

## Sächsische Küche

### PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

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

Bitte um Verständnis.

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt [www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de) Donnerstag, 15. September 2005

### Index

Backwaren .....	4
Beilagen.....	19
Diverses.....	16
Fisch .....	34
Fleisch diverses .....	41
Fleisch Eintopf .....	63
Fleisch Salat .....	72
Salat + kleine Gerichte .....	24
Suppen .....	28

### Inhaltsverzeichnis

Sächsische Küche.....	1
PS .....	1

Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Backwaren .....	4
Christstollen Dresdner .....	4
Dresdner Eierschecke 8 Ei M .....	5
Eierschecke Dresdner 6 Ei .....	6
Gute Bäbe .....	7
Heidesand .....	8
Kartoffelkuchen 3 Ei .....	8
Käsekuchen Sächsischer 3 Ei + 2 Eigelb .....	8
Katrins Christstollen 2 Ei M .....	9
Kirmeskuchen 7 Ei .....	11
Leipziger Lerchen 5 Ei .....	12
Reformationsbrötchen .....	13
Sächsischer Buttermilchkuchen M .....	13
Sächsischer Kartoffelkuchen 1 Ei M .....	14
Sächsischer Rauchermod M .....	15
Diverses .....	16
Apfelpfanne, Sächsische .....	16
Armer Ritter M .....	17
Plinsen Schneeberger 2 Ei M .....	17
Quarkkeulchen 2 Ei M .....	17
Sächsische grüne Klöße .....	18
Beilagen .....	19
Bratkartoffeln .....	19
Grüne Klöße .....	20
Kartoffel Rosmarin-Plätzchen 1 Eigelb .....	20
Kartoffelnudeln 2 Ei M .....	21
Mohnschlupfnudeln 2 Ei .....	22
Mohnschlupfnudeln 2 Ei .....	22
Schwammklöße Dresdner 2 Ei M .....	23
Wickelklöße 3 Ei + 1 Eiweiß M .....	23
Salat + kleine Gerichte .....	24
Buttermilchgetzen M .....	24
Hemdbohnen Stötteritzer 6 Ei .....	24
Kartoffeln in der Folie mit gerösteten Zwiebeln .....	25
Kartoffeln mit Quark M .....	25
Kartoffelsalat mit Radieschen .....	25
Kressesalat .....	25
Porreeauflauf M .....	26
Rauchemad .....	26
Sächsischer Selleriesalat .....	27
Tomatenaufauf 6 Ei M .....	27
Zwiebelsalat .....	28
Suppen .....	28
Buttermilchsuppe, Sorbische M .....	28
Hagebuttensuppe, Sächsische I .....	29
Sächsische Hagebuttensuppe II 1 Ei M .....	29

Kartoffelsuppe Dresdener .....	30
Käserahmsuppe mit Meissner Riesling & Traubenfilets M .....	31
Klunkernsuppe 3 Ei M.....	31
Leipziger Schibbickensuppe 2 Eiweiß.....	32
Sächsische Kartoffelsuppe I.....	33
Schwammessuppe 2 Eigelb M .....	33
Warmbiersuppe Sächsische 2 Eigelb M .....	34
Fisch.....	34
Forelle in Apfelfoße .....	34
Forelle, Sächsische 1 Eigelb M.....	35
Marinierte Heringe M .....	35
Heringssalat, Lausitzer Flöz.....	36
Wurzelkarpfen Meissner .....	36
Karpfen Blau .....	37
Moritzburger Räucher Karpfen,.....	37
Krebsschwänze, Leipziger Allerlei 2 Eigelb .....	38
Matjessalat Dresdner Art .....	39
Sächsischer gebackener Karpfen 3 Ei.....	39
Vogtländer Karpfen.....	41
Fleisch diverses .....	41
Dresdner Krautwickel 2 Ei M .....	42
Eisbein Bautzener Topfsülze .....	42
Erzgebirgischer Kaninchenbraten .....	43
Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln M.....	44
Schnudendunker M .....	46
Hackfleisch , Falscher Hase 2 Ei .....	46
Hähnchenbrust a la Saxe M.....	47
Hirsch Pilz.....	48
Kasslerkoteletts auf Meißner Art! 2 Ei .....	49
Lamm Osterlämmer .....	49
Schöpsrücken mit Senfkruste M.....	50
Lammkeule mit Maronenpüree M .....	50
Sächsisches Senffleisch, .....	51
Rinderlende mit Erbsen M .....	52
Rindfleisch Oberlausitzer Deichelmauke M.....	53
Sächsischer Gänsebraten.....	54
Sächsischer Sauerbraten .....	55
Saure Kartoffelreibekuchen von Schwarzenberg.....	56
Sächsisches Zwiebelfleisch .....	56
Schwein, Kümmelfleisch mit Bier M .....	57
Schwein, Schusterpfanne.....	58
Schweinebauch Alt-Sächsischer.....	58
Schweinebraten Warmes Eckchen .....	59
Speck Wickelklöße mit Kräuter-Pfifferlingen 3 Ei M .....	59
Stallhase M .....	60
Stolzer Heinrich .....	61
Altsächsischer Wildschweinbraten.....	62
Zunge in Rosinensoße.....	62

Fleisch Eintopf .....	63
Alt Dresdner Rindfleischtopf .....	63
Bratwürste Erzgebirgischer Linseneintopf .....	64
Brennessel Eintopf .....	64
Erzgebirgischer Linsentopf .....	65
Leber Hochzeitssuppe Sorbische 8 Ei M.....	66
Räucherspeck Spinatentopf M.....	68
Rindfleisch Saure Kartoffelstückchen genannt.....	68
Saure Flecke (auch Kutteln genannt) .....	69
Schlachtwurst deftiger Krauttopf.....	69
Zwiebelsuppe, Bornaer M.....	70
Sächsische Kartoffelsuppe II M.....	70
Zittauer Bohnensuppe M.....	71
Wildsuppe Lausitzer M.....	71
Fleisch Salat .....	72
Gehacktes Schmorkohl 1 Ei.....	72
Geflügelsalat Voigtländischer 2 Ei M.....	73
Kaninchen Vogtländisches Neunerlei 2 Ei.....	73
Speck Zeppelgetzen 3 Ei M.....	74
Weihnachtessen aus dem Erzgebirge .....	74
Hinweis M.....	76
Hinweis für Word.....	76

## Backwaren

### Christstollen Dresdner

540 g Weizenmehl,  
 85 g Hefe,  
 90 g Zucker,  
 85 g Butterschmalz,  
 250 g Butter, jeweils  
 50 g Zitronat und Orangeat,  
 120 g  
 geriebene Mandeln,  
 30 g Marzipanrohmasse,  
 140 ml Milch,  
 1 TL Salz,  
 500 g Rosinen,  
 3 EL Rum oder Weinbrand,  
 3 Tropfen, Zitronenaroma,  
 1/4 TL Vanillemark,  
 1/4 TL Macisblüte.

### Außerdem:

100 g Butterschmalz,  
100 g Zucker,  
125 g Puderzucker.

Am Abend vorher die Rosinen in Rum einweichen. Alle Zutaten abwägen und

bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis auf die Milch und die Hefe.

Am nächsten Tag einen Teil der Milch erwärmen und mit der zerbröckelten Hefe und einer Prise Zucker vermischen, etwas Mehl dazugeben und ca. 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, Zucker, Milch, Salz, Butterschmalz, Butter und Marzipanrohmasse dazugeben und zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die restlichen Zutaten unterarbeiten.

Den Teig zugedeckt eine Stunde gehen lassen, dann kurz durchkneten und in zwei Stücke teilen. Jeweils einen Laib formen, mit der Kuchenrolle in der Mitte längs eindrücken, nach einer Seite flach rollen. Das ausgerollte Teigstück nach oben klappen und festdrücken.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220° C vorheizen. Die beiden Stollen auf ein Blech setzen, anfangs bei 220° C zum Schluss bei 200° C 50 - 60 Minuten backen. Die ausgekühlten Stollen mit flüssigem Butterschmalz begießen und zuckern.

Zubereitungszeit: 30 Min. (ohne Wartezeit) Backzeit: ca. 55 Min.

### Dresdner Eierschecke 8 Ei M

1 Kuchenblech

### FÜR DEN Teig

500 g Mehl  
30 g Hefe

### 1/4 l Milch

150 g Zucker  
200 g Butter  
1 Pack. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Butter für das Blech

### FÜR DEN BELAG

100 g Butter  
300 g Zucker

8 Ei

1 kg Quark

1 Pack. Vanillezucker  
1/2 Tl. Abgeriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
2 Ei. Mandeln, gerieben  
1 Ei. Speisestärke  
50 g Butter  
3 Ei. Cognac

### Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe mit etwas lauwärmer Milch und etwas Zucker verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann weiche, in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig glänzt. An einen warmen Platz stellen, mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, dabei einen Rand andrücken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Butter schaumig rühren, nach und nach 200 g Zucker, 3 Ei, Quark, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Mandeln unterrühren. Diese Masse auf dem Kuchenteig verteilen.

Dann die Speisestärke, den restlichen Zucker und die restlichen Ei mit Butter und Cognac verrühren. Im Wasserbad so lange schlagen, bis eine dickschaumige, feste Creme entsteht. Die Creme über die Quarkmasse ziehen.

Den Kuchen in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Die Oberhitze soll nicht zu stark sein, damit die Creme nicht dunkel wird.

Quelle

SWR Großmutter-Rezepte: Kochen wie in Dresden

Eierschecke Dresdner      6 Ei

Für den Teig      1 Ei

80 g Margarine

1 Ei

100 g Zucker

200 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

### Für den Belag 2 Ei

80 g Butter, , , ,  
500 g Quark  
100 g Zucker

### 2 Eier

½ Päckchen Vanillepudding (nicht kochen)

### Für den Guss 3 Ei

¼ l Milch  
100 g Zucker  
80 g Margarine  
½ Päckchen Vanillepudding

### 3 Eier

Margarine, Ei und Zucker gut verrühren. Nach und nach das Mehl und das Backpulver dazugeben und einen Teig kneten. Den Teig in eine gut gefettete Springform geben.

Die Butter erhitzen und anschließend mit allen anderen Zutaten gut verrühren. Die Quarkmasse auf den Bodenteig in die Springform geben. Die Milch, den Zucker und das Puddingpulver in einem Topf zum kochen bringen, mit der Margarine zum Schluss mit den Eigelb gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Diese zum Abkühlen in ein Wasserbad stellen. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse anschließend über die Quarkschicht geben. Den Kuchen in vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen. Über die Springform kann man einen Bogen Backpapier legen, damit der Guss goldgelb bleibt.

### Gute Bäbe

500 g Butter oder Butterschmalz

### 8 Eier , trennen

250 g Weizenmehl  
250 g Kartoffelmehl  
2 EL Rum  
1 abgeriebene Zitronenschale etwas Puderzucker

Die Butter zu Schaum rühren und die Zitronenschale dazugeben. Danach

abwechselnd 8 Eigelb und das Mehl hinzugeben, zuletzt den Rum. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten backen und danach mit etwas Puderzucker bestreuen.

## Heidesand

1 kg Kartoffeln  
200 g Mehl  
150 g frische Butter

### 3 Eier

2 EL Zucker  
½ TL Zimt

Die Kartoffeln kochen, erkalten lassen und reiben. Mehl, Butter und Eier mit den Kartoffeln zu einem festen Teig verarbeiten und diesen sehr dünn ausrollen. Auf ein gefettetes Kuchenblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und schnell backen. Anschließend den noch heißen Kuchen abermals mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Warm auftragen.

## Kartoffelkuchen

3 Ei

1 kg Kartoffeln  
200 g Mehl  
150 g frische Butter

### 3 Eier

2 EL Zucker  
½ TL Zimt

Die Kartoffeln kochen, erkalten lassen und reiben. Mehl, Butter und Eier mit den Kartoffeln zu einem festen Teig verarbeiten und diesen sehr dünn ausrollen. Auf ein gefettetes Kuchenblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und schnell backen. Anschließend den noch heißen Kuchen abermals mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Warm auftragen

## Käsekuchen Sächsischer 3 Ei + 2 Eigelb

Für den Teig

450 g Mehl  
3/8 l Milch  
30 g Hefe  
80 g Butter  
15 g Zucker

### 2 Eigelb

1 Prise Salz  
Für die Decke  
450 g Käse  
100 g Butter

### 3 Eier

125 g Zucker  
½ l saure Sahne

Teig:

Aus Mehl, Milch, Hefe, Butter, Zucker, den Eigelb und einer Prise Salz einen Hefeteig bereiten. Diesen auf ein gut gefettetes Backblech gleichmäßig verteilen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Decke:

Den Käse reiben und den Teig damit bestreuen. Die Butter zergehen lassen und den Teig damit beträufeln. Die Eier, Zucker und Sahne zu einem Guss verrühren und auf den Teig geben. Bei mittlerer Hitze den Teig etwa 45 Minuten backen.

## Katrins Christstollen 2 Ei M

2 Stollen

1 kg Mehl  
120 g Hefe  
100 g Zucker

### 1/4 l Lauwarme Milch

400 g Weiche Butter  
1 El. Schmalz  
1 Unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

### 2 Ei

1 Gute Prise Salz  
350 g Rosinen  
150 g Korinthen  
10 El. Rum

75 g Zitronat  
75 g Orangeat  
100 g Mandelstifte  
10 Tropfen Bittermandelöl  
100 g Zerlassene Butter  
100 g Puderzucker

### Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 4 EL Milch auflösen und in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Butter, das Schmalz, die Zitronenschale, die Ei und das Salz dazugeben. Alles gut verkneten und so lange schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Den Teig an einem warmen Platz so lange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat; das dauert etwa 40 Minuten.

Die Rosinen und Korinthen in lauwarmem Wasser waschen, abtropfen lassen, mit Küchentrepp trocken tupfen, dann in eine Schüssel geben und mit dem Rum begießen.

Das Zitronat, das Orangeat und die Mandelstifte unter den Hefeteig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig zwei etwa 5 cm dicke ovale Rollen formen. Beide Rollen der Länge nach mit einem dicken Holzlöffelstiel so eindrücken, dass eine Seite zwei Drittel, die andere ein Drittel Teigbreite ergibt. Die schmalen Seiten mit dem Nudelholz etwas ausrollen. In die Mitte der breiten Seiten mit dem Holz eine Vertiefung drücken und die schmalen Seiten so einschlagen, dass die Endkanten in den Vertiefungen liegen.

Bei dem Arbeitsvorgang möglichst kein Mehl mehr verwenden, es macht den Teig brüchig.

Die Stollen mit genügend Abstand voneinander auf das Backblech legen und auf die mittlere Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 1 1/4 Stunden backen. Mit einem Holzspießchen die Garprobe machen. Die Stollen noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker besieben. Diesen Vorgang ein- bis zweimal wiederholen, damit die "Kruste" schön fest wird.

Der Stollen sollte an einem kühlen Ort (am besten 6 Wochen) gelagert werden.

Quelle SWR Großmutter-Rezepte: Kochen wie in Dresden

## Kirmeskuchen

7 Ei

### Boden

350 g Mehl  
80 g Margarine  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Teel. abgeriebene Zitronenschale

### 1 Ei

100ml Milch  
20 g Hefe

### Quarkmasse:

2 - 3 Ei

80 g Margarine  
200 g Zucker

### 2-3 Eier

1 kg Quark  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
5 EL Milch  
1 Prise Salz  
abgeriebene Zitronenschale  
125 g Sultaninen oder Korinthen

### Decke:

2- 3 Ei

### 2-3 Eier

80 g Zucker  
2-3 EL Rum  
65 g Butter

### Streusel:

200 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, Margarine, Zucker, Salz, Ei, Zitronenschale und in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zugeben und zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel geformt, zugedeckt etwa 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Alles gut verrühren und auf den Teig streichen.

Eier, Zucker, Rum und die flüssige, aber nicht mehr heiße Butter verrühren und auf dem Quark verteilen.

zu Streuseln verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen

Backen:

Bei Mittelhitze etwa 40 Minuten

Spezial

Leipziger Lerchen

5 Ei

Für den Teig

250 g Mehl

1 Ei

1 TL Weinbrand

70 g Zucker

125 g Butter etwas Salz

Für die Füllung

1 Eigelb + 4 Eiweiß

125 g Butter

250 g Aprikosenmarmelade

150 g Puderzucker

75 g Mehl

1 EL Stärkemehl

1 Eigelb

4 Eiweiß

150 g geriebene süße Mandeln etwas Bittermandelöl

Teig

In eine große Schüssel das Mehl sieben. Danach das Ei, den Weinbrand und eine Prise Salz dazugeben. Den Zucker drüberstreuen und die vorher zerlassene Butter darüber träufeln. Nun hieraus einen Teig rühren und etwa 30 Minuten stehen lassen

Füllung

Die Butter schaumig schlagen.

Außer der Marmelade und dem Eiweiß alle anderen Zutaten nach und nach zugeben. Die **4 Eiweiß steif schlagen** und vorsichtig unter die Masse heben. Anschließend den kühl gestellten Teig 0,5 cm dick ausrollen. Kleine Tortenförmchen von etwa 6 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit dem Teig auslegen. Darüber die vorher durch ein Sieb gestrichene Marmelade geben, danach die Füllung. Von den übrig gebliebenen Teigresten zwei Streifen über Kreuz zum Abschluss legen. Die Lerchen im Vorgeheizten

Backofen bei etwa 180°C, 20 Minuten lang backen.

### Reformationsbrötchen

500 g Mehl  
40 g Hefe  
30 g Zucker  
250 ml Milch  
50 g Butter  
50 g süße Mandeln, gehackt  
100 g Rosinen  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronat, gehackt  
200 g Konfitüre, möglichst Erdbeere  
Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte Hefe, Zucker und 8 EL von der Milch geben, vermischen und mit etwas Mehl bestreuen. Warm stellen, bis der

Vorteig schön aufgegangen ist. Mit der weichen Butter, Mandeln, Rosinen, Zitronenschale und Zitronat vermengen, die Milch zugeben und alles zu einem

Teig verarbeiten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Kneten, ausrollen und Vierecke von 12 x 12 cm ausrädeln. Die Ecken einschlagen, so

dass die Spitzen in der Mitte zusammenstoßen. In die Mitte je einen TL Konfitüre geben, nochmals gehen lassen und im Vorgeheizten Backofen bei 200 - 220° C 20 Min. backen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

### Sächsischer Buttermilchkuchen M

1 Backblech

Teig

4 Tassen Mehl  
3 Tassen Zucker

### 500 ml Reine Buttermilch

1 Pack. Backpulver  
1 Pack. Vanillezucker

### Belag

1 Tasse Klaren Zucker  
2 Tassen Kokosraspeln  
40 g Mandeln, gehobelt

### 200 g Sahne; flüssig

Butter, zerlassen

### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen flüssigen Teig herstellen.  
Blech unbedingt (!! ) mit Backpapier belegen und Teig darauf verteilen.  
Für den Belag den Zucker, die Kokosraspeln und die gehobelten Mandeln mischen und auf dem Teig verteilen.

Bei 200 Grad Celsius im Backofen ca. 30 Minuten backen.

Auf den frischen, noch heißen Kuchen löffelweise zerlassene Butter und die flüssige Sahne verteilen.

ACHTUNG : Dieser Kuchen ist eine KALORIENBOMBE.

### Sächsischer Kartoffelkuchen 1 Ei M

1 Kuchen

### 1 Ei

15 g Hefe

### 70 g Milch

50 g Zucker  
30 g Zitronat  
20 g Orangeat  
50 g Mandeln, gerieben  
200 g Mehl  
100 g Butter  
150 g Sultaninen  
150 g Kartoffel, gekocht, gerieben  
1 Prise Salz  
1 Zitrone, Saft + ger. Schale

Zimt

### Zubereitung

Aus dem Mehl, der lauwarmen Milch, der Hälfte des Zuckers und der Hefe stellen Sie einen Hefeteig her und lassen ihn etwas garen. (gehen lassen)

Danach geben Sie 50 g Butter, Kartoffeln, Zitronat, Orangeat, Zitronenschale, Mandeln, das Ei und die Sultaninen dazu - jetzt verkneten Sie alles miteinander. (Die Zutaten sollten alle auf Zimmertemperatur gehalten werden.)

Anschließend lassen Sie den Teig noch etwas garen und geben ihn dann in die Kuchenform. Die restliche Butter, den restlichen Zucker und den Zimt aufstreuen, und den Kuchen nochmals für ca. 15 Minuten an einen warmen Platz stellen.

Danach den Kuchen bei 210° C ca. 30 Minuten backen.

Es empfiehlt sich, den Kuchen lauwarm zu servieren. Er kann auch mit Hilfe der Mikrowelle aufgewärmt werden. Bestes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen

Christine Giersch , Chefpatissier im Italienischen Dörfchen

Quelle MDR 1 RADIO SACHSEN

### Sächsischer Rauchermod M

#### Kartoffeln mit Quark

SÄCHSISCHER RAUCHERMOD - KARTOFFELN MIT QUARK

6 bis 8 Personen

1 1/2 kg Kartoffeln, mehligkochend

Salz

250 g Speisequark; Fettstufe nach Belieben

Fett; zum Einreiben des Backblechs

2 Tl. Schwarzkümmel

### Zubereitung

Die Erzgebirgische Variante eines früheren Arme-Leute-Essens, wie man es in vielen Regionen Deutschlands findet. Die Kartoffeln machen satt, durch den Quark bekommt der Körper Fett und Eiweißstoffe.

Zunächst kocht man Pellkartoffeln: Schrubben Sie die Kartoffeln unter fließendem Wasser kräftig ab und kochen Sie sie in Salzwasser bis sie kei-

nen Widerstand mehr bieten, wenn man mit einem Messer hineinsticht. Je nach Größe der Kartoffeln dauert dies 20-40 Min. Man lässt die Kartoffeln abdampfen und schält sie dann. Abkühlen lassen. Diese Arbeiten können Sie bereits am Vortag erledigen.

Reiben Sie die Kartoffeln auf einer groben Stiftesreibe zu kleinen Schnitzchen und verkneten Sie sie mit dem Quark und dem Kümmel. Mit Salz abschmecken. Fetten Sie ein Backblech ein und verteilen Sie die Masse in groben Flocken darauf. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Umluft 160 ° C) etwa 30 Min. backen. Die Kartoffelmasse sollte oben schön braun sein.

### Tipps:

Sie können die Menge des verwendeten Speisequarks nach Belieben bis etwa zum Doppelten, also auf 500 g, erhöhen.

Wie bei allen einfachen Kartoffelgerichten können Sie auch hier variieren. Ersetzen Sie den Schwarzkümmel durch Kreuzkümmel oder durch Currypulver. Geben Sie ausgelassene Speckwürfel in die Masse. Nur mit frischen Kräutern sollten Sie sich zurückhalten. Sie könnten in der trockenen Hitze des Backofens verbrennen.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

## Diverses

### Apfelfanne, Sächsische

500 g Äpfel,  
100 g Zucker,  
400 - 500 g Weißbrot (oder Brötchen),  
100 - 150 g Butter  
1 Stück Zitronenschale,  
1 EL Rum  
Vanillezucker zum Bestreuen

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in ¼ l Wasser, dem Zucker und der Zitronenschale garen. Die Hälfte der Äpfel zerkleinern und anschließend leicht zermusen. Den Rest in Stückchen belassen. Dann den Rum unterrühren. In der Zwischenzeit das Weißbrot in fingerdicke Scheiben schneiden. Die

Butter zerlassen und die Brotscheiben in die heiße Butter tauchen. Den Boden einer Auflaufform mit der Hälfte der Scheiben auslegen, darauf den Apfelbrei geben und dicht mit den restlichen Brotscheiben belegen. Die Speise im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Vanillezucker bestreuen.

### Armer Ritter M

4 Scheiben Weißbrot

¼ l süße Sahne

1 Ei Butter Semmelbrösel

Zucker

Zimt

Das Weißbrot entrinden und in der Sahne einweichen. Danach das Ei verquirlen und das Weißbrot damit bestreichen. Das Brot in den Semmelbröseln wenden und in Butter braten. Zum Schluss mit Zimt und Zucker nach Belieben bestreuen

### Plinsen Schneeberger 2 Ei M

150 g Mehl

10 g Hefe

1/4 l Milch

2 Eier

2 Ei Rosinen

1 Prise Salz

1 TL Zucker

Fett zum Braten

Alle Zutaten vermengen, die Hefe zerbröckelt, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. 1 Stunde an einem warmen Platz zugedeckt gehen lassen. Mit einer Kelle Portionsweise Teig in erhitztes Fett geben und auf beiden Seiten goldgelb braten

### Quarkkeulchen 2 Ei M

1 kg Pellkartoffeln

100 g Rosinen

500 g Quark

150 g Mehl

90 g Zucker

2 Eier

1 TL Salz

1 TL Backpulver

½ El abgeriebene Zitronenschale, Öl

Die Kartoffeln pellen und gut zerstampfen. Die Rosinen überbrühen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Den Kartoffelbrei durch ein Sieb mit Mehl bestäuben. Danach alle anderen Zutaten dazugeben und einen Teig zu zwei großen Rollen Formen, aus denen fingerdicke Scheiben geschnitten werden.

Diese in heißem Öl goldgelb backen lassen. Mit etwas Zimt und Zucker bestreuen.

## Sächsische grüne Klöße

Kartoffelklöße

4 Personen

2 3/4 kg Kartoffeln, mehligkochend

Salz

200 g Weißbrotwürfel

100 g Margarine oder Butter

2 El. Meerrettich, gerieben

### Zubereitung

Klöße sind eine typische Beilage für ein festliches Weihnachtessen. Im Winter isst man gerne herzhaft Kost, die Leib und Seele wärmt. Ein Fest ist darüber hinaus die passende Gelegenheit, diese etwas aufwändige Beilage zuzubereiten.

Wiegen Sie 750 g Kartoffeln ab, schrubben Sie sie sauber und kochen Sie in leicht gesalzenem Wasser Pellkartoffeln. Die Kartoffeln sind gar, wenn man mit einem kleinen Messer hineinsticht und keinen Widerstand mehr spürt. Abgießen, abdampfen lassen, schälen und fein reiben, wenn die Kartoffeln abgekühlt sind.

Die restlichen Kartoffeln schälen, auf einer Reibe (Stiftelreibe) grob reiben, in ein Leinensäckchen oder ein Geschirrtuch geben und sehr gut auspressen. Die Flüssigkeit auffangen und warten, bis sich die Stärke abge-

setzt hat. Gießen Sie dann die Flüssigkeit soweit ab, dass nur noch die Stärke in der Schüssel bleibt.

Die Weißbrotwürfel in Margarine oder Butter anrösten. Rohe und gekochte Kartoffeln mit dem Meerrettich, dem Salz und der aufgefangenen Stärke verkneten. 500 ml Wasser zum Kochen bringen und nach und nach so lange Wasser zu den Kartoffeln geben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der bindet. Dies erfordert einiges Fingerspitzengefühl - insbesondere dann, wenn man noch keine große Erfahrung mit dieser Art von Klößen hat. Wenn sie unsicher sind, kochen Sie zunächst einen Probekloß.

Formen Sie runde Klöße von etwa 6 cm Durchmesser. Füllen sie die Klöße mit den Weißbrotwürfeln. Bringen Sie in einem großen, breiten Topf Wasser zum Kochen und salzen Sie es. Legen Sie die Klöße ein und lassen Sie 20-25 Min. bei geringer Hitze ohne Deckel ziehen. Das Wasser darf nicht kochen.

Legen sie nicht zu viele Klöße in den Topf. Jeder Kloß sollte noch etwas Platz haben zum Aufgehen. Verwenden Sie besser zwei Töpfe, wenn alle Klöße zur gleichen Zeit gar werden sollen. Man hebt die Klöße heraus, lässt sie abtropfen und serviert sie in einer Schüssel, auf deren Boden eine Untertasse dafür sorgt, dass die Klöße nicht im Kochwasser liegen.

### Tipps:

Klöße immer im offenen Topf in schwach siedendem Wasser kochen.

Ein Probekloß ist gerade dann ratsam, wenn man noch keine große Erfahrung im Klöße kochen hat. Er erspart große Enttäuschung.

Den Teig für Kartoffelklöße nicht lange stehen lassen. Nach zwei bis drei Stunden lässt er sich nicht mehr verwenden, weil er dann feucht wird.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

## Beilagen

### Bratkartoffeln

#### Eigeschnietne

500 g Kartoffeln,  
1 Zwiebel,  
Bratfett oder Leinöl,

Kümmel, Pfeffer, Salz, Majoran

Kartoffeln in der Schale nicht zu weich kochen, nach dem Abkühlen schälen und in Scheiben schneiden, in eine Pfanne Bratfett oder Leinöl zum Braten geben, die Kartoffelscheiben und die grob geschnittene Zwiebel hinzufügen, mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Majoran würzen und nicht zu scharf braten.

## Grüne Klöße

2000 g rohe Kartoffeln  
750 g gekochte Pellkartoffeln  
Salz, nach Geschmack  
2 EL geriebener Meerrettich  
200 g Weißbrotwürfel  
40 g Butter oder Margarine

Kartoffeln schälen, abspülen, fein reiben und mit einem Tuch oder Säckchen stark auspressen. Das Wasser mit der Kartoffelstärke, die sich unten absetzt, auffangen. Die gekochten, gepellten, kalten Kartoffeln ebenfalls fein reiben. Beide Kartoffelsorten zusammengeben, mit Salz, nach Geschmack mit geriebenem Meerrettich würzen, die gewonnene Kartoffelstärke zugeben.

Alles mit einer Kelle siedendem Wasser überbrühen und gründlich durchrühren, damit die Masse geschmeidig wird und bindet. Nun mit leicht angefeuchteten Händen schöne runde Klöße von etwa 6 cm Durchmesser formen.

In die Mitte einige der in Butter oder Margarine kross gerösteten Semmelbröckchen geben und die Kloßmasse rundum gut schließen. In einem breiten Topf, in dem die Klöße nebeneinander schwimmen können, Wasser füllen, auf 1 Liter Wasser 1 gestrichenen Esslöffel Salz zugeben. Das Wasser richtig zum Kochen bringen und die Klöße vorsichtig einlegen. Noch einmal schnell aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Klöße bei angehobenem Deckel an der Herdseite bzw. am Rand der Kochplatte 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Klöße mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

## Kartoffel Rosmarin-Plätzchen 1 Eigelb

400 g Kartoffeln  
50 g Butter,

## 1 Eigelb

1 EL Kartoffelstärke,  
50 g geschälte Zwiebel,  
1 EL gehackte Petersilie  
1 TL gehacktes Rosmarin  
Mehl,  
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln in einem Dämpfeinsatz garen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelb, der verflüssigten Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und Stärke zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Zwiebeln in etwas Butter goldbraun braten, mit der Petersilie und dem Rosmarin zum Kartoffelteig geben. Aus dem Teig auf einem bemehlten Arbeitsbrett eine etwa 5 cm dicke Rolle formen. Jeweils 2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Talern formen und in Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Plätzchen eignen sich als Brotersatz, Beilage oder auch als pikanter Snack.

## Kartoffelnudeln 2 Ei M

Stuppersche

1000 g Kartoffeln

## 2 Eier

1 EL Kartoffelmehl  
1-2 EL Mehl  
1 EL Grieß

## 750 g Quark

6 EL Öl  
Salz  
Butter  
Mohn und Zucker nach Belieben

Kartoffeln in der Schale nicht zu weich kochen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, die Eier, das Kartoffelmehl-Mehl- Grieß-Gemisch, etwas Salz und den möglichst durch ein Sieb gestrichenen Quark dazugeben, alles gut durcharbeiten, von der Masse fingerdicke Nudeln formen (sehn ein bisschen aus wie kleine Halbmonde), in der Pfanne in Öl braten. In einer anderen Pfanne Butter zerlaufen lassen, Mohn und Zucker hinein geben. Die fertigen Kartoffelnudeln in dieser Mohn- Zucker-Masse schwenken und heiß servieren. Dazu passt ein schönes Kirschkompott.

## Mohnschlupfnudeln 2 Ei

Mohnstuppersche

500 g Pellkartoffeln vom Vortag,  
150 g Mehl,  
50 g Butter,

2 Eier,

1 Ei Mohn,  
1 Prise Salz

Die geschälten Kartoffeln durchdrücken und mit den Eiern und dem Mehl einen

Kartoffelteig herstellen. Daraus kleine Nudeln "schupfen" und in Salzwasser garen. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in Butter zusammen mit dem Mohn goldgelb anschwenken.

Schupfnudeln sind sozusagen die Urform aller Nudeln und werden aus dem Teig ganz einfach mit der Hand geformt, "geschupft". Sie sind in der Mitte etwas dicker und zu den Enden hin spitz zulaufend. Nach der traditionellen Methode werden sie ganz einfach in reichlich Butter geröstet. Sie sollten innen noch schön weich sein, außen eine knusprige, buttrige Konsistenz haben. Der Teig kann aber auch aus reinem Weizenmehl geknetet werden. Mit halbem Roggenmehlanteil schmeckt er aber herzhafter.

## Mohnschlupfnudeln 2 Ei

Mohnstuppersche

500 g Pellkartoffeln vom Vortag,  
150 g Mehl,  
50 g Butter,

2 Eier,

1 Ei Mohn,  
1 Prise Salz

Die geschälten Kartoffeln durchdrücken und mit den Eiern und dem Mehl einen

Kartoffelteig herstellen. Daraus kleine Nudeln "schupfen" und in Salzwasser garen. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in Butter zusammen mit dem Mohn goldgelb anschwenken.

Schupfnudeln sind sozusagen die Urform aller Nudeln und werden aus dem Teig ganz einfach mit der Hand geformt, "geschupft". Sie sind in der Mitte etwas dicker und zu den Enden hin spitz zulaufend. Nach der traditionellen Methode werden sie ganz einfach in reichlich Butter geröstet. Sie sollten innen noch schön weich sein, außen eine knusprige, buttrige Konsistenz haben. Der Teig kann aber auch aus reinem Weizenmehl geknetet werden. Mit halbem Roggenmehlanteil schmeckt er aber herzhafter.

### Schwammklöße Dresdner 2 Ei M

1/8 l Milch, oder Fleischbrühe  
80 g Butter  
80 g Mehl

#### 2 Eier

Salz  
etwas Muskat

Milch oder Fleischbrühe mit der Butter verrühren und mit den Gewürzen aufkochen. Mehl einschütten und rühren bis sich die Masse vom Topf löst. Danach den Topf vom Herd nehmen, zuerst ein Ei zufügen und glatt rühren, danach das zweite. Von dieser Brandteigmasse mit dem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in Salzwasser gar ziehen lassen. Als Suppeneinlage verwenden.

### Wickelklöße 3 Ei + 1 Eiweiß M

1 kg Kartoffeln

1/8 l Milch

#### 3 Eier

250 g Mehl  
65 g Margarine  
Salz  
125 g Semmelbrösel

#### Eiweiß

Kartoffeln kochen, pellen und reiben. Mit Milch, Eiern, Mehl und Salz zu einem festen Teig verarbeiten, danach ausrollen. Den Teig mit zerlassenem Fett bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen, zusammenrollen und in fingerlange Stücke schneiden. Ränder festdrücken, mit Eiweiß bestreichen. Klöße in Salzwasser 12 Minuten kochen. Mit Fleisch auftragen oder mit

brauner Butter zu Kompott reichen.

## Salat + kleine Gerichte

### Buttermilchgetzen M

800 g geschälte rohe Kartoffeln  
400 g geschälte gekochte Kartoffeln  
Salz

1/4 l Buttermilch

Öl zum Braten

Die rohen Kartoffeln fein reiben, das austretende Wasser abschöpfen. (etwas aufheben) Die gekochten Kartoffeln ebenfalls fein reiben und mit der Masse der rohen Kartoffeln mischen, dabei wieder etwas Kartoffelwasser sowie Salz und Buttermilch zugeben, bis ein dicklicher, aber noch flüssiger Teig entstanden ist. In der Pfanne das Öl heiß werden lassen, die Teigmasse etwa 1 1/2 cm dick einfüllen und runde Pfannkuchen, die Getzen, ausbacken. Schön knusprig auf den Tisch bringen. Dazu schmecken Beerenkompotts.

Man kann die Getzen auch im Fett von ausgelassenen Speckwürfelchen braten - dazu gebratene Zwiebelringe oder Pilze reichen.

### Hemdbohnen Stötteritzer 6 Ei

1 kg grüne Bohnen  
Salz

6 Eier

weißer Pfeffer  
2 Ei Mehl  
Öl

Die geputzten und gewaschenen Bohnen in Salzwasser 10 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen, und jeweils 5 Bohnen mit Zwirn zu einem kleinen Bündel zusammenbinden. Die Eier trennen. Eigelb mit Salz und Pfeffer verschlagen.

Das Mehl unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Bohnenbündel in diesem Teig wälzen und in heißem Öl ringsum schwimmend goldbraun ausbacken. Hemdbohnen

schmecken als Beilage zu Fleisch, am leckersten sind sie als Snack zu Bier oder Wein.

### Kartoffeln in der Folie mit gerösteten Zwiebeln

Ardäppeln in der Folie mit Zwiebelkrumpele

2 Pfund nicht so mehliges Kartoffeln werden fast gar gekocht, dann in Alufolie gewickelt, mit Butterflocken, Salz und einer Prise Knoblauchpulver draufgestreut; dann kommen sie 10 Minuten ins Rohr. Feingehackte Zwiebeln in Butter gebräunt werden auf die eingeschnittenen Foliekartoffeln gegeben.

### Kartoffeln mit Quark M

Ardäppeln mit Quark

2 Pfund kleine Kartoffeln mit der Schale kochen (Pellkartoffeln), in einer Schüssel heiß auf den Tisch bringen und dazu 1 Pfund Quark mit etwas Milch sahnig rühren, eine gehackte Zwiebel, etwas Kümmel, Salz, und Pfeffer unterrühren. Den Quark auf den Teller verteilen und in eine kleine Vertiefung Leinöl dazugeben.

### Kartoffelsalat mit Radieschen

Ardäppelsalat mit Rawunzeln

3 Pfund Kartoffeln mit Schale kochen, abschälen, einschneiden und in eine 1/4l heiße Brühe geben, die zuvor mit 2 EL Öl, 1 feingewürfelte Zwiebel, Salz, Essig und Frieslich abgeschmeckt wurde, gut durchziehen lassen und eventuell überflüssige Brühe abgießen, Rawunzeln putzen, waschen, abtropfen lassen und untermischen.

### Kressesalat

200 g Kresse,  
2 EL Essig,  
2 EL Wasser  
2 EL Öl,  
1 TL Pfeffer ,  
1 TL Salz

Die Kresse verlesen und gut waschen. Essig, Öl, Wasser, Pfeffer und Salz vermischen und unter die Kresse geben. Der Salat sollte sofort serviert werden.

## Porreeauflauf M

8 mittlere Kartoffeln  
5 Stangen Porree  
1 EL Butter,  
Soßenbinder

Schnittkäse,  
Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Porree waschen, in Scheiben und zusammen mit den Kartoffelwürfeln, etwas Salz und Pfeffer gar kochen. Mit etwas Soßenbinder andicken, Butter dazugeben und voll mit Schnittkäse abdecken. Im Backofen bei mittlerer Hitze überbacken.

## Rauchemad

800 g in der Schale gekochte Kartoffeln  
Salz  
80-100 g Butter oder Butterschmalz

### Und außerdem:

Zum Bestreichen  
Marmelade.

Die in der Schale gekochten Kartoffeln richtig kalt werden lassen, dann pellen. Die Kartoffeln fein reiben oder durchpressen. Die Kartoffelmasse salzen. In einer Pfanne reichlich Butter oder Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln in Portionen von je 200 g in Kuchen von 1 cm Dicke drücken und braten, so dass sie eine schöne braune Kruste erhalten. Man kann sie auch nur von einer Seite braun braten und mit der knusprigen Seite nach oben auf den Teller legen und servieren; man kann sie jedoch nach Wunsch auch beidseitig schön knusprig braten. Die Rauchemad wird mit Marmelade bestrichen und zu einem Butterbrot gegessen.

## Sächsischer Selleriesalat

4 Personen

700 g Sellerie  
2 mittl. Zwiebeln  
3 El. Essig  
1 El. Zucker  
1/2 Tl. Salz  
2-3 Stängel Petersilie

### Zubereitung

Man schält den Sellerie, schneidet ihn in dünne Scheiben und diese wiederum in dünne, streichholzdicke Stifte. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Essig, Zucker und Salz in knapp 1 l Wasser geben und zum Kochen bringen. Sellerie und Zwiebeln hineingeben, aufkochen, 1-2 Min. kochen lassen. Zum langsamen abkühlen beiseite stellen. Bei Zimmertemperatur mit der darüber gestreuten Petersilie, die Sie vorher geputzt und feingehackt haben, servieren.

### Tipps:

Sellerieknollen sollten fest und schwer und außen unbeschädigt sein. Kaufen Sie lieber zwei kleine Knollen als eine sehr große. Oft sind sehr große Knollen innen bereits holzig.

Wenn Sie Knollensellerie schon etwas im voraus zerkleinern, beträufeln Sie die Scheiben oder auch die Stifte mit etwas Zitronensaft. So verhindern Sie eine bräunliche Verfärbung.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

## Tomatenauflauf 6 Ei M

1 Kg Pellkartoffeln

6 Eier

500 g Tomaten

1/2 l saure Sahne

2 EL Semmelbrösel

Butter

## Pfeffer Salz

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Hartgekochten Eier und die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Anschließend schichtweise Kartoffeln, Tomaten und Eier in eine gute gefettete feuerfeste Form geben.

Jede Schicht leicht salzen und pfeffern. Die Sahne mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen und darüber gießen. Mit Semmelbröseln bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen und bei mittlerer Hitze im Backofen etwa 30 Minuten überbacken.

## Zwiebelsalat

2 große Zwiebeln,  
je eine Handvoll Petersilie  
Dill und Basilikum  
Essig  
Öl  
etwas Zucker

Die Zwiebeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Anschließend in Essigwasser mit einer Prise Zucker ganz kurz brühen. Danach die Zwiebeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Petersilie, Dill und Basilikum feinwiegen und mit den Zwiebeln und etwas Öl gut vermischen.

## Suppen

### Buttermilchsuppe, Sorbische M

1 l Buttermilch  
50 g Zucker  
1 Zitrone  
20 g Stärkemehl  
1 EL Zimt

Die Buttermilch mit Zucker und der abgeriebenen Schale der Zitrone aufkochen lassen. Danach die Suppe mit Stärkemehl binden und vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

## Hagebuttensuppe, Sächsische I

300 g frische Hagebutten  
75 g Butter,  
2 - 3 Ei Mehl  
1 Ei Zucker,  
2 Brötchen  
Salz

Die Hagebutten von Stiel und Blüte lösen, gut waschen und in einem Liter Wasser mit einer Prise Salz etwa 25 Minuten kochen. Anschließend durch ein besonders feines Sieb streichen. Die Butter zerlassen und das Mehl darin ziemlich dunkel bräunen, mit etwas Wasser glatt rühren und zu den Hagebutten dazugeben. Nochmals aufkochen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Suppe sehr heiß mit gerösteten Semmelwürfeln servieren.

## Sächsische Hagebuttensuppe II 1 Ei M

4 Personen

500 g Hagebutten  
3-4 Zimtstangen  
2-3 Nelken  
50 g Sultaninen  
100 g Mandeln, gehobelt  
Salz  
Zucker

1 Ei

250 ml Schlagsahne

1 Pack. Vanillepudding  
1 Ei. Mehl  
200 g Weißbrot  
100 g Butter

### Zubereitung

Hagebuttensuppe - das hört sich an wie ein Rezept aus vergangenen Tagen. Und tatsächlich - die herb-säuerliche Hagebutte, die auch Rosenbeere heißt, wird heute kaum noch verarbeitet. Man sammelt diese Scheinfrucht der wilden Heckenrose und anderer Rosensorten am besten zwischen September und November abseits großer Straßen und dort, wo Rosen nicht gespritzt werden.

Die Hagebutten waschen und zusammen mit dem Zimt und den Nelken etwa 6 Stunden in 2 l Wasser auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln las-

sen. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben. Die ausgekochten Hagebutten wegwerfen. Das aromatisierte Kochwasser mit den Sultaninen und den Mandeln aufkochen, mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken und 30 Min. kochen lassen.

Das Ei, die Schlagsahne, das Pulver für den Vanillepudding und das Mehl sehr gut verrühren. Die Suppe vom Herd nehmen, die Masse einrühren, unter Rühren aufkochen. 5 Min. kochen lassen, mit wenig Salz und mit Zucker abschmecken. Mit den Weißbrotwürfeln, die man in der Butter angeröstet hat, servieren.

### Tipps:

Hagebutten lassen sich hervorragend einfrieren und halten sich 8 Monate im Tiefkühlschrank, eingezuckert sogar 12 Monate.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

### Kartoffelsuppe Dresdener

250 g gekochte Kartoffeln  
2 EL Margarine  
2-3 EL Mehl  
1 Zwiebel  
1 Tasse kaltes Wasser  
1 l heißes Wasser oder Fleischbrühe  
1 EL Salz  
2 EL kräftiges Küchenkraut (Petersilie oder Majoran)  
1 Prise Pfeffer

Die vom Vortag erkalteten Pellkartoffeln schälen und reiben. Helle Mehlschwitze zubereiten: Fett zergehen lassen und fein geschnittene Zwiebel glasig dünsten, ca. 2 Minuten und unter ständigem Rühren das Mehl hinzugeben, bis es sich vom Topfboden löst. Mit 1 Tasse kaltem Wasser oder der kalten Fleischbrühe glatt rühren. Dies verhindert die Klümpchenbildung. Danach das heiße Wasser zugießen und etwa 5 Minuten kochen. Geriebene Kartoffeln und Salz hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen lassen, zum Schluss die gewiegte Petersilie einstreuen und in der heißen Suppe ziehen lassen. Auch hier gehört eine Bockwurst oder eine Scheibe Jagdwurst in die Suppe.

## Käserahmsuppe mit Meissner Riesling & Traubenfilets M

4 Portionen

40 g Butterschmalz

40 g Weizenmehl

160 ml Meissner Riesling

200 ml Milch

50 ml Sahne

250 ml Neutrale Brühe

250 g Emmentaler, gerieben

50 ml Creme fraiche

Pfeffer, weiß, gemahlen

Salz

1 Schuss Zitronensaft

Weintrauben halbiert, entkernt

### Zubereitung

Von Butterschmalz und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, mit Milch, Brühe und Sahne auffüllen und gut durchkochen lassen, bis der Mehlschmack ausgekocht ist. Nun die Hitze etwas reduzieren und den frisch geriebenen Käse dazu geben und in der Suppe zerlaufen lassen. Die Cr'me fraiche unterrühren und mit wenig Pfeffer, Salz und Zitrone vollenden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Weintrauben auf die Suppe geben.

Blaue Weintrauben machen sich optisch sehr gut.

Guten Appetit wünscht Ihnen : Horst Giese , Küchenchef des Hotels "Dresden Domizil"

Quelle MDR 1 RADIO SACHSEN

## Klunkernsuppe 3 Ei M

3 Eier

1/2 Tasse Wasser

2-3 EL Mehl

1 l Milch

1/2 TL Salz

½ TL geriebenen Muskat  
Backobst  
Zucker

Die Eier mit etwas Wasser schlagen, danach das Mehl hinzufügen, bis eine zähe dickflüssige Masse entsteht. Die Milch mit etwas Salz und Muskat zum Kochen bringen. Die Eiermasse unter Rühren hinzugeben und gut durchkochen lassen. Nach eigenen Empfinden Backobst und Zucker in die Suppe geben.

### Leipziger Schibbickensuppe 2 Eiweiß oder Holundersuppe

1 kg Holunderbeeren  
150-250 g Zucker  
2 EL Stärkemehl

#### 2 Eiweiß

Zwieback oder Semmeln je nach Bedarf

Reife Holunderbeeren (im alten Leipzig wurden diese „Schibbicken“ genannt) waschen, von den Dolden abstreifen und in 2 l Wasser kochen. Den Fruchtsaft danach von den zerkochten Früchten trennen, indem alles durch ein engmaschiges Sieb gegeben wird. Zucker und Mehl vermischen, in den Saft einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Suppe in Teller geben und das zu Schnee geschlagene Eiweiß zur Garnierung auf die violette Suppe setzen.

Zwieback (oder Semmeln) nach persönlichem Geschmack in die Suppe einbrocken.

### Nesselsuppe 2 Ei

1,5 Liter Brühe,  
5 Hände junge Nesselblätter,  
120-150 g Grieß,

#### 2 Eier,

1 EL Butter,  
Salz,  
Paprika,  
Lorbeerblatt,  
Knoblauch,  
Wacholderbeeren,  
etwas Zwiebel.

Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen, die gewaschenen und Feingewiegten Nesselblätter darin kochen ca. 10 Minuten. Dann den Grieß einstreuen und nachdem er ausgequollen ist die Eier zugeben, abschmecken.

Die Suppe vom Herd nehmen und die Butter unterrühren.

Nach Belieben mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und servieren.

## Sächsische Kartoffelsuppe I

1 kg Kartoffeln,  
1 Stück Sellerieknolle, frisches Selleriekraut,  
1 Möhre,  
Salz,  
Pfeffer,  
2 l Brühe,  
Liebstöckel

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit Sellerie, Liebstöckel, Möhre, Salz und Pfeffer in der Brühe kochen, bis die Kartoffelstücke sehr weich sind. Dann die Kartoffeln zerstampfen oder durch ein Sieb streichen. Die Suppe nochmals abschmecken, nach Belieben mit gebratenen Speckwürfeln oder Gänsefett verfeinern.

Zur Kartoffelsuppe werden sehr gern Bockwürste oder Wiener Würstchen gereicht.

## Schwammessuppe 2 Eigelb M

½ l Wasser  
250 g getrocknete Mischpilze,  
½ l gut gewürzte Fleischbrühe  
2 El gehackte Petersilie  
70 g Mehl

2 Eigelb,

1/8 l Sahne

100 g Semmelbrot,  
100 g Butter,  
etwas weißer Pfeffer

Pilze über Nacht in einem halben Liter Wasser einweichen. Dann in einem

Tuch auspressen. Den Fond aufheben. Die Pilze in Butter anbraten, mit Mehl bestäuben, mit Brühe und Einweichfond auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen. Eigelb und Sahne vermengen, in nicht mehr kochender

Suppe verrühren und mit weißem Pfeffer würzen. Die Suppe über die gerösteten Semmelscheiben in Teller geben.

## Warmbiersuppe Sächsische 2 Eigelb M

1/2 l Milch

1 El Mehl

2 Eigelb

1 Flasche Malzbier

1 Prise Zimt

2 El Zucker und Zimt

Von der Milch eine halbe Tasse abnehmen, den Rest zum Kochen bringen. Das Mehl in der Restmilch anrühren und damit die kochende Milch andicken. Vom Ofen nehmen und die Eigelbe unterrühren. In einem anderen Topf Bier, Salz, Zucker und Zimt verrühren und aufkochen lassen. Durch ein Sieb in die Milchsuppe gießen, gut umrühren.

## Fisch

### Forelle in Apfelsonne

2 Forellen

4 TL Essig

1 l Salzwasser

4 Äpfel

1/4 l lieblicher Weißwein

1 EL Zucker

1/2 TL Zimt

1 Zitrone (Schale)

1 Prise Muskat (frisch gerieben)

Butter

Muskat

Salz

Die Forellen im Ganzen in erwärmtes Salzwasser (mit Essig versetzt) geben, zum Sieden bringen und dann 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Danach herausnehmen, abtropfen lassen und in der heißen Apfeloße die gleichzeitig fertig sein sollte zu Tisch bringen. Während die Fische ziehen, die Soße

bereiten: Äpfel schälen, entkernen und in ganz kleine Stücke schneiden. Anschließend die Apfelstückchen in dem Weißwein mit etwas Zucker und Zimt weich dünsten (etwa 10 Minuten) und danach durch ein Sieb reiben. Die entstandene Apfeloße mit abgeriebener Zitronenschale und Muskat würzen, die Butter

darunter rühren und nochmals erhitzen. Die Soße über die Forellen geben. Mit Salzkartoffeln (bestreut mit Dill oder Petersilie) servieren.

### Forelle, Sächsische 1 Eigelb M

8 grüne Heringe Zitronensaft Salz  
3 EL Essig  
4 Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt

### Für die Soße 1 Eigelb M

Schnittlauch  
Basilikum  
Petersilie,  
Dill,  
60 g Butter,  
1 EL Mehl  
3/8 l Fisch- oder Fleischbrühe  
Salz, Zitronensaft,  
1 Eigelb,

1/8l Sahne

Die vorbereiteten Heringe mit Zitronensaft beträufeln und salzen, an Kopf und Schwanz zusammenbinden und zum Bläuen mit reichlich siedendem Essigwasser übergießen. Die Gewürze hinzufügen, alles zum Kochen bringen und 5 min ziehen lassen. Gehackte Kräuter in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben, mit Butter auffüllen, kurz kochen lassen, würzen und das mit Sahne verquirlte Eigelb zufügen.

### Marinierte Heringe M

8 Salzheringe

½ l Milch

¼ l saure Sahne

1 Apfel  
3 Zwiebeln  
3 saure Gurken  
4 Lorbeerblätter  
Piment- oder Pfefferkörner  
Essig  
Zucker  
Öl

Die Heringe ausnehmen, gründlich waschen und 8 Stunden wässern. Die Milch mit der sauren Sahne verrühren, dünne Apfelscheiben, Zwiebelringe, Gurkenstifte, Lorbeerblätter und 8 Gewürzkörner zufügen, mit Essig und Zucker abschmecken, Öl zufügen. Die Heringe in die Marinade geben und im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen. Mit Petersilienkartoffeln auftragen

### Heringsalat, Lausitzer Flöz

Salzheringsfilets Zwiebelringe Pfefferkörner Gewürzkörner Lorbeerblätter  
Senf (mittelscharf) Lausitzer Leinöl

Die Salzheringsfilets in Gabelstücke schneiden, in einen flachen Keramiktopf abwechselnd mit den Gewürzzutaten und den Zwiebelringen schichten und jeweils mit einer Schicht Senf abdecken. Auf den ersten Lausitzer Flöz weitere Schichten aufbringen. Nach der letzten Lage mit reichlich Lausitzer Leinöl übergießen, bis alles abgetaucht ist. Den Heringsalat 48 Stunden ziehen lassen und danach vorzugsweise mit Schwarz bzw. Körnerbrot servieren.

### Wurzelkarpfen Meissner

1 Karpfen von 1,5 kg  
2 Karotten  
100 g Sellerie  
1 Stange Porree  
2 EL Öl Salz Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
80 g Butter  
1/2 l Elbtal-Müller-Thurgau

3 EL gehackte Petersilie

Den küchenfertigen Karpfen in Portionsstücke teilen. Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Das Öl erhitzen, Gemüse Hineingeben, die Karpfenstücke obenauf legen. Salzen, pfeffern und das Lorbeerblatt zufügen.

Butterflöckchen aufsetzen, Weißwein angießen. Zugedeckt etwa 20 Minuten dünsten. Die Karpfenstücke und das gare Gemüse herausnehmen und warm stellen. Die Sauce bei großer Hitze auf etwa 1/4 l reduzieren. Die Karpfenstücke und das Gemüse auf vorgewärmte Teller legen und mit der Sauce übergießen. Darüber Petersilie streuen.

Süßspeisen

## Karpfen Blau

1 Karpfen (frisch geschlachtet und ausgenommen)

1 Tasse Wasser

1 Tasse Essig (mild)

2-3 l Wasser

3 EL Salz

1 Möhre

½ Sellerie

3 EL gehackte Petersilie

1 Zwiebel

Unmittelbar vor der Zubereitung den Karpfen (Schleimhaut darf nicht verletzt sein)

"bläuen": 1 Tasse Wasser mit dem Essig mischen, in einem Töpfchen erhitzen und das heiße Essigwasser sorgfältig über den Karpfen gießen (vom Kopf bis zur Schwanzflosse). Den Fisch in das warme Salzwasser (kalt angesetzt mit allen genannten Würzzutaten) setzen (am besten in einer Fischpfanne) zum Sieden bringen, dann bei geringer Hitze höchstens 15 Minuten ziehen lassen.

Sobald sich die Bauchflossen herausziehen lassen, was man mit einer Gabel probieren kann, ist das Fischfleisch gut. Mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter (Als Soße) servieren, mit Meerrettich und Zitronenscheiben garnieren.

Moritzburger Räucher Karpfen,  
auf Apfel-Zwiebel-Salat

300 g geräuchertes Karpfenfilet,

400 g Äpfel,  
200 g Zwiebel,  
½ Zitrone  
½ Bund Schnittlauch,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Zucker  
Öl,  
Salz

Das geräucherte Karpfenfilet in gleichmäßige Streifen schneiden. Für den Salat werden zuerst die Zwiebeln geschält und in feine Streifen geschnitten. Danach gibt man sie in eine Schüssel und mariniert sie mit etwas Salz, weißem Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft. Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und in Blättchenform geschnitten. Die Apfelblättchen gibt man sofort unter die marinierten Zwiebeln. Den Salat mit Öl und Schnittlauch verfeinern.

### Krebsschwänze, Leipziger Allerlei 2 Eigelb

250 g Spargel  
250 g Möhren  
250 g junge Erbsen  
250 g Kohlrabi  
250 g Blumenkohl  
250 g Morcheln

### einige Krebsschwänze

#### 2 Eigelb

Butter  
etwas Fleischbrühe  
Salz

Die verschiedenen Gemüsearten getrennt voneinander garen: Spargel, Kohlrabi und Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser, Möhren in Fleischbrühe, Erbsen in wenig Wasser mit Butter. Die Morcheln gründlich putzen, waschen, in kaltem Wasser ansetzen und heiß werden lassen. Anschließend nochmals mit kaltem Wasser waschen und dann gar kochen. Alle Gemüse aus dem Sud nehmen und in einer Schüssel anrichten. Die Krebsschwänze in Salzwasser mit etwas Essig gar kochen und in der Gemüschüssel verteilen. Die Butter zergehen lassen, mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, mit dem vorher verquirlten Eigelb binden und über das Gemüse gießen. Das Gemüse mit den Morcheln garnieren und mit Semmelklößchen servieren. Ebenso schmackhaft ist das Gericht, wenn die Krebsschwänze und Semmelklößchen entfallen und anstelle der Morcheln Champignons verwendet werden.

## Matjessalat Dresdner Art

4 Portionen

### 3 Matjesfilets

1/4 Salatgurke

1 Zwiebel, rot

2 Staudenselleriestangen mit Blättchen

4 El. Essig

Pfeffer, schwarz

1 Tl. Worcestersauce

1 Bund Petersilie, glatt

1 Bund Dill

4 El. Sojaöl

250 g Äpfel, säuerlich

### Zubereitung

Matjes abtropfen lassen, trockentupfen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und würfeln. Eine halbe Zwiebel würfeln, den geputzten Sellerie in Scheiben schneiden.

Essig, Pfeffer und Worcestersauce verrühren, die gehackten Kräuter und die Zwiebelwürfel dazugeben und das Sojaöl unterziehen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in die Soße würfeln. Alle anderen Zutaten auch hineingeben und mehrere Stunden gut durchziehen lassen. Noch einmal abschmecken. Die restliche halbe Zwiebel in Ringe schneiden, den Salat damit und mit den Sellerieblättchen garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Dresdner Fischkoch Günther Liske

Quelle

MDR 1 RADIO SACHSEN Sächsische Küche

## Sächsischer gebackener Karpfen 3 Ei

4 Personen

1 Karpfen; etwa 2 kg, ausgenommen, geschuppt, Kopf und Flossen abgetrennt

2-3 Ei

Salz

Pfeffer

Semmelmehl; zum Panieren  
200-300 g Butterschmalz  
2 Naturreine Zitronen  
1/2 Bund Petersilie

### Zubereitung

Beim Neunerlei steht der Karpfen für das Element Wasser. Vielleicht aber ist der Brauch, an Weihnachten Karpfen zu essen, aus dem benachbarten Böhmen in das Erzgebirge gekommen. Böhmen ist nämlich seit dem Mittelalter für seine Karpfenzucht bekannt. Backen Sie die Karpfen erst kurz vor dem Servieren.

Den Karpfen, den Sie am besten von Ihrem Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen, in 1 cm dicke Portionsscheiben schneiden. Sorgfältig trockentupfen. Die Ei in einem tiefen Teller kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Das Semmelmehl in einen tiefen Teller geben. Die Karpfenstücke durch die Ei ziehen, mit dem Semmelmehl von allen Seiten panieren. Auf einem Brett für 30-40 Min. beiseite stellen, damit sich die Panade etwas festigt.

Auf mittlerer Hitze das Fett in einer großen, schweren Pfanne zerlassen und die Karpfenstücke darin goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Zitronenachteln und feingehackter Petersilie servieren. Wenn sie nicht alle Karpfenstücke auf einmal backen können, sollten Sie die gebackenen Stücke im Backofen bei 50° C (keine Umluft) leicht abgedeckt warm halten.

### Tipps:

Wenn Sie den Karpfen selbst ausnehmen und schuppen, sollten Sie auch die Gallenblase unterhalb der Kehle entfernen. Der Karpfen schmeckt sonst bitter.

Wenn er sich nur schwer schuppen lässt, tauchen Sie ihn vorher einige Sekunden in kochendes Wasser. Dann geht es einfacher.

Rühren Sie beim Panieren Salz und Pfeffer immer unter die Ei. Dann zieht das panierte Lebensmittel kein Wasser.

Lassen Sie Paniertes immer 30-60 Min. stehen. Dann haftet die Panade besser am Gargut.

Man kann Fisch und Fleisch, die paniert werden sollen, auch zunächst dünn mit Mehl bestäuben. Auch dann haftet die Panade besser.

Panierte Speisen immer in viel Fett anbraten. Die Panade wird dann besonders knusprig.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

## Vogtländer Karpfen

Sachsen

4 Personen

1 Karpfen ca. 1,5 kg

Zitronensaft

2 Möhren

1 Petersilienwurzel

1 Stange Lauch

1 Kohlrabi

1/4 Stück Sellerie

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner

3 Pimentkörner

2 Gewürznelken

1 Stückchen Saucen-Lebkuchen

50 g Butter

Salz

Pfeffer

Den Karpfen schuppen, waschen und in Portionsstücke zerteilen. Diese an der Innenseite salzen und an der Außenseite mit Zitronensaft beträufeln.

Alle Gemüse putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit einem halben Liter Wasser, dem Lorbeerblatt, ein paar Pfefferkörnern, Piment und Nelken das Gemüse mit dem Stücken Saucenkuchen weich kochen. Anschließend durch die "flotte Lotte" drehen und abschmecken.

In eine Kasserolle die Butter geben und die Fischstücke darauf schichten. Den passierten Gemüsebrei darüber geben.

Alles schnell zum Kochen bringen und dann bei kleiner Hitze noch 30 Minuten ziehen lassen.

Dann die Fischstücke mit dem Gemüsepüree anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln oder Grüne Klöße und Rotkraut.

Fleisch diverses

## Dresdner Krautwickel 2 Ei M

1 kg Weißkraut  
2 El. Gehackter Kümmel

200 g Rinderhack

200 g Schweinehack

1 Brötchen

2 Ei

2 Zwiebeln (fein gehackt)

Salz

Pfeffer

150 g Rauchfleisch (in feine Würfel)

2 El. Mehl

Butterfett

1/4 l Fleischbrühe

4 El. Sauerrahm

1 Tl. Butter

### Zubereitung

Den Strunk aus dem Kohlkopf herausschneiden und den Kopf kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Die Blätter ablösen. Pro Person 2 bis 3 große Krautblätter nebeneinander so auslegen, dass sie sich etwas überlappen. Mit Kümmel bestreuen.

Für die Füllung Hackfleisch, in Wasser eingeweichtes, dann ausgedrücktes Brötchen, Ei, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen. Die Rauchfleischwürfelchen unterkneten. Die Fülle auf die Krautblätter geben, Blätter zusammenrollen und mit Rouladennadeln zusammenhalten. In Mehl wälzen und im erhitzten Bratfett ringsum anbraten. Etwas klein geschnittenes Kraut zufügen.

Mit Brühe aufgießen und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Die Sauce mit Sauerrahm und Butter verfeinern.

Quelle

SWR Großmutter-Rezepte: Kochen wie in Dresden

## Eisbein Bautzener Topfsülze

1 kg Eisbein

50 g Sellerie

2 Zwiebeln

3 kleine Möhren

2 Gewürzgurken  
1 Lorbeerblatt  
Gewürzkörner  
8 Blatt Gelatine  
5 Perlzwiebeln  
3 Wiesen- oder Waldchampignons  
Essig Zucker Salz

Zwiebeln, Sellerie und eine Möhre in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch zusammen mit dem Gemüse, dem Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern in 1 ½ l Salzwasser ansetzen und etwa 2 Stunden bei geringer Hitze dünsten. 15 Minuten vor dem Garende noch 2 klein geschnittene Möhren zugeben.

Anschließend das Fleisch aus der Brühe nehmen, Schwarte, Fett und Knochen entfernen, in kleine Würfel schneiden und in eine große Schale legen.

Die klein geschnittenen Gewürzgurken, Zwiebeln und Champignons über dem Fleisch verteilen. Die Fleischbrühe mit Essig und Zucker abschmecken und die vorher aufgelöste Gelatine darunter rühren. Danach alles über das Fleisch in die Schale geben, 2 Stunden erstarren lassen und dann auf einen flachen Glasteller stürzen. Das Gericht mit Bratkartoffeln oder frischem Landbrot servieren.

## Erzgebirgischer Kaninchenbraten

4 Personen

1 mittl. Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Kaninchen (etwa 2 kg)  
Salz  
Pfeffer  
1 Zitrone, Saft davon  
1 mittl. Zwiebel  
100 g Butter oder Margarine

### Zubereitung

Das Kaninchen, das in der freien Wildbahn unterirdische Höhlen anlegt, steht beim Neunerlei für das Element Erde. Als Weihnachtsbraten ist es eher ungewöhnlich. Sein zartes mageres Fleisch bildet allerdings einen guten Kontrast zur fetten Weihnachtsgans.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Das Kaninchen zerteilen (Vorder- und Hinterläufe, Rücken, Brust, Kopf). Die Teile waschen, sorgfältig trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit

dem Zitronensaft beträufeln. Das Fett in einer geräumigen Pfanne, die alle Teile nebeneinander fassen kann, zerlassen.

Die Kaninchenteile mit Zwiebel und Knoblauch auf mittlerer Hitze anbraten. Achten Sie darauf, dass der Knoblauch und die Zwiebeln nicht verbrennen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, etwa 500 ml Wasser angießen.

Decken Sie die Pfanne ab und schmoren Sie das Kaninchen etwa 30 Min. im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft 160° C). Dann nimmt man den Deckel ab und lässt es weitere 20 Min. im Backofen bräunen. Sofort, oder wieder aufgewärmt, servieren.

### Tipps:

Wenn Sie ein frisches Kaninchen kaufen, lassen Sie es maximal einen Tag gut gekühlt liegen. Das magere, im Geschmack an Huhn erinnernde Fleisch verdirbt sehr schnell.

Kaufen Sie von vorneherein Kaninchenteile wie Rücken oder Hinterkeule. So haben Sie das mühsame Zerlegen gespart.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

## Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln M

### SACHSEN)

4 Personen

#### FÜR DEN Kaninchenrücken

1 Kaninchenrücken mit Knochen

750 ml Hühnerbrühe

130 g Schweinehack

1 Schalotte, fein geschnitten

1 Ei. Creme fraiche

1 Ei. Gartenkräuter, fein geschnitten

120 g Schwarzwurst (geräucherte Blutwurst)

Etwas Butter

1 Stoffserviette

#### FÜR DIE SAUCE

1 Schalotte, fein geschnitten

1/2 Tl. Mehl

1/2 Ei. Senf, mittelscharf

1 El. Tomatenmark  
1 Zweig Petersilie  
3 Zweige Thymian  
125 ml Portwein  
125 ml Hagebuttentee  
1 Karotte, gewürfelt  
1 Petersilienwurzel, gewürfelt  
125 ml Hühnerbrühe  
1 El. Hagebuttenkonfitüre

### Für die Gurkenbandnudeln

1 groß. Gurke  
75 ml Hühnerbrühe

### SONSTIGES

Salz  
Pfeffer  
Sonneblumenöl

### Zubereitung

Vom Kaninchenrücken die äußere Haut abziehen, die Knochen auslösen. Das Fleisch mit der Außenseite nach unten flach auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Das Schweinehack mit Schalottenwürfelchen, Salz, Pfeffer, Creme fraiche und den Kräutern gut mischen und auf dem Rücken verstreichen. Die Blutwurst häuten und längs in die Mitte platzieren. Die Bauchlappen über die Füllung klappen.

Die Stoffserviette buttern, den Rücken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Hühnerbrühe köcheln lassen.

Die Knochen klein hacken und mit den Schalottenwürfeln in heißem Öl anrösten. Mit Mehl bestäuben, Senf, Tomatenmark und Kräuterzweige unterrühren. Mit Portwein und Hagebuttentee ablöschen und bei großer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Sud wieder aufsetzen, Gemüsewürfel und Hühnerbrühe zugeben, wieder kräftig kochen und auf die Hälfte reduzieren. Konfitüre zugeben, kräftig abschmecken und pürieren. Eventuell die Sauce noch durch ein Sieb streichen.

Von der gewaschenen Gurke mit einem breiten Sparschäler Längsstreifen abziehen. 2 EL Öl mit der Hühnerbrühe erhitzen und die Gurkenstreifen knapp 5 Minuten darin garen.

Kaninchenrücken aus der Brühe nehmen, auswickeln und gleichmässig aufschneiden. Gurkenbandnudeln mittig auf die Teller geben. Kaninchen-scheiben kreisförmig um die Gurkenstreifen legen und in die Zwischen-räume Sauce geben.

Quelle

ARD Buffet: Wochenthema: Regionale Stern(e)Küche  
Ostdeutschland - Rezept von Ute Herzog

### Schnudendunker M

800 g gekochte Kartoffeln

300 g Schnittkäse ( Gouda oder Edamer)

Öl zum Braten,  
2 Zwiebeln

600 g Gehacktes,

Zwiebeln

etwas gekörnte Brühe

Schnittlauch

Petersilie, Majoran, Kümmel, Pfeffer

Paprika

Salz

4 mittelgroße Tomaten,

Margarineflöckchen

In einer Auflaufform die Kartoffeln mit den Zwiebeln und Gewürzen wie Bratkartoffeln zubereiten. Das Gehackte würzen und über die Kartoffeln verteilen. Über das Gehackte geschnittene Tomatenscheiben legen und mit Schnittlauch bestreuen. Dann Schnittkäse darauf legen und einige Margarineflöckchen aufsetzen. In der Backröhre bei Mittelhitze etwa 30 bis 40 min backen. Dazu gehört eine große Schüssel frischer Salat.

### Hackfleisch , Falscher Hase 2 Ei

750 g Hackfleisch halb und halb

2 Semmeln

2 Eier

2 klein gehackte Zwiebeln

Pfeffer

Salz  
2 EL Bratfett  
4-5 Zwiebeln(in Ringe geschnitten)

Semmeln in Wasser oder Milch einweichen, ausdrücken und klein zerpfückt mit den aufgeschlagenen Eiern und den klein gehackten Zwiebeln zu dem Gehackten in eine Rührschüssel geben. Alles gut mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse mit bemehlten Händen wie einen "falschen Hasen"(oder wie einen Brotlaib) formen und bei mittlerer Hitze in offener Pfanne oder Kasserolle von allen Seiten unter Öfteren Beschöpfen

Braunbraten. Dann herausnehmen und im Bratfett weitere 4 bis 5 Zwiebeln(Ringe) scharf anbraten, eventuell 2 bis 3 EL heißes Wasser zugeben. Der falsche Hase wird in Scheiben geschnitten, auf Kartoffelbrei gelegt und mit den gebratenen Zwiebeln belegt.

### Hähnchenbrust a la Saxe M

4 Portionen

4 **Hähnchenbrüste** ohne Knochen, nur mit Flügelknochen und Haut  
Pfeffer, weiß

Salz

2 Zwiebeln

1/2 Sellerieknolle

100 g Butter

2 Knoblauchzehen

1/4 l **Elbtal-Riesling**

500 g Blumenkohl

4 El. **Milch**

1 El. Speisestärke

8 El. **Schlagsahne**

10 g **Krebsbutter**

40 g Butter

16 **Krebsschwänze, gegart**

Petersilie

### Zubereitung

Die Hähnchenbrüste mit Pfeffer und Salz einreiben. Zwiebeln und Sellerie putzen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Etwas Knoblauch zugeben. Den Weißwein angießen und alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrüste hineinlegen und bei geringer Hitze 10 bis 12 Minuten garen.

Inzwischen den Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser mit der Milch etwa 12 Minuten bei geringer Hitze garen. Die Röschen herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die garen Hähnchenbrüste ebenfalls herausnehmen und warm stellen. Den Hähnchenfond etwas einkochen, dann passieren.

Die Speisestärke mit der Sahne verquirlen, in den Fond gießen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Krebsbutter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Pfännchen die Butter zerlassen und leicht salzen.

Auf vorgewärmten Tellern die Hähnchenbrüste anrichten. Blumenkohlröschen mit der zerlassenen Butter übergießen und zusammen mit den Krebschwänzen die Brüstchen umlegen und die Soße darüber geben. Petersiliensträußchen waschen, kleine Zweiglein abzupfen und anlegen.

Dazu schmecken gekochte, in Butter geschwenkte Kartoffeln und ein trockner Elbtal-Riesling oder ein guter Meissner Müller-Thurgau.

Guten Appetit wünscht Ihnen heute

Dieter Dornig , Küchenchef im Hotel Mercure Newa in Dresden

Quelle MDR 1 RADIO SACHSEN Sächsische Küche

## Hirsch Pilz

Schwamme -Hirsch

### 1 Pfd. Hirschfleisch würfeln dazu

1 gewürfelte Zwiebel ,

1 Lorbeerblatt, 1

geschnittene Knoblauchzehe,

gestoßener Wacholder,

Pfeffer und

2 Nelken in einen Topf geben.

Anschließend mit

1/8 l Rotwein auffüllen, danach alles

1 Tag durchziehen lassen und mehrmals umrühren .

Schwamme putzen und schneiden. Fleisch kräftig anbraten, anschließend die Schwamme zugeben salzen, pfeffern und

1 Tl. Preiselbeeren unterrühren.

## Kasslerkoteletts auf Meißner Art! 2 Ei

400 g Kartoffeln  
1 große Zwiebel

### 2 Eier

Salz, Kümmel

### 4 Kasslerkoteletts

Mehl  
Schmalz

Die rohen Kartoffeln reiben, in einem Leinensäckchen ausdrücken und mit der geriebenen Zwiebel, den Eiern etwas Salz und gehackten Kümmel verrühren.

Die Koteletts klopfen, im Mehl wälzen und mit der Kartoffelmasse umhüllen, in heißem Schmalz braten.

Ihr könnt aber auch die Koteletts vorher einlegen. Man nehme Senf, Öl und Pfeffer, ca. 2h ziehen lassen.

## Lamm Osterlämmer

Oberlausitzer

### 2 kg Lammkeule

500 g Zwiebeln,  
4 Knoblauchzehen

### 200 g durchwachsener Speck,

100 g Butterschmalz,  
Salz

Frischgemahlener schwarzer Pfeffer,

2 El Senf,

2 Lorbeerblätter

1 Bd. Thymian

3/4 L Rotwein,

4 Tomaten

Das Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die

Knoblauchzehen schälen und zerkleinern. Den Speck in feine Streifen schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, Fleischwürfel und Speckstreifen darin anbraten. Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf, Lorbeer und den klein geschnittenen Thymian zufügen. Rotwein angießen, Knoblauch hineingeben.

Den geschlossenen Topf eine Stunde köcheln lassen. Die Tomaten überbrühen, die Haut abziehen. Die Tomaten in Viertel schneiden und zum Fleisch geben. Noch 10 Min. köcheln lassen, Lorbeerblätter entfernen. Mit Majoran-Kartoffeln auftragen.

## Schöpsrücken mit Senfkruste M

1,2 kg Lammrücken

60 g Butter,

1/8 l Saure Sahne

100 g Geriebene Semmel

4 El Senf zum Bestreichen

Ein gut gehäuteter Schöpsrücken wird 2 Tage in saure Sahne eingelegt. Zum Braten wird der Schöpsrücken vorher mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dazu werden noch einige Wacholderbeeren und Gewürzkörner gegeben. Den vorbereiteten Rücken in eine Pfanne legen und reichlich Butter und etwas Wasser zugeben. Während des Garens muss der Rücken oft und mit dem entstandenen Fond begossen werden, damit er recht saftig wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreicht man den Rücken mit Senf, streut darüber geriebene Semmel und begießt ihn mit etwas süßer Sahne, wodurch die Sauce sämig wird und der Braten eine schöne Kruste bekommt. Bratenzeit 2 - 3 Stunden

## Lammkeule mit Maronenpüree M

4 Personen

1 kg Lammkeule (vom Metzger auslösen lassen, Knochen aufbewahren)

8 Pfefferkörner

2 Petersilienwurzeln

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz

### Sauce

40 g Butter

2 El. Mehl

1/2 l Lammfond

Salz  
Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

4 El. Sahne

### Das Maronenpüree

400 g Maronen  
50 g Butter  
Einige Topfen herber Weißwein  
Muskatnuss

### Zubereitung

Von der Lammkeule Fett und Haut entfernen. Die ausgelösten Knochen in reichlich Wasser mit Pfefferkörnern und dem geputzten Gemüse zum Kochen bringen.

Die Keule salzen, aufrollen, zusammenbinden und in die siedende Brühe legen. Die Keule muss mit der Brühe bedeckt sein. Zugedeckt bei milder Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen.

Für die Sauce die Butter zerlassen, das Mehl darüber stäuben und gut verrühren. Den Lammfond zugießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen, dann 20 Minuten köcheln lassen, bis noch etwa 1/4 l vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach passieren. Mit der Sahne verfeinern

Quelle SWR Großmutter-Rezepte: Kochen wie in Dresden

### Sächsisches Senffleisch,

#### 600 g Rindfleisch

3 große Zwiebeln  
3 Scheiben Schwarzbrot oder Pumpernickel  
1 Salatgurke  
2 El scharfer Senf  
Pfeffer, Kümmel, Selleriesalz  
Küchenkräuter  
1 zerstoßene Nelke

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 fein gehacktem Brot dem Fleisch wenn es gar ist- zugeben. Alles aufkochen, bis die Soße schön sämig ist. Zum Schluss Senf und gehackte Kräuter dazugeben.

## Rinderlende mit Erbsen M

4 Personen

800 g Rinderlende

2 El. Cognac

2 El. Senf

1 Tl. Petersilie

1 Tl. Gartenkresse

1 Tl. Schnittlauch

1 Tl. Estragon

1 Tl. Basilikum

2 Knoblauchzehen (zerdrückt)

Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

10 Dünne Scheiben Speck

50 g Butterfett

1 El. Mehl

125 ml Fleischbrühe

200 g Creme fraiche

Salz

800 g Grüne Erbsen

100 g Butter

1 Tl. Zucker

### Zubereitung

Die Rinderlende von Fett und Sehnen befreien und mit dem Cognac einreiben. Den Senf mit den gehackten Kräutern und den Knoblauchzehen vermischen. Das Fleisch mit Pfeffer und der Senf-Kräuter-Masse einreiben. Die Speckscheiben auflegen und mit Küchengarnt festbinden.

Die Lende 1 Stunde ruhen lassen, damit das Kräuteraroma einziehen kann.

Danach Butterfett erhitzen, das Fleisch hineinlegen und sofort in heißem Fett wenden.

In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten braten. Dabei öfters wenden und mit dem Bratfett begießen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit kochender Brühe loskochen und mit Creme fraiche aufkochen. Die Sauce, wenn nötig, salzen und pfeffern.

Die ausgepellten und gewaschenen Erbsen in Butter mit Salz, Pfeffer und Zucker in wenig Wasser etwa 10 Minuten kochen. Das Mehl darüber stäuben. Vorsichtig umrühren.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas Sauce begießen. Rings um die Fleischscheiben die Erbsen bergförmig anrichten.

Quelle SWR Großmutter-Rezepte: Kochen wie in Dresden

## Rindfleisch Oberlausitzer Deichelmauke M

### 500 g Rindfleisch

1 Wurzelwerk  
2 Lorbeerblätter Pfeffer Pfefferkörner Majoran  
Salz  
3 Zwiebeln  
1 kg Kartoffeln

### 1/4 l Milch

### 150 g Speck

500 g Sauerkraut

Das Fleisch mit dem klein geschnittenen Wurzelwerk, 1 geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Majoran, Pfeffer und Salz kochen.

Danach das Fleisch aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen, in Würfel schneiden, diese wieder in die Brühe geben und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, anschließend zerstampfen und mit der Milch zu einem Brei schlagen .

Eine Zwiebel und etwa 100 g Speck in kleine Würfel schneiden, mit Majoran würzen und in etwas Butter braten.

Danach beides unter den Kartoffelbrei rühren und mit Salz abschmecken. Das Sauerkraut mit 1 Lorbeerblatt und Pfefferkörnern 20 Minuten kochen. Eine Zwiebel und 50 g Speck in kleine Würfel schneiden, in Butter anbraten und unter das Sauerkraut geben, zuletzt noch mit Majoran abschmecken.

Den Kartoffelbrei auf Teller geben .Mit einem Esslöffel in die Mitte jeweils eine Mulde drücken, das Rindfleisch mit der Brühe Hineingeben und mit Sauerkraut servieren.

## Sächsischer Gänsebraten

4 Personen

1 Gans; etwa 4 kg

4 groß. Äpfel z.B. Boskop, unbehandelt, leicht säuerlich

3 mittl. Zwiebeln

4 Zweige Beifuss

Salz

Pfeffer

### Zubereitung

Gänsebraten ist das traditionelle Weihnachtessen für den 1. Weihnachtsfeiertag - auch wenn die Weihnachtsgans in den letzten Jahren durch fettärmere Geflügelsorten wie Ente oder Truthahn Konkurrenz bekommen hat. Beim Erzgebirgischen Neunerlei steht die Gans für das Element Luft.

Waschen Sie die Gans innen und außen und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem Küchentuch. Eventuell vorhandene Reste von Federkielen entfernen. Entfernen Sie den gabelförmigen Knochen (er heißt sogar "Gabelknochen"), den Sie an der Halsöffnung ertasten können. Das erleichtert das spätere Tranchieren bei Tisch.

Die Äpfel wäscht man ab. Ziehen Sie die Zwiebeln ab und schneiden Sie sie in grobe Würfel. Heizen Sie den Ofen auf 220° C (Umluft 200° C) vor und stellen Sie eine Schüssel mit kochendem Wasser auf den Boden des Ofens.

Salzen und pfeffern Sie die Gans von innen. Füllen Sie das Geflügel mit den unzerteilten Äpfeln, den Zwiebeln und den Beifußzweigen. Nähen Sie die Bauchöffnung mit Küchengarn zu.

Binden Sie die Gans: das ist notwendig, damit sie gleichmäßig gart. Fädeln Sie einen 60 cm langen Faden (dies reicht für jedes Geflügel) in eine Dressiernadel und stechen Sie durch den einen Flügel, durch Schulter und Halshaut und durch den anderen Flügel. Die Gans liegt dabei auf der Brust.

Drehen Sie sie auf den Rücken und stechen Sie durch den einen Oberschenkel, den Rumpf und den anderen Oberschenkel. Ziehen sie den Faden aus der Nadel und verknoten Sie die losen Fadenenden dicht am Flügel. Dabei liegt die Gans auf der Seite. Der Faden muss so gespannt sein, dass die Gans zu einem kompakten Paket "verschnürt" wird.

Stechen Sie die Gans mit einem kleinen spitzen Messer, besser noch mit einer Dressiernadel, rundherum gleichmäßig im Abstand von etwa 2-3 cm ein, damit das Fett ausbrät. Auf einem Rost im Backofen über der Fettauffangschale etwa 45 Min. braten. Durch die hohe Anfangstemperatur brät das Fett besonders gut aus. Dabei hin und wieder mit etwas kaltem Wasser bespritzen, so wird die Haut schön knusprig. Nach 45 Min. die Hitze auf 170° C (Umluft 150° C) reduzieren und weitere 1 ¾ Stunden braten.

Die gesamte Garzeit einer Gans hängt letztlich von ihrem Gewicht ab. Je schwerer die Gans, desto länger die Garzeit bei niedriger Temperatur - bis zu 2 ¾ Stunden bei einem Gewicht von etwa 6 kg. Orientieren Sie sich an diesen Richtwerten, wenn Sie ermitteln wollen, wann eine Garprobe fällig ist. Die Gans ist gar, wenn man sie an einem Oberschenkel tief einsticht und nur klarer Fleischsaft, kein Blut mehr austritt.

Abgedeckt etwa 20 Min. stehen lassen. Dann tritt beim späteren Tranchieren bei Tisch nur wenig Saft aus. Zuerst die Keulen, dann die Flügel ablösen. Hierzu sollten Sie ein schweres, gut schneidendes Messer verwenden. Die Brust beim Tranchieren in Scheiben schneiden. Das ist auch mit dem flexiblen Tranchiermesser möglich. Bei sehr großen Tieren kann man die Keulen noch einmal am Gelenk teilen.

### Tipps:

Eine frische Gans sollte beim Einkauf folgende Gütemerkmale aufweisen: Eine gleichmäßig blasse, fettige Haut ohne Verletzungen und Federreste. Eine fleischige Brust und hellrotes Fleisch. Bei tiefgefrorenem Geflügel muss die Verpackung unbeschädigt sein und das Geflügel darf keinen Gefrierbrand aufweisen. Gefrorenes Geflügel lässt man im Kühlschrank langsam auftauen. Als beste Fleischgans gilt übrigens die Pommersche Fleischgans.

Kaufen Sie eine Gans aus der Weidemast, die im Gegensatz zur neun bis zehnwöchigen Intensivmast etwa dreißig Wochen dauert. Das bessere Fleisch rechtfertigt den höheren Preis bei einem solchen Festtagsbraten allemal.

Fangen Sie das Gänseschmalz auf. Es ist ein hervorragender Brotaufstrich.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

[Sächsischer Sauerbraten](#)

## 2 Pfund durchwachsenes Rindfleisch,

2 Esslöffel Rosinen,  
1 große Zwiebel,  
5 Nelken,  
2 Lorbeerblätter,  
5 Wacholderbeeren,  
8 Esslöffel Kräuteressig,  
1 Liter Wasser,  
Pfeffer, Salz,  
Butter,  
Öl,  
1 Esslöffel Honig,  
1 Scheibe Pumpernickel oder Lebkuchen

Das Rindfleisch in eine tiefe Schüssel legen. Die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit den Rosinen, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz in die Schüssel geben. Essig in 1 Liter kochendes Wasser geben und über die Zutaten in der Schüssel geben, so dass das Fleisch ganz bedeckt ist. Dieses dann mindestens 2 Tage stehen lassen.

Danach nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es mit Küchentuch und brät es in heißer Butter, Öl und Honig von beiden Seiten braun an. Danach etwas von der Brühe ohne Nelken und Lorbeerblatt zugießen und einkochen lassen.

Jetzt wieder aufgießen (so viel wie man Soße benötigt), das Pumpernickel oder den Lebkuchen zugeben und bei geschlossenem Deckel auf kleinem Feuer so lange kochen, bis das Fleisch gabelgriffig ist.

## Saure Kartoffelreibekuchen von Schwarzenberg

Saure Ardäppelklitscher vu Schwarzenbarg

2 Pfund rohe Kartoffeln reiben, leicht ausdrücken und mit 3 Eiern, etwas Salz, ¼ Pfund klein geschnittene Knackwurst und ¼ kurz geschnittenes Sauerkraut vermengen. Klitscher formen und in einer gefetteten Pfanne (auch Leinöl) von beiden Seiten knusprig backen. Dazu gibt's Rawunzeln Salat.

## Sächsisches Zwiebelfleisch

800 g Schweinekamm,  
300 g Zwiebeln,

Suppengrün (2 Bund),  
1 Lorbeerblatt,  
zwei Gewürznelken,  
5 Pimentkörner,  
10 schwarze Pfefferkörner,  
1/4 TL Kümmel,  
1/2 TL Senfkörner,  
2 Streifen Zitronenschale,  
1/2 TL Zucker,  
2 EL Weinessig,  
EL Butter und  
2 EL Semmelbrösel

Sauerkrautpuffer: Dazu werden ca.  
600 g Kartoffeln (am besten mehlig)  
300 g Sauerkraut (am besten aus der Dose)

## 2 Eier

je ein EL Semmelbrösel,  
Mehl und Salz und für die Würze Pfeffer, Zucker,  
Cayennepfeffer, gemahlener Kümmel und Öl zum Braten.

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 90 min 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 Sauerkrautpuffer: 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, glatt streichen und von jeder Seite 5 Minuten braten!

## Schwein, Kümmelfleisch mit Bier M

### 500 g Schweineschulter

4 Zwiebeln  
2 Scheiben Schwarzbrot

75 g fetter Speck

1/4 l helles Bier ,

1/4 l saure Sahne

Salz, Paprika,

Kümmel,

Zucker,

Senf

Den gewürfelten Speck auslassen, die in grobe Würfel geschnittenen Zwiebeln

darin anschwitzen, einen TL Kümmel dazugeben, das wie für das Gulasch geschnittene, mit Salz und Paprika gewürzte Fleisch hinzufügen und im eigenen Saft gar dünsten lassen. Mit saurer Sahne auffüllen, mit geriebenem Schwarzbrot binden, mit einer Spur Zucker und etwas Senf abschmecken und zum Schluss das Bier dazugeben (dann aber bitte nicht mehr kochen lassen!)

## Schwein, Schusterpfanne

750 g Schweinefleisch

750 g Kartoffeln

500 g Winterbirnen

80 g Fett (Butter oder Margarine)

1 EL Kümmel

3-5 Gewürzgurken

1/2 l Brühe

Pfeffer

Salz

Das Fleisch in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem größeren Deckeltiegel das Fett erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in die Tiegelmitte schieben, Kartoffel und Birnenscheiben(verschiedene mit je 1 Gewürznelke "spicken")immer abwechselnd um das Fleisch herum legen, Kümmel aufstreuen, mit der Brühe auffüllen und zugedeckt etwa 1 ½ Stunden Weichdünsten lassen.

## Schweinebauch Alt-Sächsischer

## 500 g Schweinebauch

1TL Essig  
1TL Salz  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Wacholderbeeren  
1 kg Kartoffeln  
1 Knolle Sellerie  
4 große Möhren  
2 Stangen Porree  
3 Zwiebeln  
2 EL Fett  
1/2l Brühe  
4-6 TL geriebener Meerrettich  
2 EL Petersilie

Den Schweinebauch in kaltem Wasser mit Essig, Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren (oder gemischten bunten Gewürzkörnern) ansetzen und gar kochen. Kartoffeln schälen und kochen.

Sellerie, Möhren, Porree putzen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden, Zwiebel klein schneiden und alles in dem zerlassenen Fett von allen Seiten anbraten, die Brühe zugießen und in dieser alles Weichdünsten.

Den Schweinebauch in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden ( pro Person 1 Scheibe) und in die Mitte vorgewärmter Teller legen.

Darüber Portionsweise das gedünstete Gemüse, obenauf frisch gehackte Petersilie und geriebenen Meerrettich ( 1 TL pro Person, mancher mag diesen nicht über dem Gemüse, sondern am Tellerrand),.

Die Salzkartoffeln zur Garnierung ebenfalls mit Petersilie bestreuen.

## Schweinebraten Warmes Eckchen

### 300 g Schweinebraten

2 Scheiben Schwarzbrot  
Rohkostsalat oder Gemüsebeilage

Vom großen Schweinebraten werden die zwei Randstücke abgeschnitten, um als "warme Eckchen" für das Abendbrot oder als Zwischenmahlzeit aufgehoben zu werden. die Bratenreste werden heiß gemacht, auf Schwarzbrot gelegt und mit einer dunklen Soße begossen.

## Speck Wickelklöße mit Kräuter-Pfifferlingen 3 Ei M

1 kg Kartoffeln,

125 ml Milch,

3 Eier,

250 g Mehl,

Salz,

200 g frische Pfifferlinge

100 g Zwiebeln,

1 Bd. Frische Kräuter,

50 g Rauchspeck,

60 g Semmelbrösel

Kartoffeln kochen, von der Schale befreien und reiben oder pressen. Mit Milch, Eiern, Salz und Mehl einen festen Teig herstellen, danach ausrollen.

Pfifferlinge säubern, mehrmals waschen und abtropfen lassen. Speck auslassen, Zwiebelwürfel und klein gehackte Pfifferlinge und Kräuter dazugeben. Die Masse schön rösten und in ausgekühltem Zustand auf die Kartoffelmasse streichen. Alles zusammenrollen und in fingerdicke Stücke schneiden. Ränder festdrücken und mit Eiweiß bestreichen. Klöße in Salzwasser ca. 12 Minuten gar ziehen lassen.

## Stallhase M

Erzgebirgischer

1 Kaninchen, küchenfertig vorbereitet und vom Händler in Portionsstücke

zerteilt Salz

Pfeffer aus der Mühle

100 g durchwachsener Speck

2 EL Sonnenblumenöl

10 kleinere Zwiebeln

1 TL Zucker

2 EL Essig

1 EL Tomatenmark

½ TL gehobelter Majoran

1 EL Mehl

1/2 Becher (100 g) saure Sahne

Das Fleisch kalt abspülen und mit Küchentrepp trockenreiben. Die Stücke mit Salz und Pfeffer einreiben, den Speck in Würfelchen schneiden, die Zwiebeln schälen und Achteln. Öl erhitzen und zuerst den Speck anbraten und auslassen, dann die Zwiebeln darin hellbraun anrösten. Zucker drü-

berstreuen und den Essig zugießen. Dann die Kaninchenteile in den Topf legen und alles mit 1 A l heißem Wasser, Tomatenmark und Majoran verrühren.

Zugedeckt bei sanfter Hitze 1 knappe Stunde garen. Mehl überstäuben und gut verrühren,

noch ein wenig Wasser zugeben und alles aufkochen lassen. Die Sahne einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Stallhasen gibt es Semmelknödel und Selleriesalat.

Abwandlung: Gern wird auch ein Kaninchen mit Saucenlebkuchen zubereitet.

Dazu mit dem Speck noch 3 Zwiebeln und 1 Bund Suppengemüse, klein geschnitten, anschmoren, das Fleisch zugeben und alles mit 1A l Braunbier aufgießen. Mit Zucker und Essig abschmecken, und zuletzt die Saucenlebkuchen zerrieben in die Sauce rühren.

Klöße und Krautsalat schmecken gut dazu

## Stolzer Heinrich

4 Portionen

4 Bratwürste; 150 g

20 g Butter

2 El. Mehl

1/4 l Fleischbrühe

1 El. Essig

Rosmarin

2 Lorbeerblätter

Salz

Pfeffer

Ingwerpulver

1 Zitrone

5 Kapern

60 ml Trockener Weißwein

### Zubereitung

Zuerst werden die Bratwürste halbgar gebraten. Dann in brauner Butter das Mehl anrösten, etwas Fleischbrühe und Essig zugießen und die Lorbeerblätter, Rosmarin, Salz und Pfeffer und etwas Ingwerpulver zugeben, kochen.

In diese Sauce die Bratwürste legen, einige Zitronenscheiben, die Kapern und Wein hinzugeben und alles bei schwacher Hitze kurz durchziehen lassen.

:Pro Person ca. : 353 kcal

:Pro Person ca. : 1478 kJoule

Quelle die Aktuelle  
08.06.97

## Altsächsischer Wildschweinbraten

### 1 kg Wild, Wildschweinfleisch aus der Keule

500 ml Buttermilch  
Salz und Pfeffer  
2 EL Schweineschmalz  
1 Bund Wurzelwerk

### 50 g Speckschwarte

Tomatenketchup

1 TL Pimentkörner,  
1 TL Pfeffer-Körner, 1  
TL Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
40 g Mehl  
200 ml Wein, rot  
Zucker  
Zitronensaft

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 zerschnittenen 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. 180°C 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.

## Zunge in Rosinensoße

## 2 kg ungepökelte Rinderzunge

1/4 Stck. Knollensellerie,  
2 Möhren,  
1 Stange Lauch,  
1 Petersilienwurzel,  
1 Zwiebel,  
3 TL Salz,  
2 Lorbeerblätter,  
5 Pimentkörner  
10 Pfefferkörner,  
1 Thymianzweig  
3 Gewürznelken

Die Zunge waschen, säubern und etwa 1 Std. wässern. Das Gemüse putzen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Zunge in Salzwasser zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen den Schaum mehrmals abschöpfen. Das Gemüse und die Gewürze dazugeben. Bei geringer Hitze ca. 2 - 3 Stunden garen (Garprobe an der Zungenspitze). Die Rosinen waschen und in Rotwein einweichen. Die Zunge herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Das Zungenbein und den Schlund abschneiden. Die Zunge in den Sud zurücklegen und warm halten. Die Butter für die Rosinensauce zerlassen, Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen und leicht anbräunen. Das Mehl einrühren und alles mit dem Zungensud ablöschen. Dabei mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Zu einer sämigen Sauce verkochen. Die eingeweichten Rosinen zusammen mit dem Rotwein und den Mandeln in die Sauce rühren. Mit Essig, Konfitüre, Senf und Pfeffer abschmecken. Die Zunge aus dem heißen Sud nehmen und in schräge, nicht zu dünne Scheiben schneiden.

## Fleisch Eintopf

### Alt Dresdner Rindfleischtopf

4 Personen

300 g Markknochen vom Rind

500 g Rinderbrust

300 g Suppengemüse

150 g Reis

2 l Salzwasser

Petersilie, fein gehackt

## Zubereitung

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

SWR Großmutter-Rezepte: Kochen wie in Dresden

## Bratwürste Erzgebirgischer Linseneintopf

250 g Linsen  
1 ½ l Fleischbrühe  
1 Gewürzgurke  
Essig  
Salz Pfeffer

100 g Speck  
2 Zwiebeln  
250 g Kartoffeln  
1 EL Mehl

### 4 Bratwürste

Bratfett  
Petersilie

Die über Nacht in kaltem Wasser eingeweichten Linsen in der Fleischbrühe mit Gurkenwürfeln und Gewürzen ansetzen und garen. Speckwürfel auslassen und Zwiebelwürfel darin bräunen. Die Kartoffelstückchen extra kochen und ebenfalls zufügen. Den Linsentopf mit gebräuntem Mehl binden. Die Bratwürste goldbraun braten und auf das fertige Gericht geben. Nach Bedarf mit gehackter Petersilie bestreuen.

## Brennnessel Eintopf

300 g Schweine- od. Hammelfleisch  
1 1/2 l Wasser

1 Lorbeerblatt  
5 Gewürzkörner  
2 mittl. Zwiebeln  
750 g Brennesseln, jung  
500 g Kartoffeln  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

Im allgemeinen sind Brennesseln als hartnäckiges Unkraut sehr verschrien. Im zeitigen Frühjahr kann man dieser vitaminhaltigen und mineralstoffreichen Pflanze durchaus auch gute Seiten abgewinnen. Sie enthält auch sehr viel Eisen. Für den deftigen Gemüseeintopf sollten nur junge Brennesseln genommen werden, die nicht am Straßenrand wachsen. Zubereitung:

Das Fleisch in siedendem Wasser ansetzen, kurz gar kochen und dabei ein Lorbeerblatt, Gewürzkörner und Zwiebeln zugeben.

Zwischenzeitlich werden die Brennesseln mit dem Wiegemesser zerkleinert und die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten.

Zusammen mit den Fleischwürfeln Salz und Pfeffer in die durchgeseigte Brühe geben und alles zugedeckt garen.

Mit kalt angerührtem Mehl oder einem anderen Binder wird der Eintopf leicht angedickt.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen

unser Hörer Peter Benz aus Reichenbach, Vogtland

Quelle  
MDR 1 RADIO SACHSEN  
Sächsische Küche

### Erzgebirgischer Linsentopf

4 Personen

300 g Braune Linsen  
150 g Kartoffeln, festkochend  
Salz  
1 El. Zucker  
1 El. Essig  
50 g Räucherspeck

3 Ei. Mehl

4 Knackwürstchen

### Zubereitung

Linsen sollen dafür sorgen, dass im nächsten Jahr immer genug Geld im Hause ist. Dieser Eintopf wird durch Räucherspeck und Knackwürstchen so richtig deftig und ist ein schnelles, schnörkelloses Gericht für kalte Winter-tage.

Man verliert die Linsen auf einem Tablett, wäscht sie und weicht sie dann über Nacht ein. Auf das Einweichen können Sie im Notfall auch verzichten, bei diesen Hülsenfrüchten hat es nämlich nur eine geringe Auswirkung auf die Kochzeit des gesamten Eintopfs.

Schälen und würfeln Sie die Kartoffeln und geben Sie sie mit den Linsen in 1 l Wasser. Aufkochen und etwa 45 Min. kochen lassen, bis die Linsen fast gar sind. Schneiden Sie inzwischen den Räucherspeck klein und geben Sie ihn gegen Ende der Kochzeit zum Eintopf.

Bräunen Sie das Mehl in einer schweren, ungefetteten Pfanne über middle-erer Hitze, verquirlen Sie es mit etwas kaltem Wasser und geben Sie dies ebenfalls zum Eintopf. Lassen Sie ihn unter Rühren aufkochen. Etwa 5 Min. kochen lassen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Schmecken Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig ab. Man würfelt die Knackwürstchen und brät sie in einer ungefetteten Pfanne leicht aus, bevor man sie im Ein-topf serviert.

### Tipps:

Linsen sollten immer verlesen werden, um kleine Steinchen zu entfernen. Man muss Linsen nicht unbedingt einweichen. Das verkürzt die Kochzeit nur um wenige Minuten.

Quelle ARTE-TV - Zu Tisch in ... Sachsen

Leber Hochzeitssuppe Sorbische 8 Ei M

### Brühe

500 g Rindsknochen

1 Wurzelwerk

8 Eier

¼ l Milch

100 g Erbsen

100 g Möhren

Salz, Muskat, Petersilie

Leberklößchen

Leberklößchen 1 Ei

200 g Rindsleber

1 Ei

50 g geriebene Semmel

Muskat, Salz, Pfeffer

1l Salzwasser

Eierstich 4 Ei

4 Eier

1 Tasse Milch

Salz, Muskat

Aus Rinderknochen und Wurzelwerk eine kräftige Brühe kochen. 4 Eier mit der Milch verrühren, mit Salz und Muskat würzen, in eine gefettete Form geben und im Wasserbad stocken lassen. Erbsen, geschnittene Möhren, Leberklößchen in die Brühe geben, aufkochen und aus 2 Eiern Eierflocken dazugeben. Beim Anrichten geschnittenen Eierstand und Petersilie dazugeben.

Nun die Leberklößchen!

Die Leber durch den Wolf drehen und mit Ei, Muskat, Salz, Pfeffer und geriebener Semmel gut vermischen, kaltstellen. Danach Klößchen formen, ins kochende Salzwasser geben und solange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Der Eierstand! (ist nicht so einfach)

Die Eier mit der kalten Milch verrühren, in ein Gefäß füllen, verschließen(einen Teller drauf legen)und in kochendes Wasserbad geben. Auf kleiner Flamme weiterkochen lassen, bis die Masse fest ist. Den fertigen Eierstand mit dem Löffel abstechen und zur Suppe dazugeben.

## Räucherspeck Spinat Eintopf M

375 g Spinat  
1 Zwiebel  
40 g Margarine

### 40 g Räucherspeck

4 EL Mehl  
1 ¼ l Brühe oder Wasser  
Muskat  
Salz

### 4 EL geriebener Käse

Spinat und Zwiebel grob zerkleinern und in der Margarine andünsten. In den ausgelassenen kleinen Speckwürfeln das Mehl schwitzen und nach und nach die Brühe auffüllen. Vier Fünftel des Spinats darin kochen lassen. Die vom Feuer genommene Suppe pürieren und mit Muskat und Salz abschmecken. Den restlichen, fein gehackten Spinat zugeben und auf jeden Teller geriebenen Käse streuen.

## Rindfleisch Saure Kartoffelstückchen genannt

Vogtaländische Saure Spalten

500 g Rindfleisch(hohe Rippe) Zucker  
1 saure Gurke  
1 172 kg Kartoffeln  
1 Wurzelwerk oder Suppengrün  
Essig  
1 Zwiebel  
Salz

Das Fleisch in reichlich 1 l Salzwasser mit Zwiebel und Wurzelwerk bissfest garen, herausnehmen und klein schneiden. Geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln und Gurkenstückchen in die Brühe geben und garen. Fleischwürfel zufügen, mit Essig und Zucker abschmecken. Wenn der Eintopf mit Senfgurken zubereitet werden soll, Gurkenwürfel

und die Brühe vor dem Garen zufügen. Zum Schluss nochmals süßsauer abschmecken.

## Saure Flecke (auch Kutteln genannt)

### 1 kg Kalbsflecke

Salz

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Petersilienwurzel

1 Stück Sellerie

1 Nelke

2 Gewürzkörner

2 Pfefferkörner

Pfeffer

¼ Lorbeerblatt

40 g Butter oder Margarine

40 g Mehl

Brühe

1/2 Zitrone oder etwas Essig gehackte Petersilie

Die Flecke sorgfältig mit Salz abreiben, gut waschen und in kaltem Wasser auf den Herd bringen. Wenn das Wasser kocht, abgießen und frisches kaltes Wasser darüber geben. Salz, Zwiebel, die Suppenkräuter und das andere Gewürz beifügen, die Flecke weich kochen. Danach herausnehmen, in große Würfel schneiden und eine Soße bereiten. Dafür aus Butter und Mehl eine Schwitze herstellen, mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone oder dem Essig pikant abschmecken. In dieser Soße die Flecke geben und gut durchkochen lassen. Vor dem Anrichten reichlich gehackte Petersilie darüber streuen.

## Schlachtwurst deftiger Krauttopf

### 1 Scheibe Bauchspeck

1 Zwiebel

1 Büchse Sauerkraut

Kümmel

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

Salz

8 kleine Würstchen (z.B.: Blutwurst, Zwiebelwurst, Sülze) im Naturdarm

Bauchspeck und die Zwiebel würfeln, mit dem Sauerkraut und dem Kümmel zum Kochen bringen. Dazu gibt man das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und etwas Salz und lässt das Kraut weich kochen. Ca. 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit werden die Würstchen auf das Kraut gelegt und bei geschlossenem Deckel erhitzt. Als Beilage zum Krauttopf gibt man Pellkartoffeln.

### Zwiebelsuppe, Bornaer M

500 g Kartoffeln  
1 ½ l Fleischbrühe  
1 TL Kümmel  
1 TL Salz

#### 30 g Speck

400 g Zwiebeln  
50 g Margarine  
10 g Mehl

#### 1/4 l saure Sahne

2 Äpfel  
2 EL Meerrettich

Die geschälten Kartoffeln in gleichmäßig kleine Stücke schneiden und in der Fleischbrühe mit Kümmel und Salz etwa 15 Minuten kochen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Margarine 10 Minuten dünsten. Darüber das Mehl streuen und alles zu der Kartoffelsuppe geben, durchrühren und noch 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die Äpfel entkernen, reiben und zusammen mit Meerrettich und Salz in die Sahne rühren und die Suppe zum Schluss damit abschmecken.

### Sächsische Kartoffelsuppe II M

800 g rohe Kartoffeln  
50 g Erbsen  
50 g Möhren

#### 50 g Speck

50 g Zwiebeln  
1/2 EL Butter

#### 1 ¼ l saure Sahne

## Majoran

Geschälte Kartoffeln, Erbsen und Möhren in 2 l Wasser gar kochen und danach im Kochwasser zerstampfen. In einer Pfanne Speck und Zwiebeln in Butter anschwitzen lassen, mit der Sahne ablöschen und anschließend zu den gestampften Kartoffeln geben. Die Suppe bei Bedarf mit heißer Brühe auffüllen und unter Rühren kräftig durchkochen lassen. Zuletzt mit Majoran abschmecken.  
In die fertige Suppe gehört eine Bockwurst.

## Zittauer Bohnensuppe M

400 g grüne Bohnen  
4 größere Kartoffeln  
3/4 l Fleischbrühe  
2 Stängel Bohnenkraut

### 100 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

### 2 EL saure Sahne

1 EL Petersilie  
Salz  
weißer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Bohnen nach dem Putzen ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Danach beides mit der Brühe und dem Bohnenkraut in einen Topf geben, zum kochen bringen und knappe 30 Minuten garen lassen. Das Bohnenkraut herausnehmen und in die Suppe pürieren. Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, beides rösten und zur Suppe geben. Danach die Sahne in die Suppe einrühren, die Petersilie einstreuen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Wildsuppe Lausitzer M

500 g Wildfleisch (Hirsch, Reh oder Wildschwein)  
200 g Backpflaumen  
2 Zwiebeln

75 g Speck

1 EL Tomatenmark

1 EL Senf

1 EL Johannis- oder Kirschkonfitüre

1/8 l Kondensvollmilch

1 Zitrone

1 Gl Rotwein

Salz, Pfeffer, Zucker, Wacholderbeeren

Das Wildfleisch gut waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in dem ausgelassenen Speck zusammen mit den in grobe Würfel geschnittenen Zwiebeln anschwitzen. Wenn alles ein wenig Farbe genommen hat, das Tomatenmark, ein paar zerdrückte Wacholderbeeren und etwas Zucker dazugeben, mit etwa 1 1/2 l Wasser oder Brühe auffüllen und langsam garen lassen. Die Kondensvollmilch mit dem Senf und der Konfitüre verrühren und an die Suppe geben, die dann nicht mehr kochen darf. Die Backpflaumen in Rotwein weichen lassen, mit Zitronensaft dünsten und ohne Stein, aber mit dem Sud in die Suppe geben.

## Fleisch Salat

Gehacktes Schmorkohl 1 Ei

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 klein gehackter

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.

**Tipp:** Ich dicke nicht mit Kartoffelstärke an, sondern gebe 1-2 Pck. Rouladensoße dazu. Schmeckt viel besser.

### Geflügelsalat Voigtländischer 2 Ei M

200 g Geflügelfleisch

125 g Bierschinken

100 g Sellerie

1 Apfel

2 Eier

2 EL Mayonnaise

2 EL saure Sahne

2 EL Zitronensaft

2 EL Schnittlauch

1 EL Senf, ½ TL Zucker

Das Fleisch, den Bierschinken und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Den Apfel entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit der Fleischmasse gut verrühren. Mayonnaise, saure Sahne, Zitronensaft, Schnittlauch, Senf und Zucker zu einer Soße verrühren und über das Fleisch geben. Alles gut verrühren und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier Hartkochen, schälen und in Vierteln über den Salat geben.

### Kaninchen Vogtländisches Neunerlei 2 Ei

1 kg Pellkartoffeln

1/8 l Essigwasser

Salz, ½ Lorbeerblatt, 2 Gewürzkörner

1 Zwiebel

3 Äpfel

1 saure Gurke  
2 Hartgekochte Eier  
garer Kaninchenfleischrest  
1 Tasse sauer eingelegte Pilze  
Öl oder Mayonnaise

Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Das mit Salz, Lorbeerblatt und Gewürzkörnern aufgekochte Essigwasser vom Herd nehmen und sofort die Feingeschnittene Zwiebel zugeben. Kartoffel-, Apfel-, Gurken-, Eier-, Fleischwürfelchen und Pilze locker vermengen, dabei Essigwasser und Öl zugießen.

### Speck Zeppelgetzen 3 Ei M

50 - 100 g Speck  
(Margarine oder Öl)  
1 Semmel vom Vortag  
1 TL Butter

2 - 3 Ei

1/2 l Milch  
Salz

Für Zeppelgetzen braucht man eine Auflaufform oder eine andere Pfanne. Der Speck wird in der Pfanne ausgelassen. Die Semmel wird in Würfel geschnitten, in Butter goldgelb gebraten und in die Pfanne gegeben. Die Eier werden mit der Milch und etwas Salz verquirlt und über die Semmelwürfel gegossen. Das Ganze wird bei mittlerer Hitze reichlich 1/2 Stunde goldgelb gebacken.

### Weihnachtsessen aus dem Erzgebirge

1.

Bratwurst oder Schweinebraten mit Linsen -  
Damit im kommenden Jahr das Kleingeld nicht ausgeht

2.

Hering mit Apfelsalat - Damit das Geld nicht ausgeht.

3.

Grütze oder Hirsebrei - Damit man keine Kopfschmerzen bekommt.

4.

Buttermilch oder Semmelmilch - Damit die Spitzen weiß bleiben ( Klöppeln und Handarbeit im Erzgebirge).

5.

Roter Rübensalat, Kartoffelsalat oder Krautsalat - Damit man Rote Wangen behält.

6.

Karpfen, Sauerkraut mit Braten oder Wurst, Schöpsenfleisch und Weißkraut -  
Damit die Arbeit leichter werde.

7.

Klöße - Damit Taler reinkommen.

8.

Getrocknete Pilze, sauer oder gedämpft - Damit einem das Glück treu bleibt.

9.

Gebackene Pflaumen - Damit man sich des Lebens freut.

Sächsischen Küche

Gesammelt vom Homer222  
@web.de

textlich ein wenig verändert  
www.hans-joachim60.de  
3. November 2004

Hinweis **M**

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

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Donnerstag, 15. September 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.

Donnerstag, 15. September 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans