes Ei

1 Grüne Gurke
Salz
1 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Öl
1 Teel. Zucker
1 Teel. Worcestersauce
100 Gramm Krabben aus der Dose
1 Essl. Dill, kleingeschnitten
8 Maraschino Kirschen

QUELLE

Menüs für Verliebte / Verlag für die Frau,
Leipzig

Das Ei schälen und in Achtel schneiden. Die Gurke schälen und in Würfel schneiden. Salz, Zitronensaft, Öl, Zucker und Worcestersauce verrühren, mit Gurkenwürfeln und Krabben mischen, in Portionsschälchen füllen. Mit Dill bestreuen und mit Eiachteln belegen. Die Kirschen in Würfel schneiden und die Salatportion damit verzieren. Getostetes Weißbrot dazu reichen. Nach Belieben kann man den Salat auch auf Pfirsichhälften oder frischen Salatblättern anrichten.

Suppen

Alt - Dresdner Rindfleischtopf

Kategorien: Eintöpfe, Aufläufe, Gratin

300 Gramm Markknochen vom Rind,
500 Gramm Rinderbrust,
300 Gramm Suppengemüse,
150 Gramm Reis,
2 Ltr. Salzwasser, Petersilie
(fein gehackt)

Die Knochen unter fließendem Wasser sauber abspülen und

anschließend in Salzwasser zum Kochen bringen. Die Rinderbrust dazugeben und auf kleiner Flamme etwa 2 bis 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Den Schaum hin und wieder abschöpfen. Etwa 30 Minuten vor Garende die Knochen herausnehmen und das klein geschnittene Suppengemüse dazugeben. Nach weiteren 15 Minuten den Reis hineinstreuen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Quelle: Was Großmutter noch wusste

Kochen wie in Dresden

Folge 266 vom 04. November 2001

von Kathrin Rüegg und Werner O. Feißt

Berliner Kartoffelsuppe M

350 Gramm Geschälte Kartoffeln

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

50 Gramm Magerer Speck

1/8 Ltr. Süße Sahne

1 Lorbeerblatt

2 Gewürzkörner (Piment)

1/2 Teel. Kümmel

Majoran

30 Gramm Butter

1 Scheibe Weißbrot

1 Ltr. Fleischbrühe

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information 1982

Gewürfelten Speck auslassen, Speckwürfel herausnehmen. Im Fett das Suppengemüse dünsten und mit Fleischbrühe auffüllen. Die Kartoffeln dazugeben, abschäumen. Gewürze hinzufügen und 20 Minuten kochen lassen. Dann alles durch ein Sieb rühren, die Sahne dazugeben und je nach Geschmack mit Majoran und Salz abschmecken. Weißbrotscheiben in Würfel schneiden, in der Butter goldgelb rösten und vor dem Servieren gemeinsam mit den Speckwürfeln über die Suppe geben. Etwas gehackte Petersilie verfeinert noch den Geschmack.

Berliner Kartoffelsuppe mit Miniwürstchen M

Berliner Kartoffelsuppe mit Miniwürstchen M

Kategorien: Suppe, DDR, Berlin

Kartoffeln
Speck, mager
Butter
Suppengrün
Zwiebel
Brühe
Lorbeer
Pfefferkörner
Majoran
Salz
Pfeffer
Ungesüßte Sahne
Miniwürstchen

QUELLE

Essen wie Erich

Speckwürfel in Butter anbräunen, Zwiebeln zugeben und kurz anschwitzen lassen. Die Brühe aufgießen, Kartoffeln, Suppengrün und Gewürze zugeben und 45 min kochen lassen, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken. Würstchen als Einlage.

Berliner Linsentopf

300 Gramm Linsen
250 Gramm Speck
300 Gramm Geschälte Kartoffeln
2 Zwiebeln
Essig und Zucker
1 Essl. Butter
2 Essl. Gehackte Petersilie
Salz

QUELLE

Berliner Küche
Berlin-Information 1982

Gewaschene Linsen einige Stunden einweichen, dann mit Wasser und in Scheiben geschnittenem Speck zum Kochen bringen. Nach 30 Minuten kommen die gewürfelten Kartoffeln dazu, die etwa 15 Minuten garen müssen. Dann mit Essig, Zucker und Salz abschmecken. Die Suppe in

einer Schüssel warmstellen. Feingewürfelte Zwiebeln in der Butter glasig dünsten und heiß auf die Suppe geben. Zum Schluß mit Petersilie bestreuen.

Brotsuppe M

250 g Vollkornbrot
1 Bund Suppengrün
1 große Zwiebel
30 g Schmalz
1 Liter Fleischbrühe
Salz und Majoran
3 Esslöffel süße Sahne
1 Eigelb
1 Bund Petersilie

Brot zerbröckeln und einweichen. Feingewürfelte Zwiebel und kleingeschnittenes Suppengrün in heißem Fett anbraten, Brot gut ausdrücken und dazugeben, alles gut verrühren, mit der heißen Brühe auffüllen, etwa 30 Minuten kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Majoran würzen, noch einmal kurz aufkochen lassen, dann von der Flamme nehmen. Nun Sahne und Eigelb miteinander verquirlen und unter die Suppe ziehen. Petersilie darüber streuen.

Quelle
Osthits.de

Bulgarische Kürbissuppe M

700 Gramm Kürbis
1 1/2 Ltr. Boullion
1 Zwiebel
1 Rote Paprika
Öl
1 Tasse Reis
1 1/2 Ltr. Bouillon
Salz,
Paprika
Joghurt
Geriebener Käse

QUELLE

mdr - DDR-Rezepte

Kleingeschnittene Zwiebel und eine rote Paprikaschote in Öl andünsten. Reis dazutun und unter Rühren kräftig rösten. In Würfel geschnittenen Kürbis hinzufügen und mit Bouillon 15 Minuten lang garen.

Mit Salz, Paprika und Joghurt abschmecken und geriebenen Käse darüber streuen.

Droschkenkutschersuppe

Kategorien: DDR, Suppe

500 Gramm Rinderschulter, Bug
1 Suppengrün
1 Essl. Salz
Pfeffer
500 Gramm Geschälte kleine Kartoffeln
200 Gramm Reis, angekocht
2 Essl. Gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum)

QUELLE
Sachsen-Anhalt Kochbuch
Verlag für die Frau Leipzig

Rindfleisch in 2 Liter Salzwasser aufkochen, abschäumen und 30 min kochen lassen. Suppengrün putzen, würfeln und mit dem Kartoffeln zum Fleisch geben und gar kochen. Dann den Reis zufügen und nochmals aufkochen. Gegartes Rindfleisch herausnehmen, in feine Scheiben schneiden und wieder zur Suppe geben. Kräuter zugeben. Als Beilage wurde früher immer selbstgebackenes Brot mit geräucherter Mettwurst gereicht.

Einfache Weinsuppe nach Unstrut - Art 4 Ei

Kategorien: Suppe, DDR

8 Scheiben Geriebener Zwieback
2 Essl. Zucker
1/2 Teel. Zimt
1/2 Ltr. Trockner Weißwein

4 Eidotter

0,1 Ltr. Muskatwein

QUELLE

Sachsen-Anhalt Kochbuch

Verlag für die Frau, Leipzig

Zwieback mit Zucker, Zimt in Wasser aufkochen und glattrühren, Weißwein und 1/2 l Wasser hinzugeben und nochmals aufkochen. Eidotter mit Muskatwein gut verquirlen, durch ein Sieb in die Suppe einlaufen lassen und ziehen lassen. Nicht mehr aufkochen! Die Eidotter geben der Suppe die richtige Konsistenz.

Entensuppe mit Teltower Rübchen

Entenklein von einer Ente

1 Bund Suppengrün

400 Gramm Teltower Rübchen

40 Gramm Butter

2 Essl. Mehl

2 Teel. Zucker

Salz

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information 1982

Entenklein in 2 l kaltem Wasser aufsetzen, nach 30 Minuten das vorbereitete Suppengemüse hinzugeben, gemeinsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Brühe durch ein Sieb gießen, Entenklein von den Knochen lösen und kleinschneiden, wieder an die Brühe geben. Butter und Zucker bräunen, die Rübchen darin schwenken und mit Mehl bestäuben. 1/4 l Brühe dazu gießen und die Rübchen weich kochen. Übrige Brühe mit dem Entenklein dazugeben, noch einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Flämischer Karottentopf M

Menge: 1 Rezept

500 Gramm Möhren, in Scheiben

200 Gramm Erbsen (TK-Ware)

4 Kartoffeln, fein gewürfelt

100 Gramm Schinkenspeck, fein gewürfelt

1 Essl. Margarine
3/4 Ltr. Brühe (Brühwürfel)
1/4 Ltr. Kaffeesahne
Kräutersalz
Speisewürze
Petersilie

QUELLE
Kochkunst aus dem Fernsehstudio, 1981

Schinkenspeck in Margarine auslassen. Karotten in Speck anschwitzen, Kartoffeln dazugeben, mit Brühe auffüllen und alles fast gar kochen. Erbsen dazugeben und gar ziehen lassen. Mit Kräutersalz abschmecken. Vor dem Servieren mit Kaffeesahne und gehackter Petersilie verzieren. Als Dessert wird Quarkspeise empfohlen.

Grünkohlsuppe

2 Tassen Hafergrütze
Grünkohl, gekocht und fein gehackt
40 g Butter
1 Rote Bete, gekocht
Salz

Die Grütze solange in etwas Wasser kochen lassen, bis sie sämig wird, dann durch ein Haarsieb streichen. Mit dem Grünkohl (einen Suppenteller voll) mischen, Butter und Salz zugeben. Die Rote Bete schälen und hineinreiben.

Alles nochmals aufkochen lassen. Aber Vorsicht! Brennt schnell an.
Quelle
Osthits.de

Kartoffelsuppe a la Kaiser Wilhelm

1 Bund Suppengrün
600 Gramm Geschälte Kartoffeln
1 1/2 Ltr. Rinderbrühe
1 Speckschwarte
1/2 Teel. Kümmel
1 klein. Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe

30 Gramm Butter
60 Gramm Magerer Speck
1 Zwiebel
1 Teel. Majoran
1 Bund Petersilie
Etwas Kalte Butter
Pfeffer aus der Handmühle
Salz
Muskatnuss

QUELLE

Köstliches aus der alten Berliner Küche von
Bernhard Schambach

Kartoffelsuppe a la Kaiser Wilhelm so nannte man im Volksmund diese Kartoffelsuppe, die auch Kaiser Wilhelm II. zu schätzen wusste. Nach Angaben seines letzten Leibkochs musste sie "recht bürgerlich" zubereitet sein, vorzugsweise mit einer Einlage aus feingeschnittener Rinderbrust. Suppengrün putzen und waschen, die Hälfte davon und etwa 2/3 der Kartoffeln grob würfeln und mit der Brühe zum Kochen bringen. Speckschwarte Kümmel, Lorbeerblatt und Knoblauch hinzufügen und gar kochen. Dann durch ein Sieb streichen. Restliche Kartoffeln und Suppengrün in kleine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und in der durchgeseihten Suppe etwas weich kochen. Inzwischen die Zwiebel abziehen und mit dem mageren Speck in kleine Würfel schneiden, beides goldgelb anrösten, zum Schluss Majoran darüberstreuen, durchschwenken und alles in die Suppe geben. Petersilie waschen, fein hacken und mit der kalten Butter unter die Suppe rühren, schließlich mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Kartoffelsuppe mit Wurst

1 kg Kartoffeln
1 Bund Suppengemüse
1 Essl. Margarine
1 , 5Ltr. Fleischbrühe
Paprikapulver, edelsüß
Pfeffer, gemahlen
Majoran oder Oregano
1 Zwiebel, gewürfelt
50 Gramm Speck, gewürfelt
1 Essl. Öl
1/2 Ltr. Trinkvollmilch
2 Essl. Schnittlauch
4 Bockwürste

Quelle

Wochenpost 19/1985

Brühe ansetzen und das Suppengrün putzen, schälen und in Streifen schneiden, in der heißen Margarine 5 min andünsten. Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden und mit 1 l kochende Brühe zum Gemüse geben, würzen. 15 bis 20 min leicht kochen lassen. Speck in heißem Öl glasig auslassen und die Zwiebel darin bräunen. Milch erhitzen und die Suppe pürieren, Milch unterschlagen, Speck, Zwiebel und die Wurstscheiben in die Suppe geben. GGF. nachwürzen. Mit Schnittlauchröllchen servieren.

Klümperchensuppe 2 Ei M

Eingesendet von Michael Wolf aus Neuss

Man nehme

2 Ei,

ca. 150 ml Milch,

eine Prise Salz und verrührt das Ganze.

Dann soviel Weizenmehl dazugeben, bis der Teig eine feste Masse bildet. In einem separaten Topf erhitzt man ca. 500 ml Milch, in die man etwas Salz hinein gibt. Man streift kleine Teigstücke, am besten mit einem Löffel, von der Masse ab, und lässt diese langsam in die erwärmte Milch hinein. Nach einigen Minuten werden die Klümpchen fest, die Suppe ist somit fertig.

Man sollte in die fertige Suppe eine Prise "Petersilie" hinzugeben, das Ganze verfeinert den Geschmack.

Guten Appetit!

PS: Das Rezept hat mir mein Großvater, geb. in Waltershausen übermittelt!

Quelle

Osthits.de

Menüs für Verliebte 2 - Scharfes Vorspiel M

1 Bund Wurzelwerk

300 Gramm Hühnerklein

250 Gramm Zwiebeln

3 Knoblauchzehen
1/8 Ltr. Sahne
Salz
Pfeffer
2 Toastbrotsscheiben
1 Zweig Thymian
3 Salbeiblätter
1 Zweig Basilikum
25 Gramm Butter

QUELLE

Menüs für Verliebte / Verlag für die Frau,
Leipzig

Das Wurzelwerk putzen, waschen und grob zerteilen. Das Hühnerklein in kleine Stücke schneiden. Beides bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten. Dann 3/4 l Wasser zugießen und etwa 1 Stunde kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Scheiben schneiden, Knoblauch durchpressen. Zwiebelscheiben mit Sahne und Salz weichkochen. Noch heiß pürieren. 1/4 Liter Brühe und Knoblauch zugeben und kurz aufkochen lassen. (Den Rest Brühe für ein anderes Gericht verwenden.) Essig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden. Die Kräuter fein hacken. Butter erhitzen, Brotwürfel darin rösten. Kräuter zugeben, Brotwürfel darin schwenken und über die Suppe geben.

Küßt du mich mit süßem Mündchen - kocht mir das Blut noch viele Stündchen

[Pflaumensuppe](#)

500 g entsteinte Pflaumen mit
3/4 l Wasser,
einem Stück Zimt und Zitronensaft weichkochen.
Durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen.
1 EL Stärkemehl anrühren und die Suppe damit binden.
Mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln servieren.

[Sächsische Wildkräutersuppe](#)

Kategorien: Suppe, Wildpflanze

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 Gramm Rindfleisch
400 Gramm Wildkräuter (Brennnessel,
Bärlauch, Malvenblätter,
Franzosenkraut)
Salz
Pfeffer
1 Teel. Majoran
1 Prise Geriebene Muskatnuss
Etwas Selleriekraut
30 Gramm Butter
4 Scheiben Schwarzbrot
FÜR DEN BROTAUFSTRICH
60 Gramm Weiche Butter
1 Teel. gerebelter Majoran

QUELLE

Die sächsische Küche im
Jahresablauf

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Fleisch in Würfel schneiden. Wildkräuter waschen und in 1 1/4 Liter Wasser zum Kochen bringen. Kurz aufkochen lassen, die Kräuter entfernen. In das Wasser die Fleischwürfel, Zwiebeln und Knoblauch geben. Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat und Selleriekraut zugeben und alles 1 Stunde köcheln lassen. Zuletzt die kalte Butter einrühren. Für den Brotaufstrich die Butter mit dem Majoran vermengen. Die Brotscheiben damit bestreichen. Mit der Suppe zu Tisch bringen.

[Sächsischer Linsentopf](#)

Kategorien: Eintopf, DDR

240 Gramm Linsen
1 1/2 Ltr. Fleischbrühe
75 Gramm Gewürzgurken
Essig
Salz
Pfeffer
50 Gramm Räucherspeck
2 Zwiebeln
200 Gramm Kartoffeln
2 Essl. Mehl

4 Bratwürste (oder Bockwürste)
Bratfett
Petersilie

QUELLE
mdr.de

Die Linsen verlesen, gut waschen und eine Stunde in lauwarmem Wasser quellen lassen, danach das Wasser abgießen. Die Linsen in der Fleischbrühe zusammen mit den in Würfeln geschnittenen Gurken, Salz, Pfeffer und Essig ansetzen und ca. 90 Minuten weichkochen.

Den Räucherspeck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln kleinschneiden, hinzufügen und dünsten. Alles in den Linsentopf geben.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, halbgar kochen und unter das Linsengericht mengen. Aus dem Mehl eine dunkle Schwitze bereiten und in die Linsen geben. Die mehrfach eingeschnittenen Bratwürste goldgelb braten und auf den fertigen Eintopf geben. Zum Schluss Petersilie auf das Gericht streuen.

(Statt der Bratwürste kann man auch Bockwürste nehmen, diese die letzten Minuten mit erhitzen.)

Soljanka

Was auch sehr lecker ist, ist "Ragout Fin", weiß zwar nicht obs typisch sächsisch ist, aber ich kenne es nur von daheim und habs noch nirgends in Deutschland gegessen.

Auch lecker Soljanka! Aber ich esse es nur nach dem Rezept meiner Mutter! Weil es da sehr viele verschiedene Varianten gibt.

SO Mach ich die Soljanka (Rezept von meiner Mama übernommen):

- 1-2 Zwiebeln
- Wurst nach belieben (ich nehme Wiener Würstchen)
- Gemüsebrühe
- saure Gurken
- Sauerkraut (vorzugsweise Frisches)
- Letscho
- Salz, Pfeffer, Tomatenmark
- Tomatenmark

1. Zwiebeln in Ringe schneiden, Wurst und Scheiben oder Streifen und alles in etwas Fett (Öl, Butter) anbraten.

2. Mit einem halben Liter Gemüsebrühe ablöschen.

3. Letscho dazu geben. Mit den sauren Gurken in Scheiben und der Paprika in Stücken verfeinern. Sauerkraut hinzugeben.

4. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken.
5. Dazu passt Weißbrot und ein Klecks saure Sahne und wer mag Zitrone.

Quelle CK von Julia

Störtebekersuppe

Zutaten:

4 Bücklinge (oder anderen Räucherfisch, welchen man gerade hat)
75 g mageren Speck
2 Stangen Porree oder 4 Zwiebeln
2 Möhren
500 g Kartoffeln
2 EL Tomatenmark
1 1/2 L Brühe (auch von Brühpulver oder -paste) Salz, Pfeffer,
Majoran, Petersilie

Zubereitung:

Die Bücklinge häuten, sorgfältig entgräten und in kleine Stücke pflücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen, den in Streifen geschnittenen Porree oder die gewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen, die in Stifte geschnittenen Möhren und die roh in ganz dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben, mit Brühe soweit auffüllen, dass die Flüssigkeit 2 - 3 cm über dem Gemüse steht und alles auf kleiner Flamme gar kochen.

Die vorbereiteten Fischstücke in einer kleinen Pfanne erhitzen, das Tomatenmark zugeben, mit durchschwitzen lassen, den Ansatz mit Majoran

und reichlich gehackter Petersilie würzen und an die Suppe geben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz durchziehen lassen und sehr heiß servieren.

Süßsaure Linsen

500 Gramm Linsen
1 Bund Suppengrün
150 Gramm Geschälte Kartoffeln
125 Gramm Räucherspeck
2 Zwiebeln
Salz und Pfeffer

Essig und Zucker

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information 1982

Gewaschene Linsen einige Stunden einweichen, dann mit kleingeschnittenem Suppengrün und Salz im Einweichwasser weich kochen. Nach der halben Kochzeit gewürfelte Kartoffeln dazugeben. Speck und Zwiebeln klein würfeln, zusammen anrösten und an die Suppe geben. Mit Essig, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Szegediner Gulasch M

Eintopf

400 Gramm Schweinefleisch

400 Gramm Sauerkraut

3 groß. Zwiebeln

40 Gramm Tomatenmark

40 Gramm Sonja

Paprika nach Geschmack

Gulaschgewürz (eine kleine mit Salz zerriebene Knobizehe, der gleiche Anteil an Majoran und gem. Kümmel)

Salz

1 Prise Zucker

3-4 Essl. Kaffeesahne

Das Fleisch in Würfel schneiden und salzen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und im Fett goldgelb anrösten. Gulaschgewürz hinzugeben, dann das Tomatenmark. Alles kurz erhitzen und dann das Fleisch hinzugeben, kurz anschmoren und mit Wasser oder Brühe ablöschen. Diesen Prozess 4 bis 5 mal wiederholen, dann mit Brühe oder Wasser auffüllen. Paprika zufügen und 300 g Sauerkraut zugeben. Zusammen langsam gar kochen. Mit etwas Salz und einer Prise Zucker abschmecken ohne nochmals kochen zu lassen. Das restliche Sauerkraut feingehackt untermischen. Um den Genusswert noch zu erhöhen gibt man 3 bis 4 EL Kaffeesahne hinzu.

Quelle: Gesunde Küche leicht gemacht, Ein Taschenbuch für die werktätige Hausfrau, ca. 1960

Zoddelsuppe

Zutaten:

4 große geschälte Kartoffeln
1,5 l Wasser
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
Speck oder Butter

Zubereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren die geriebenen Kartoffeln dazugeben. In einer Pfanne den Speck und die Zwiebel goldbraun braten und zur Suppe geben.

Wild

Altsächsischer Wildschweinbraten M

1 kg Wild, Wildschweinfleisch aus der Keule
500 ml Buttermilch
Salz und Pfeffer
2 Essl. Schweineschmalz
1 Bund Wurzelwerk
50 Gramm Speckschwarte
Tomatenketchup
1 Teel. Pimentkörner
1 Teel. Pfeffer-Körner
1 Teel. Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
40 Gramm Mehl
200 ml Rotwein
Zucker
Zitronensaft

QUELLE

mdr.de

Das küchenfertige Fleisch in der Buttermilch zwei Tage an einem kühlen Ort marinieren lassen. Dann abtrocknen, mit Salz und Pfeffer

einreiben und rundum im Schweinschmalz kräftig anbraten. Das geputzte und grob zerschnittene Wurzelwerk und die Speckschwarte mit anrösten. Tomatenmark in Wasser verrühren, dieses angießen und die Gewürzkörner, Lorbeer und Wacholderbeeren zugeben. Das Fleisch im Ofen bei ca. 180C weiterbraten, dabei mehrmals wenden. Ist das Fleisch gar, herausnehmen, Mehl mit dem Rotwein verquirlen und den Bratenfond zugeben. Alles gut durchkochen, durch ein Sieb gießen und mit den Gewürzen abschmecken. Das warmgehaltene Fleisch damit übergießen und mit Rotkohl und Semmelklößen servieren.

Rotkohlrouladen mit Wildfleischfülle 1 Ei

1 Rotkohlkopf

Salzwasser

FÜLLE

300-400 Gramm Gare Wildfleischreste, sehr fein gehackt

1 Zwiebel, gehackt

60 Gramm Durchwachsener Speck, gewürfelt

1 Zwiebel

1 Wacholderbeere, zerdrückt

1 Ei

2 Essl. Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

SAUCE

1/8 Ltr. Fleischbrühe

1/8 Ltr. Rotwein

1 Teel. Weinessig

1 Prise Zucker

1 Teel. Mehl

1 Prise Salz

Margarine zum Anbraten

Mehl zum Abbinden

QUELLE

Rezeptkarte, Herausgeber: Zentrale

Wirtschaftsvereinigung Obst, Gemüse und

Speisekartoffeln, 1974

Speck und Zwiebel glasig ausbraten. Den Kohlkopf in siedendes Salzwasser einlegen, 10 min kochen lassen und die Blätter ablösen. Die Rippen abflachen, 2 bis 3 Blätter übereinander legen und die gut gemischte Füllung darauf verteilen. (Die Wildfleischreste kann man auch durch den Wolf drehen.) Zusammenrollen, festbinden oder

feststecken. Im heißen Fett unter Wenden anbraten. Fleischbrühe und Wein angießen, würzen und auf kleiner Flamme etwa 40 min schmoren. Den Bratensaft mit Mehl binden.

Thüringer Damhirsch mit Butterpilzen M

1 Rezept

600 g Damhirschfleisch (Keule)

150 g Durchwachsenen Speck

100 g Schalotten

2 Knoblauchzehen

1/4 l Trockenem Rotwein

1 Ei Tomatenmark

300 g Butterpilze (TK)

4 Thüringer Klöße vom Vortag

2 Ei Weizenmehl

4 Ei Thüringer Schmand

2 Ei Schnittlauch; gehackt

Fett; zum Braten

Salz und Pfeffer

Thymian

Fleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen, gut trockentupfen und mit dem Speck in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Pfanne erhitzen, Speckstreifen darin auslassen und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Fleischstreifen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Alles bei großer Flamme garen, bis der sich bildende Fond verdunstet ist. Etwas Rotwein angießen und bei kleiner Flamme zugedeckt schmoren.

Während des Schmorens immer ein wenig Wein nachgießen. Kurz vor Ende

der Garzeit Tomatenmark und Butterpilze zugeben. Thüringer Klöße in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Fett in einer Pfanne erhitzen und Kloßscheiben darin von beiden Seiten aufbraten.

Fleischstreifen mit Kloßscheiben auf Teller anrichten und mit Schmand und Schnittlauch garniert servieren.

Snack

Ho-Schnitte 1 Ei

Kategorien: DDR, Snack

Menge: 1 Rezept

1 Scheibe Mischbrot

Butter

1 Ei

1 Schnitzel

Zwiebelringe

QUELLE

kochen und genießen Forum

Eine Scheibe geröstetes Mischbrot mit Butter bestrichen, darauf ein gebratenes Schnitzel (paniert), darauf gebratene Zwiebelringe, darauf ein oder zwei Spiegeleier.

Vorratshaltung

Eingelegter Harzer-Käse

Kategorien: DDR, Eingelegt, Käse

Menge: 1 Rezept

2 Rollen (a 250 g) Harzer Käse

1 Teel. Wacholderbeeren

1 Essl. Eingelegter grüner Pfeffer

1 Teel. Kümmel

1/2 Ltr. Sonnenblumenöl

QUELLE

kochen und genießen Forum

Käse in Stücke teilen, zusammen mit den Würzzutaten in ein Glas schichten und es mit so viel Öl auffüllen, daß der Käse vollständig bedeckt ist. das Glas gut verschließen. Mindestens 1 Tag durchziehen

lassen.

Glühweingelee

600 ml Rotwein, trocken
150 ml Orangensaft, frisch gepresst, ohne Zucker!!
2 cl Rum
800 g brauner Zucker
Saft einer halben Zitrone
3 Beutel Glühweingewürz (sehen aus wie Teebeutel)
1 Beutel Gelfix, Gelapekt oder Pektin (für ca. 700 - 800 ml Saft)

Den Wein erhitzen, vom Feuer nehmen und das Glühweingewürz darin 10 Min. ziehen lassen, herausnehmen. Orangensaft, Zitronensaft und den Rum dazu. Außerdem das Gelfix, mit 2 EL von dem Zucker gut vermischt. Sprudelnd kochen lassen und dann langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. 3 - 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren. Tipp: Großen Topf nehmen, da das Gelee sehr aufschäumt. In Twist-off-Gläsern füllen, sofort verschließen!

Johannisbeer-Apfelmarmelade

Sie brauchen für einen Teil Apfelmus zwei bis drei Teile Johannisbeeren und für 1 Pfund der Fruchtmasse 375 g Zucker. Die Äpfel zerschneiden Sie samt Schale und Kernhaus, kochen sie mit etwas Wasser weich und rühren sie durch ein Sieb. Dieses Apfelmus kochen Sie zusammen mit den Johannisbeeren, bis die Beeren platzen, rühren den Brei durch ein Sieb und kochen ihn mit Zucker ungefähr 5 bis 10 min lang fertig. Die Marmelade füllen Sie sofort in vorgewärmte, auf ein heißes Tuch gestellte Gläser und verschließen sie mit Einmach-Zellglas.

Ja mein Opi hat noch dieses Johannisbeersaft gemacht, daran kann ich mich noch gut erinnern. Der wurde dann mit Selter aufgefüllt und war mächtig sauer.

Rezepte aus Du und Dein Garten von 1982

Johannisbeersaft ohne Zucker

Waschen Sie die ausgereiften Beeren gründlich, aber schnell, damit sie keinen Saft verlieren. Dann geben sie die Beeren in den Entsafter. Den so gewonnenen Rohsaft kochen Sie mehrmals wallend auf, füllen ihn sofort in heiße Flaschen und verschließen sie mit Gummikappen.

Die zum Einfüllen vorgewärmten Flaschen werden auf ein heißes nasses Tuch gestellt, damit sie nicht platzen. Die Flaschen werden bis 1 cm unter den Rand gefüllt, die Vertiefung der Gummikappe wird noch einmal fest in den Flaschenhals gedrückt.

Dieses Verfahren ist wirtschaftlich, dient der Gesundheit und der Saft behält besser das feine Fruchtsäurearoma der Johannisbeeren.

Marinierter Gemüsepaprika

Wenn es im Sommer im Schrebergarten (vielleicht im selbstgebauten Gewächshaus aus alten Fenstern?) eine reichliche Paprikaernte gab, wollte man ja auch etwas für den Winter davon Haltbarmachen. Und das geht so: Gemüsepaprika, nicht zu große aber gleichmäßige Schoten, waschen, Deckel abschneiden, entkernen. Jede Schote mehrmals mit einer sauberen Stricknadel einstechen, damit der Würzsud besser einziehen kann. Paprika in große Gläser schichten und zwischen jede Lage Stückchen vom Meerrettich und/oder Zwiebelringe geben. Essigsud kochen: Auf 1 L Wasser 600 ml Essig, 20 g Salz und 40 g Zucker aufkochen, auskühlen lassen und dann über die Paprikaschoten gießen, bis alles richtig bedeckt ist. Die Gläser nur locker mit einem sauberen Tuch abdecken und 5 Tage in einen luftigen, kühlen Raum stellen. Danach mit Essigsud nachfüllen, fest verschließen und in einem kühlen, dunklen Raum lagern. Natürlich kann man auch den heißen Essigsud über die Schoten gießen und sofort die Gläser mit einem Schraubdeckel fest verschließen. Dann bleiben die Paprikaschoten aber nicht so knackig.

Osthits.de

Moppelei" - Nutella-Ersatz

- 1 Tafel Blockschokolade (bitter)
- 1 Dose gezuckerte Kondensvollmilch (heute Milchmädchen)
- 1 Stück Butter
- 1 EL bitterer Kakao

1 TL Kaffee
1 größeren Topf
1 kleineren Topf

Den größeren Topf mit Wasser füllen, den kleineren Topf hineinstellen, Tafel Blockschokolade im kleinen Topf im Wasserbad schmelzen, Butterstück hinzu geben und zerlaufen lassen. Gezuckerte Kondensmilch in die cremige Masse schütten und unterrühren.

Bitteren Kakao und Kaffe hinzugeben und alles glatt rühren (Vorsicht, dass keine Klümpchen entstehen!)

Die cremige Masse in eine Schale gießen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Anmerkung: Liebe Testperson, eigentlich war dieses Rezept als ein Ersatz für Nutella, Naschi oder Nudossi gedacht. Nur stellten wir fest, dass es wesentlich köstlicher ist, die Schüssel mit ausreichend Teelöffeln zu spicken und die Kalorienbombe abends beim Fernsehen löffelweise zu verputzen. Also: Guten Appetit!

Quarkeis M

125 g Quark
2 EL Zucker
1/4 l Sahne, steif geschlagen

Quark durch ein Sieb streichen und mit Zucker cremig rühren, dann die geschlagene Sahne dazugeben und 2 bis 3 Stunden im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Quarkl

Handkäse aus Thüringen

Frischen Quark über Nacht gut abtropfen lassen. (Tuch in ein Sieb legen und den Quark hinein geben). Den trockenen Quark in einer Schüssel gut zerkrümeln, mit einem sauberen Tuch abdecken und einige Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Wenn sich eine weichliche, glasige Schicht gebildet hat, den Quark mit Salz und reichlich Kümmel kräftig durchkneten und kleine runde Käse formen. Diese werden nun auf ein gut gescheuertes Holzbrett gelegt und mit einem sauberen Tuch abgedeckt. Bei Zimmertemperatur stehen lassen und alle zwei Tage einmal kurz in Molke oder in dünnen Malzkaffee tauchen, danach immer wieder sorgfältig zudecken (Fliegen!!). Wenn sie anfangen, sich weichlich-schmierig anzufühlen,

in einen Steintopf schichten, diesen gut zudecken und jetzt kühl stellen!
Weiterhin alle zwei Tage einmal tauchen(!), bis sie durch sind.

Tipp: wenn kein Steintopf vorhanden ist, eignet sich auch ein Glas. Dieses sollte dann aber dunkel und kühl stehen.

Schmalzfleisch

Schmalzfleisch war nicht nur eine billige Variante eines Brotaufstriches, sondern konnte auch gut als Eintopfgrundlage verwendet werden! 1,5 kg Schweinebauch 30 g Salz 2 Lorbeerblätter je eine Msp. Thymian, Bohnenkraut, Pfeffer, Zimt- und Nelkenpulver 250 g Schweineschmalz Schweinebauch in feine Würfel schneiden, mit Salz und den Gewürzen mischen, zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Dann alles bei milder Hitze ausbraten. Das Fett abgießen und beiseite stellen, Lorbeerblätter herausnehmen. Die Fleischstücke durch den Fleischwolf treiben, anschließend wieder mit dem Fett verrühren und in ein Gefäß füllen. Schweineschmalz auslassen und über das Fleisch gießen. Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

Schmorgurken

2 große gelbe Schmorgurken (ersatzweise tun es auch normale Salatgurken)

Fett zum Braten

mageren Speck nach Geschmack

etwas Ketchup

Salz

Pfeffer

etwas Mehl

Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne ausschälen. Dann vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. In Fett mit magerem Speck anbraten, Wasser oder Brühe zugeben, etwas Ketchup nach Geschmack und mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchkochen, zum Schluß die Sauce mit Mehl binden.

Anmerkung: Dazu passen Petersilienkartoffeln. Es ist ein sehr preiswertes Gericht auch zu DDR-Zeiten gewesen, allerdings saisonbedingt,

denn frische Gurken waren im Winter \\\\"Bückware\\\\".

Man kann das Gericht auch mit Fleisch aufwerten, in dem man Buletten dazu reicht oder auch Hackbällchen anstatt des Specks mitschmort.

Tomatenketchup

1 kg Tomaten
1 kg Zwiebeln
2 Gläser Essig
2 EL milder Senf
500 g brauner Zucker
1 EL Gewürzmischung aus Cayennepfeffer, Paprika und Muskat

Gemüse enthäuten, in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf 30 Min. kochen lassen. Sorgfältig passieren und Essig, Senf und Zucker hinzufügen. Auf kleiner Flamme eindicken lassen. Mit Salz und den Gewürzen abschmecken. In saubere Flaschen oder Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Vanillejoghurt M

1 Vanillepudding
1/2 l Milch
Zucker nach Anweisung
1 Flasche Joghurt, natur

Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dann den Joghurt dazugeben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Nach Geschmack noch etwas süßen. In Gläser füllen und mit Früchten garnieren.

Quelle

Neue Milch- und Eiertipps, Verlag die Frau, 1967

Veilchensirup

auch zum Verschenken!

Sammeln Sie Veilchenblüten und bereiten Sie daraus Veilchensirup. Wie er zubereitet wird, erfahren Sie im nachfolgenden Rezept.

Ein Fläschchen davon können Sie sicher entbehren. Verschenken Sie es zusammen mit einem Sträußchen Veilchen, und Sie werden Freude bereiten.

1 Handvoll Veilchen

500 g Zucker
Saft von 1 Zitrone

Von den Veilchen die blauen Blütenblätter abzupfen und in ein Porzellan- oder Steingutgefäß geben. Reichlich 1/2 Liter kochendes Wasser darüber gießen, das Gefäß fest zudecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Saft durch ein feines Tuch pressen. Den Zucker zufügen und langsam bei mäßiger Hitze heiß werden lassen, aber nicht kochen. Dabei die sich bildende Haut abschäumen. Den Zitronensaft zugießen, heiß in kleine vorgewärmte Flaschen füllen und fest verschließen. Mit Veilchensirup
1 Süßspeisen und Getränke aromatisieren.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, Mittwoch, 31. August 2005

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Mittwoch, 31. August 2005

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, Mittwoch, 31. August 2005