



Leseprobe

Sächsische Küche

Rezeptensammlung aus Großmutter's Küche

ISBN (Buch): 978-3-446-43248-2

Weitere Informationen oder Bestellungen unter

<http://www.hanser-fachbuch.de/978-3-446-43248-2>

sowie im Buchhandel.

*4 Salzheringe oder 8 Matjes-
files, 1 Becher saure Sahne oder
Joghurt, 2 saure Gurken,
2 Tomaten, 1 Apfel, 1 Zwiebel,
frische Kräuter (Dill, Zitronen-
melisse, Schnittlauch)*

*Salzheringe, Sellerie, Möhren,
Kohlrabi, Milch, saure Sahne,
Crème fraîche, Salz, Essig,
Zwiebeln, Zitrone, Lorbeer-
blätter, Pfefferkörner, Piment*



Marinierter Hering mit Tomate und Apfel

Aus Apfel, sauren Gurken, Tomaten, Zwiebelringen, Kräutern und Sahne oder Joghurt eine Marinade bereiten, die Matjesfiles hineingeben, mit Kaffeesahne oder Milch die gewünschte Menge Soße auffüllen.

Salzheringe 24 h wässern, ausnehmen, enthäuten und entgräten. Vor dem Verzehr das Ganze einige Stunden ziehen lassen. (61)

Marinierter Hering

Salzheringe wässern und putzen, Fischmilch zur Seite legen. Geschnittenes Gemüse: Sellerie, Möhren (in jedem Fall), eventuell noch Kohlrabi, in Salzwasser gar kochen und abkühlen. Die Fischmilch schaben, mit Milch, saurer Sahne und Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Essig abschmecken. Diese Soße über die Heringe und das Gemüse gießen, so daß alles bedeckt ist.

Dazu gibt man noch Zwiebeln, Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Piment. 2 Tage ziehen lassen. Als Beilage Pellkartoffeln oder kräftiges Schwarzbrot geben. (Statt Salzheringen können auch Matjes verwendet werden.) (71)

Gebratene Heringe und Kartoffelbrei

Grüne Heringe putzen, salzen und säuern. In Mehl wälzen und in der Pfanne von beiden Seiten braten.

Dazu schmeckt am besten Kartoffelbrei. Wichtig: Der Hering schmeckt frisch aus der Pfanne vorzüglich.

Der Rest der nicht gegessenen Heringe wird zu Bratheringen verarbeitet:

Dazu folgender Sud: Essigwasser nach Geschmack mit Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Piment und Zwiebeln kochen, 2 Tage stehen lassen.

Dazu passen am besten Bratkartoffeln. (71)



Einmarinierter Fering

*800 g Rinderschmorbraten,
1/2 l Buttermilch, 1 mittelgroße
Zwiebel, 2 Lorbeerblätter,
8 Wacholderbeeren, 50 g Brat-
fett (Marina), 1 dicke Scheibe
Schwarzbrot, 50 g Speck,
1/2 l Rinderbrühe, Salz, Pfeffer,
Zucker, Soßenbinder, dunkel,
1/8 l saure Sahne*

Sächsischer Sauerbraten

Rindfleisch sauber verputzen, Fettanteile und Sehnen entfernen, dabei das Fleisch nicht zerschneiden. Anschließend Fleisch kalt waschen und trockentupfen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Wacholderbeeren zerdrücken. In eine irdene Schüssel die Hälfte der Zwiebelringe, 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und 1/4 l Buttermilch geben. Das Fleisch einlegen und den Rest der Gewürze, Zwiebelringe und Buttermilch daraufgeben (Fleisch muß vollständig von der Marinade bedeckt sein). Die Schüssel mit einem Teller abdecken und im Sommer 3 Tage bzw. im Winter 3 bis 4 Tage an einem schattigen Platz in der Küche abstellen.

Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen, kalt waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Die Marinade durchseihen und aufbewahren. Bratfett erhitzen und Fleisch ringsherum dunkel (kroß) anbraten. 1/3 der Marinade seitlich angießen und kräftig einschmoren lassen. Die restliche Marinade auf die gleiche Weise aufbrauchen. Nun 1/2 l Rinderbrühe angießen und das etwas zerkleinerte Schwarzbrot zugeben. Anschließend den in dünne Scheiben geschnittenen Speck auf das Fleisch legen, den Topf verschließen und 1 1/2 Stunden bei geringer Hitze schmoren. Das Fleisch herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Inzwischen den Sud passieren, entfetten (wenn erforderlich) und saure Sahne zugeben. Mit einem Schneebesen den Soßenbinder einrühren, aufkochen lassen und mit Zucker pikant abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße erwärmen. Dazu passen „Dresdener Kartoffelklöße“ (siehe unter „Kartoffelgerichte“). (32)
Bei weiteren Varianten dieses Gerichtes fügt man der Soße Rosinen zu (64), kocht die Marinade auf und läßt sie vor dem Einlegen des Fleisches abkühlen (61, 64, 76) oder gibt beim Anbraten Möhren, Sellerie und Zwiebel zu (61, 76).

**Es hat nicht jeder Fleisch gegessen,
der in den Zähnen stochert.**

1 ... 1,5 kg Kalbsbrust (mit Knochen), etwas Salz, 1 Wurzelwerk (Sellerie, Möhre, Porree, Zwiebel, Kohlrabi), 80 g Butter, 50 g Sardellen, 2 Gewürzkörner, 1 kleine Zwiebel, etwas Thymian, 1 Eßl. Mehl, 1/2 bis 3/4 l Brühe, 2 bis 3 Eigelb, etwas Weißwein und Zitronensaft

750 g Hammelfleisch, 30 g Zwiebel, 1/3 l Brühe oder Wasser, Salz, etwas Mehl zum Binden der Soße, Steinpilze, Morcheln

Frikassee aus Kalbfleisch

Die Kalbsbrust mit kaltem Wasser ansetzen, das Wurzelwerk und etwas Salz zugeben und etwa 1 h leicht kochen. Danach das Fleisch herausnehmen und in kaltes Wasser legen, damit es schön weiß bleibt. Das Fleisch sodann vom Knochen abputzen, in kleine Würfel schneiden und in die inzwischen bereitete Soße geben. Zur Herstellung der Soße die Butter in einem Topf zum Kochen bringen, die kleingeschnittenen Sardellen, Gewürzkörner, die kleingeschnittene Zwiebel und etwas Thymian in der Butter dünsten. Dann das Mehl zugeben, anschwitzen, anschließend mit Brühe auffüllen und das Fleisch in die fertige Soße hineingeben. Beim Anrichten die Brühe mit dem Eigelb und etwas Weißwein und Zitronensaft verquirlen.

Dazu Gemüserisotto und Kopfsalat reichen. (8)

Tip: Gekörnte Brühe statt Salz gibt einen kräftigeren Geschmack.

Hammelschmorbraten mit Pilzen

Das Fleisch waschen, klopfen und falls erforderlich zu guter Form binden. Fetttes Hammelfleisch im eigenen Fett bräunen. Den Topf mit einer Speckschwarte austreichen, erwärmen, das Fleisch hineinlegen und von allen Seiten gut anbraten. Nun heißes Wasser oder Brühe zugießen (1/8 l), salzen und das Fleisch im zugedeckten Topf schmoren (etwa 1 1/2 Stunden). Die Pilze kurze Zeit mitschmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, den Faden lösen, den Braten in Scheiben schneiden und anrichten. Die Soße aus dem Bratenfond und dem Rest der Brühe oder des Wassers bereiten, durchkochen und mit Mehl binden. Salzkartoffeln und grüne Bohnen sind als Beilage besonders zu empfehlen. (85c)

Tip: Saure Sahne oder Crème fraîche der Soße zugeben.

*1 Ente, 2 kleine, säuerliche
Äpfel, Salz, Pfefferkörner,
3 Eßl. Butter, 1 Zwiebel,
1 Möhre, 200 g Naturreis,
4 aromatische, halbste Birnen,
1 Eßl. Butter, 1 Prise Salz*



*1 Hühnchen, 80 g Öl,
200 g grüne Erbsen, frisch
enthülst oder tiefgefroren,
2 große Zwiebeln, 1 Knoblauch-
zehe, 1 Bund Petersilie, Salz,
400 g Kartoffeln, 2 Tomaten*

Ente mit geschmorten Birnen

Den Naturreis waschen und in 1/2 Liter Salzwasser oder Brühe 20 min kochen. Falls noch Flüssigkeit übrig ist, abtropfen.

Die Ente innen und außen mit Salz einreiben, den Reis hinein-
füllen und die Ente zunähen.

Die Butter in einem Schmortopf heiß werden lassen. Die Ente mit der Brust nach unten goldbraun anbraten, wenden. 1/2 l heißes Wasser zugießen, das Suppengrün und die Pfefferkörner dazugeben. Den Topf zudecken und die Ente unter fleißigem Begießen weichdämpfen (etwa 1 1/2 Stunden, je nach Alter und Größe der Ente). Die Ente herausnehmen. Die Flüssigkeit (Fond) etwas entfetten, mit etwas Wasser loskochen. Dann durch ein Sieb gießen. Die Soße nach Belieben binden. Mit der Geflügelschere die Brust vom Rücken trennen. Brustfleisch ablösen, in Scheiben schneiden. Die Reisfüllung verbleibt in der Ente.

Die Birnen vierteln, entkernen, in Achtel schneiden und vorsichtig in der zerlassenen Butter schmoren. Sie sollen nicht zerfallen. Die Prise Salz zugeben. Auf einer Platte die Ente anrichten, darum die Brustfleischscheiben und Birnenachtel legen. Drei Birnenachtel auf die Reisfülle legen. Etwas Soße darübergießen. Die restliche Soße extra servieren. (35)

Hühnchen mit Erbsen

Das Öl erhitzen. Zwiebeln schälen, klein würfeln und anrösten. Das Huhn zerteilen, die Stücke auf die Zwiebel schichten. Zwei Tassen Wasser dazugießen, salzen, zerdrückten Knoblauch zufügen. Im geschlossenen Schnellkochtopf 15 min dünsten. Topf abkühlen, öffnen, mit 1/2 l Wasser auffüllen. Die geschälten, in Stifte geschnittenen Kartoffeln und die Erbsen dazugeben. Topf schließen, 6 min kochen. Abkühlen lassen, Topf öffnen, sofort die vorher enthäuteten, gehackten Tomaten unterrühren. 5 min durchziehen lassen.

Beim Anrichten gehackte Petersilie darüberstreuen. (35)

*8 Eier, Essig, 8 Krebschwänze,
150 g Spargelköpfe, 200 g But-
ter, 150 g Crème fraîche, 1 Bund
Petersilie, Salz, Pfeffer*

*8 Eier, Essig, 8 Scheiben Weiß-
brot, 120 g Butter, 400 g Cham-
pignons, 80 g Reibekäse*

*8 Eier, 150 g Butter,
120 g Weizenmehl, 100 g Kon-
densmilch, 300 ml Rinderbrühe,
Zitrone, Senf, Zucker, Salz,
Pfeffer (weiß)*

Verlorene Eier mit Krebsen und Spargel

Die Eier einzeln aufschlagen und in leicht siedendes Essigwas-
ser gleiten lassen; das Wasser darf nicht mehr aufwallen!

Die Eier herausnehmen, solange das Eigelb weich ist.

In der Zwischenzeit Krebschwänze und Spargelköpfe in But-
ter anschwelen.

Für die Rahmsoße die verbleibende Butter warm aufschlagen
und mit Crème fraîche verfeinern.

Die Eier mit der Rahmsoße überziehen und mit den Krebs-
schwänzen und Spargelköpfen anrichten. Dazu empfehlen sich
Schloßkartoffeln. (69)

Tip: Statt Schloßkartoffeln wilden Reis oder feinen weißen
Langkornreis reichen.

Verlorene Eier Bäckerart

Zubereitung der Eier wie im vorigen Rezept (Verlorene Eier
mit Krebsen und Spargel). Die Eier auf ausgestochene Röst-
brotscheiben setzen. Zusammen mit den frisch angeschwenk-
ten Champignons und dem Reibekäse den Toast kurz über-
backen. Dazu reicht man frischen Salat. (69)

Gekochte Eier in Senfsoße

Für die Zubereitung der Senfsoße eine weiße Mehlschwitze aus
Butter und Weizenmehl bereiten. Nachdem diese erkaltet ist,
mit der heißen Brühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen
und mit Senf abschmecken.

Nachdem die Soße gut durchgekocht ist, durch ein Sieb passie-
ren und mit Kondensmilch vollenden. Eine feine süß-saure
Note erhält die Soße durch die Zugabe von wenig Zucker und
Zitrone.

Die Eier weich kochen, schälen und in die fertige Senfsoße
geben.

Zu diesem Gericht eignen sich besonders Petersilienkartoffeln
und frische Krautsalate. (69)

*600 g Kartoffeln, 1 Zwiebel,
2 bis 3 Eßl. Speisestärke, Salz,
Meerrettich, Majoran nach
Geschmack*

*2 kg Kartoffeln, 1/4 l Wasser,
1/4 l Milch, Salz, 2 Semmeln*

Erzgebirgische grüne Klöße

Ein Drittel der Kartoffeln möglichst am Vortag als Pellkartoffeln kochen, zwei Drittel schälen.

die gekochten und abgepellten Kartoffeln und die Zwiebel in eine große Schüssel reiben.

Die geschälten rohen Kartoffeln ebenfalls reiben und in einem Leinensäckchen ausdrücken.

(Achtung: es muß noch genügend Flüssigkeit verbleiben.) Die ausgedrückten Kartoffeln auch in die Schüssel geben und alles mit Speisestärke und Gewürzen verkneten. Mit nassen Händen Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Klöße schwimmen, noch 20 min wallen lassen.

Die Gare der Klöße prüft man durch Aufschneiden: Es dürfen keine rosafarbenen Stellen mehr im Kloß vorhanden sein..

Erzgebirgische grüne Klöße gibt es auf alle Fälle zu Weihnachten zu Kaninchen- oder Geflügelbraten. Dazu paßt ein trockener Wein von den Elbhängen, und als Nachtisch ißt man Heidelbeerkompott. (11)

Echte Vogtländer Klöße

1 kg Kartoffeln schälen und roh in eine Schüssel mit Wasser reiben. 1 kg Kartoffeln schälen, klein schneiden und mit Wasser und Milch so weich kochen, daß man sie zu einem dicken Kartoffelbrei verrühren kann. Wenn das Klobwasser beinahe kocht, die rohen Kartoffeln durch ein Tuch, besser noch durch eine Presse drücken, bis kein Tropfen Wasser mehr herauskommt. Die Masse etwas auflockern, salzen und mit dem Kartoffelbrei überbrühen (vorsichtig, nicht gleich den ganzen Brei zugeben!). Mit einem Rührlöffel schnell und gut mischen. Ist der Teig sehr weich, noch mehr Brei daranrühren. Dann mit nassen Händen Klöße formen, in deren Mitte geröstete Semmelbröckchen gedrückt werden. Sofort in kochendes Salzwasser legen. Nach dem Aufkochen ausschalten und 10 min ziehen lassen. (85d)

*2 kg Kartoffeln, Salz, Kümmel,
2 Zwiebeln, 1 l Buttermilch,
2 Eier, Speck*

*10 mittlere Kartoffeln, 3 Eier,
1 l Buttermilch, 60 g Butter,
200 g Speck, 2 bis 3 Zwiebeln,
1 Eßl. Kartoffelstärke, Salz,
Kümmel*

*1 kg Kartoffeln, 1 Zwiebel,
Semmelbrösel, 1 Ei, etwas Fett,
3 Scheiben Schinken, 6 Eier*

Erzgebirgischer Buttermilchgötzen

Rohe Kartoffeln schälen und reiben, leicht ausdrücken oder Wasser ablaufen lassen. Masse etwas salzen, eventuell ein wenig Kümmel dazugeben und mit Zwiebel, Buttermilch und Ei vermengen.

Eine Pfanne (möglichst eine alte eiserne Bratpfanne) mit Speckscheiben auslegen, den Teig hineingeben und im Backofen goldgelb backen. (Nicht wenden!)

Je nach Geschmack mit Zucker bestreut servieren oder eventuell Heidelbeeren untermischen. (40)

Buttermilchgetzen

Die rohen Kartoffeln in eine Schüssel reiben, den entstandenen Saft abgießen, die Stärke zurückbehalten. In einer Schüssel nun die geriebenen Kartoffeln, die Stärke und die zusätzliche Kartoffelstärke, die gehackten Zwiebeln, Salz, Kümmel, Eier und Buttermilch gut vermengen. Den Speck inzwischen auslassen. Anschließend den Speck und die Masse auf ein Backblech verteilen, besser noch in vier kleine Tiegel, da entsteht mehr knuspriger Rand. Im Backofen bei mittlerer Hitze 45 ... 50 min backen. Kurz vor dem Herausnehmen die Butter auf der Oberfläche verteilen. (7)

Kartoffelpuffer

Die Kartoffeln schälen, reiben und salzen, die geriebene Zwiebel dazugeben und mit Semmelbrösel abbinden, das Ei unterrühren. Aus der Masse in etwas Fett die Puffer backen.

Auf jeden Kartoffelpuffer Rührei geben, das man aus dem gewürfelten Schinken und den verrührten Eiern bereitet, und 1 Tasse Bohnenkaffee servieren. (58)