

INHALT

Grußwort.....	4
Vorwort.....	6
Ein Dankeschön ...	8

Ursprünge und Geschichte der mitteldeutschen Lebenskultur

Die frühe Geschichte des Kurfürstentums Sachsen	12
Lucas Cranach	14
Zu Tisch bei Familie Luther	16
Katharina von Bora – die Chefin im Hause Luther.....	18
Luther – der Reformator der Kirche.....	18
Ess- und Tischkultur zu Zeiten von Luther und Cranach.....	20
Wie man sich bei Tisch benimmt	24

Barocke Pracht und sächsische Lebensart zu Zeiten August des Starken

Ein Festmahl bei August dem Starken	28
Die Krönung zum König von Polen	28
Pracht und Prunk an der königlichen Tafel.....	30
Sächsische Küche am sächsischen Hof?	32
Die Hofküche August des Starken	34
Das Image Dresdens und der kurfürstlichen Sachsen	36
Gastgewerbe in Leipzig und Dresden	38

Die sächsische Genussskultur im 18. und 19. Jahrhundert

Die wirtschaftliche und kulinarische Blütezeit Dresdens beginnt! ..	42
Vom Hausknecht zum Kellner – der Service in der Gastronomie..	44
Gastronomische Erfindungen	46

Kochkunst und Genussskultur in Dresden und Leipzig seit der Gründerzeit

Die sächsische Kaffeehauskultur	48
Sächsische Regionalküche.....	50
Weinanbau und Weinkultur in Sachsen	52

Leipzig und Dresden – weltoffen und charmant

Ein Spaziergang durch das historische Zentrum Leipzigs.....	54
Das moderne Leipzig.....	56

Kunst und Kultur in Leipzig.....	56
Die Entwicklung der Wirtschaft.....	56
Moderne Lebensart in Leipzig	58
Dresden – die alte Fürstenresidenz heute.....	60
Kultur in Dresden	60
Kulinarischer Neubeginn in Dresden.....	62
Ein Bekenntnis zur regionalen sächsischen Küche.....	62

Rezeptkreationen der regionalen Küche

Freude am Geschmack.....	64
--------------------------	----

Vorspeisen, Salate und Suppen

Gebratener Spargel mit Erdbeeren	68
Sauerkraut-Paprika-Salat.....	68
Ziegenkäse mit Waldhonig und Johannisbeeren.....	70
Sächsische Kürbissuppe	72
Kalte Brokkolisuppe	72
Sächsische Warmbiersuppe von dunklem Bier	74
Grüner Spargel mit Möhren und Kohlrabi.....	74
Kartoffelsuppe mit Sauerkraut	76
Rinderpökelsuppe mit Gurke und Tomate	76

Hauptgerichte

Rapünzchen-Brennnessel-Risotto mit Fenchel	78
Tomaten-Chutney	80
Eierkuchen mit Champignon-Hackfleischfüllung.....	82
Sauerbraten aus Sachsen.....	84
Lammfilet im Wirsingmantel	86
Rotkohlrouladen	86
Kalbsbraten »Goldriesling«.....	88
Typisches DDR-Gericht: Jägerschnitzel.....	90
Trinkspruch.....	90
Omas Flecke – süß-sauer.....	92
Dresdner Kesselgulasch	94
Kümmelbraten aus Sachsen.....	94
Linsen mit Pökelschinken und Rucola à la Fritz	96
Pochierte Eier auf Erbsencreme	96
Spaghetti mit Tomaten, Löwenzahn und Zucchini	98
Pizzabrötchen.....	98
Entenbrustfilet auf Portweinbrombeeren	100
Geräuchertes Karpfenfilet auf Bohnen-Gurken-Sellerie-Salat.....	100
Sächsische Forellenwelten	102
Karpfen in Rotwein (typisch für Silvester)	102

Für Kinder

Rosa Kartoffelpüree mit Geflügelwürstchen.....	104
Spaghetti-Omelette.....	104

Süße Vielfalt

Gohliser Zitronencreme	106
Altsächsische Holunderbeerensuppe.....	106
Sächsische Apfelsuppe.....	108
Sächsische Apfelspatzen.....	108

Kleine Besonderheiten

Frühstück »Weiße Elster«	110
Schinkenschnecke »Elbflorenz«	110

Backwerk

Himbeerkuchen.....	112
Rhabarberkuchen – mit Erdbeeren verfeinert.....	114
Schokoladenkuchen	116
Omas Vanillegebäck.....	116
Sächsischer Prasselkuchen	118
Reformationsbrötchen.....	120

Leipziger Mundbrötchen à la bonheur	122
Wochenendbrot mit zwei krossen »Ränfteln«.....	122

Apfel, Erdbeere und Co.

Aronia-Birnen-Apfel-Chutney	124
Das schnelle Fruchtdessert	124
Äpfel im Mäntelchen auf Erdbeersoße (anno 1890, wie sie auch heute noch gerne gegessen werden).....	126
Weintraubenpfanne.....	128
Blauer Lotus.....	128
Sauerkirsch-Himbeer-Bowle	130
Bowle »Malibu«.....	130

Quellenverzeichnis	132
Schlussworte.....	133
Bildquellennachweis.....	136