Zwischen RÜGEN, VOGTLAND,
SPREEWALD *und* HARZ

Von 1945 bis 1992 wurden in den ostdeutschen landwirtschaftlichen Wochenblättern – in der Bauernzeitung und dessen Vorläufer, dem Freien Bauern – regelmäßig Rezepte von Lesern veröffentlicht, ab 1981 unter der Rubrik „Aus Omas Bauernküche" in jeder Woche bis zu vier, insgesamt etwa 2.500 Rezepte. Wegen der großen Resonanz brachte die Redaktion einige von ihnen in der zweiten Hälfte der 1980er Jahre zusätzlich in vier Heftchen im Format A6 mit jeweils 64 Seiten heraus. Sie erwiesen sich als Bestseller und beliebte Sammelobjekte. Unter den Rezepten sind viele, die für bestimmte Regionen oder einzelne ostdeutsche Bundesländer typisch waren. Andere dokumentieren den Einfallsreichtum ihrer „ErfinderInnen", trotz permanenter Mangelwirtschaft immer wieder Schmackhaftes auf den Tisch zu zaubern. Quelle der Zutaten war oft die eigene Hauswirtschaft.

Hans-Dieter Lucas, langjähriger Redakteur der Bauernzeitung, dann Marketing- und Verkaufsleiter des Deutschen Bauernverlages, erinnerte sich dieser Schätze, wählte gemeinsam mit einem Sterne-Koch fast 100 aus, ließ sie fachgerecht zubereiten, manchmal ein wenig korrigieren, und mehr als die Hälfte von einem zweiten Koch fotografieren. So entstand dieses attraktive Buch, das vor allem Ambitionierte zum Nachkochen der traditionellen Rezepte animieren will, vorzugsweise mit dem, was in der Region oder im eigenen Garten heranwächst. Und wer links von Elbe, Harz, Eichsfeld und südlich vom Thüringer Wald wohnt, hat nun die Chance, den Osten auf ganz besondere Weise zu entdecken, nämlich zu erschmecken.

19,90 € (D)/20,85 € (A)
9 783982 105277

Tolle REZEPTE *aus Omas* BAUERNKÜCHE

dbv network

Tolle REZEPTE *aus Omas* BAUERN KÜCHE

zwischen RÜGEN, VOGTLAND,
SPREEWALD *und* HARZ

Hans-Dieter Lucas (Hrsg):
Tolle Rezepte aus Omas Bauernküche
zwischen Rügen, Vogtland, Spreewald und Harz

1. Auflage 2021
dbv network GmbH
Berlin

Copyright
© dbv network GmbH, 10713 Berlin

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung sowie Wiedergabe in elektronischen und fotomechanischen Systemen, Funk und Fernsehen.

Herausgeber
Hans-Dieter Lucas

Fachberater
Stefan Langelüttich

Bilder
Sándor Nagy
Hans-Dieter Lucas (S. 5, 6, 7, 10, 11, 49, 51, 69, 85, 99, 105, 107, 109, 113, 117)
Stephan Lucas (S. 9)

Gestaltung, Satz & Bildbearbeitung
nop // Agentur für Print- und Webdesign
www.n-o-p.de (Dirk Banowski, Christian Palm)

Druck
Druckhaus Sportflieger, Berlin

ISBN 978-3-9821052-7-7

HANS-DIETER **LUCAS** STEFAN **LANGELÜTTICH** SÁNDOR **NAGY**

Tolle REZEPTE *aus Omas* BAUERN KÜCHE

zwischen RÜGEN, VOGTLAND,
SPREEWALD *und* HARZ

Gesalzene Hunde und Bierfische mit Milchreis

Das erste Rezept, das in der „Neuen Deutschen Bauernzeitung“ veröffentlicht wurde, hieß „Gesalzener Hund“ und versprach, ein wirksames Mittel gegen Katerbeschwerden am Neujahrsmorgen zu sein. Helfen sollte ein Gemisch aus dem Saft zweier Zitronen und einem Glas Gin. Wie groß die nachzufüllende Alkoholmenge sein sollte, wurde nicht verraten. Auch nicht, wie viel Salz schlussendlich dem Gemisch zugegeben werden musste. Nur die Bitte: „Nicht erschrecken, erst probieren!“ Es folgte auch gleich noch ein „Katersalat“: Man reibe zwei gekochte rote Rüben und zwei säuerliche Äpfel, menge reichlich geriebenen Meerrettich darunter, schmecke den Salat mit etwas Salz, einer Prise Zucker, Essig oder Zitronensaft ab und gebe kräftig Öl dazu. Klingt ein ganz klein wenig nach Medizin, aber wenn´s hilft …
Vorsorglich erschienen diese und noch ein paar weitere Rezepte einen Tag vor Silvester, am 30. Dezember 1960. Da existierte das neue landwirtschaftliche Wochenblatt der DDR gerade acht Wochen. Es war das Ergebnis einer im Herbst 1960 verfügten Fusion zweier anderer Agrarzeitungen.
Die eine, „Der Genossenschaftsbauer“, gab es seit 1955 als Informationsmedium für die LPG und wurde vom Landwirtschaftsministerium der DDR verantwortet. Die andere, „Der Freie Bauer – Das illustrierte Blatt“ war schon 15 Jahre zuvor, am 4. November 1945, gegründet worden und erreichte bald eine verbreitete Auflage von fast einer Million Exemplaren. Ursache dafür war sicher, dass man alles Wichtige, das neu verfügt oder verordnet worden war, hier sofort nachlesen konnte. Darüber hinaus bot die Zeitung eine Fülle praktischer Lebenshilfe, gab jede Menge Antworten auf viele Fragen der Landwirte und ihrer Familien.

Gerade in der Nachkriegszeit waren aber auch Tipps gefragt, wie man aus den wenigen verfügbaren Zutaten nahrhafte Gerichte zaubern konnte. In der Ausgabe 2 vom 11. November 1945 erschien neben vielem anderen eine handgefertigte Zeichnung für einen „Hilfskochherd aus den primitivsten greifbaren Materialien“ mit detaillierter Bauanleitung. Die Skizze, so wurde versichert, ist „nach einem bereits in Gebrauch befindlichen Hilfskochherd, den der Verfasser selbst in Benutzung hat, hergestellt“.
Zwei Wochen später wurde dann auf der „Seite für die Frau“ das erste Rezept von einem Leser des „Freien Bauern“ veröffentlicht. Es beschreibt die Herstellung von falschem Kochkäse, einem irgendwie schmackhaften Brotaufstrich aus geriebenen rohen Kartoffeln und Zwiebeln, die mit Kümmel, Salz und etwas Essig zunächst zu einem Teig verrührt werden, der dann „tüchtig gekocht und immer so viel Wasser dazugegeben wird, als nötig ist, um eine richtige Streichmasse zu ergeben. Zum Schluss kann man noch etwas Fett hinzutun.“ Ob das Ganze nach Käse geschmeckt oder wenigstens danach gerochen hat, sei dahingestellt. Wahrscheinlich sah es wie Kochkäse aus. Und satt wird es auch gemacht haben.
„Suppe aus roten Rüben“ war dann wohl das erste Rezept, das man auch heute noch nutzen könnte, insbesondere dann, wenn man seinen Kalorienverbrauch reduzieren oder sich vegan ernähren möchte. Es erschien kurz danach in der ersten Dezemberausgabe 1945 vom „Freien Bauern“, und es geht so: „Rote Rüben isst man für gewöhnlich als Zuspeise, in Essig eingelegt und mit ein paar Stückchen Meerrettich gewürzt. Nun ist aber erstens der Essig und zweitens das Gemüse knapp. Deshalb verwenden wir die im Garten geernteten roten Rüben in diesem Winter auf andere Weise. Die roten

Ein eher seltenes Motiv: Koch trifft Bauer dort, wo seine Zutaten wachsen. In diesem Fall Stefan Langelüttich (links) vom Berliner LOKAL seinen 43-jährigen Partner Marcus Müller auf dessen Schafweide im südlichen Brandenburg. Jeden Monat liefert der Nebenerwerbslandwirt, der sein Einkommen vor allem als Fleischer in einer Agrargenossenschaft verdient, fünf bis sechs frisch geschlachtete Tiere direkt zu „seinem“ Koch, bald auch Ziegen.

Rüben werden gewaschen und gekocht. Nun bleiben sie bis zum nächsten Tag stehen, werden dann abgezogen und zerdrückt oder gerieben. Aus Wasser (anderthalb Liter auf 500 Gramm Rüben), Salz, etwas Essig, Zucker und 50 Gramm Mehl wird eine Suppe gekocht und die Rübenmasse hineingetan. Dazu wird eine Schüssel Salzkartoffeln auf den Tisch gestellt, von der sich jeder etwas in die Suppe tut, damit sie ordentlich satt macht.“
Die Rezepte in dem Buch, das sie jetzt in den Händen halten, beginnen auf Seite 14 auch mit einer Suppe aus Roten Beten. Sie basiert indes auf einer Anregung aus den 1980er Jahren. Es werden deutlich mehr Zutaten benutzt, unter anderen auch ein halbes Pfund Schinkenwürfel. Das ist dann nicht mehr ganz so kalorienarm, aber vielleicht etwas leckerer.
Den beiden ersten Leserrezepten folgten unzählige Koch- und Backideen, erst recht, nachdem die Redaktion ihre Leser dazu ermuntert hatte. Viele erschienen auf der Frauenseite, jede Menge auch unter der Rubrik „Briefkasten – Auskunft und Ratschlag“.
Die „Neue Deutsche Bauernzeitung“ setzte diese Tradition nahtlos fort. Unter dem bald landesweit bekannten Kürzel DBZ begrüßte sie am 4. November 1960 ihre Leser mit einer jungen Geflügelbäuerin als Titelbild und dem Versprechen, dass sie treuer Freund des Dorfes werden wolle. „Ihr Ziel ist, dem kleinen Knirps ein ebenso guter Vertrauter zu sein wie der Oma und dem Opa und selbstverständlich allen Jahrgängen, die dazwischenliegen.“
Die Redaktion ermunterte ihre Leser, Fragen zu stellen, die sie von kompetenten Fachleuten oder erfahrenen Praktikern zu beantworten versprach, entweder in der Zeitung oder auf postalischem Wege. Dutzende Leser betätigten sich voller Leidenschaft als Dorfkorrespondenten, schrieben auf, was sie im eigenen Umfeld erlebt oder im Archiv aufgestöbert hatten. Und viele schickten auch Rezepte. Die waren oft schon über Generationen weitergereicht worden, wie etwa das für den echten Mecklenburger Rippenbraten. Oder konnten einfach und schnell mit wenigen verfügbaren Zutaten ausprobiert werden, so wie ein „Bockwurstsalat“.

- Herzhafte und süße Suppen -

14 Rote-Bete-Suppe
Knoblauch-Rahm-Suppe
16 Mecklenbörger Börn un Klüt
Spinatsuppe
18 Soljanka, der osteuropäische Klassiker
Pilzsoljanka
20 Hagebuttensuppe
Brotsuppe mit Äpfeln und Pflaumen
22 Sauerkirsch-Reissuppe mit Schuss
Weinschaumsuppe

- Alles aus einem Topf, vom Herd oder aus dem Ofen -

24 Sächsische Linsen
Gelbe Erbsen mit Schweinebeinen
26 Kräftiger Ochsenschwanztopf
Roter Reiseintopf mit Lamm
28 Grüne Bohnen mit Eierkuchen
Weiße Bohnen für Genießer
30 Thüringer Krautkuchen
Rosenkohl mit Schinken und Käse
32 Makkaroniauflauf
Sauerkohlauflauf nach Bauernart

- Was man aus Kartoffeln und Brot so alles machen kann -

34 Thüringer Klöße
Meerrettichklöße
36 Zamete
Sächsische Wickelklöße
38 Staagerieder
Spinatpuffer mit Kräuter-Joghurt-Dip
40 Gefüllte Kartoffelrollen
Dicker Hannes
42 Himmel und Erde
Quarkliesl
44 Pflaumen-Kartoffel-Klöße
Apfel-Kartoffel-Bratlinge
46 Erzgebirgsche Zeppelgetzen
Brotklöße
48 Arme und reiche Ritter
50 Mecklenburger Götterspeise
Gefüllte süße Brötchen
52 Bettelmann
Apfelklöße

- Rundum Gemüse, am besten aus eigenem Garten -

54 Rotkrautwickel mit Honig und Pilzen
56 Laubfrösche
Falsches Hirn
58 Gefüllter Blumenkohl
Gratinierter Chicorée mit Schinken
60 Birnen, Bohnen und Speck
Gebratener Sellerie
62 Krautfässchen
Schmorgurken
64 Spargel im Käse-Wein-Teig
Grüner Spargel in Pfannkuchen

- So kommt Fisch aus Meer und Fluss frisch auf den Tisch -

66 Brandenburger Fischpfanne
68 Bierfisch mit Milchreis
70 Blaue Forelle mit Apfelpüree
Streifenfisch mit Pilzen
72 Senfheringe mit warmem Kartoffelsalat
74 Gebackener Karpfen im Gemüsebett
76 Seemannsgarn
Heringshäckerle

- Vom Wild, Geflügel und Kaninchen -

78 Huhn in Stachelbeersoße
Birnengeschmink
80 Ragout von Enten- oder Gänsebrüsten
82 Gefülltes Knusperhähnchen
84 Geflügelleber im Zwiebelrock
Hirschpfeffer
86 Kaninchen mit Backpflaumen
88 Wacholder-Wildschweinsteak
90 Wildfleischsülze

- Schwein, Rind und Lamm – gesotten und gebraten -

92 Steak au four mit Würzfleisch
94 Kasslerkotelett in Bambes
Jägerschnitzel
96 Köthener Schusterpfanne
Nieren in Rahmsoße
98 Mecklenburger Rippenbraten
100 Stolzer Heinrich Thüringer Art
Berliner Stolzer Heinrich
102 Sorbisches Hochzeitsessen
Leber im Schlafrock
104 Rindfleisch-Pilz-Ragout
Tiegelbraten
106 Zwiebelklump
Hammelbraten in Rosinensoße

- Etwas Süßes geht (fast) immer -

108 Guck in die Welt
Apfelschnee und Apfelsahne
110 Gebackene Apfelringe
Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen
112 Walnusscreme
Rhabarberspeise
114 Kaffeesülze
Schnee und Eis
Pulswärmer
116 Schneewittchens Quarkspeise
Errötendes Mädchen

118 Inhalt alphabetisch

Hagebuttensuppe

Für 4 Personen
300 g frische oder
150 g getrocknete Hagebutten
1 Stange Zimt
1 Bio-Zitrone
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 kleine Zwiebel
50 g Butter
1 TL Kartoffelmehl
100 ml Weißwein
2 cl Weinbrand

1. Die Hagebutten putzen und waschen, in einem Liter Wasser mit der Zimtstange, dem Abrieb einer halben Zitrone, Salz und Zucker etwa 30 Minuten bei 60 °C weich köcheln lassen. Die Zimtstangen aus der Flüssigkeit nehmen und die Suppe durch ein sehr feines Sieb pürieren.
2. Die fein geschnittene Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, etwas Mehl darüberstäuben und mit Weißwein und Weinbrand ablöschen.
3. Die Weinschwitze unter die Suppe rühren und noch einmal kurz aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und heiß servieren.

Die Hagebuttensuppe war besonders in Sachsen beliebt und wurde fast nur, aber sehr gerne in der Weihnachtszeit, vor allem am Heiligen Abend genossen. Die Rosenfrüchte, besonders die der Sylter Rose, sollten schon Frost bekommen haben, damit sie weich und aromatisch sind. Das kann heute durch Tiefkühlen erreicht werden.

Brotsuppe mit Äpfeln und Pflaumen

Für 4 Personen
4 Scheiben Schwarzbrot
4 Äpfel
250 g Pflaumen
100 g Zucker
1 Bio-Zitrone
1–2 Nelken
1 Prise Salz
125 ml Weißwein
2 kleine Äpfel
8 Pflaumen
2 EL Butter
Zucker, Zimt

1. Das Brot und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Pflaumen halbieren und entsteinen.
2. Die Früchte in etwa 1,2 Liter Wasser mit Zucker, dem Abrieb einer halben Zitrone, ein bis zwei Nelken und ein wenig Salz 20 bis 25 Minuten kochen. Dann alles durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren.
3. Die Suppe noch einmal erhitzen, mit Weißwein und Zitronensaft abschmecken.
4. Für die Suppeneinlage zwei kleine Äpfel schälen und würfeln, acht Pflaumen entsteinen und halbieren und alle Fruchtstücke ganz kurz in zwei Esslöffeln Butter andünsten. Anschließend auf vier Teller verteilen, die warme Suppe langsam dazugeben und mit Zimtzucker bestreuen.

Sauerkirsch-Reissuppe mit Schuss

Für 4 Personen
400 g frische oder
300 g tiefgefrorene Sauerkirschen
500 ml Sauerkirschsaft
2 EL Zucker
4–5 EL Reis
2–4 cl Kirschlikör oder
100 ml Rotwein

1. Die frischen Sauerkirschen waschen und entsteinen, die tiefgefrorenen in einem Sieb über einem Topf auftauen lassen.
2. Die Kirschsteine in einem halben Liter Wasser und einen halben Liter Sauerkirschsaft mit dem Zucker aufkochen, nach etwa zehn Minuten die Steine herausnehmen.
3. In das Kirschwasser vier bis fünf Esslöffel (etwa 100 Gramm) Reis einstreuen und unter gelegentlichem Umrühren 15 Minuten köcheln. Dann die Kirschen dazugeben und noch etwa zehn Minuten ziehen lassen.
4. Wenn der Reis gar und bissfest ist, eventuell noch etwas nachsüßen, dann den Kirschlikör, alternativ ein Glas (100 Milliliter) guten Rotwein dazugeben und die Suppe warm servieren.

Am besten schmeckt diese Suppe mit frischen oder tiefgefrorenen Sauerkirschen und den ausgekochten Kirschsteinen. Alternativ kann man sie aber auch mit eingeweckten Sauerkirschen aus dem Glas herstellen. Die Früchte abtropfen lassen und die Flüssigkeit mit Kirschsaft oder Wasser auf einen Liter auffüllen.
Früher garnierte man diese wie andere warme Fruchtsuppen mit kleinen Eiweißschneehäufchen. Dazu wurde Zwieback gegessen.

Weinschaumsuppe

Für 6 Personen
700 ml Weißwein
700 ml Wasser
1 Zitrone
1–2 EL Zucker
1–2 EL Stärkemehl
6 Eier
Zimt

1. Den Weißwein mit dem Wasser, dem Saft einer halben Zitrone, Zucker nach Geschmack, dem vorher in etwas Wasser angerührten Stärkemehl und mit sechs ganzen Eiern in einem Topf mit dem Schneebesen auf einer Herdplatte bei voller Hitze so lange kräftig rühren, bis die Suppe kurz vor dem Kochen ist. Steigt sie hoch, dann muss man den Topf sofort von der Herdplatte nehmen – sonst gerinnen die Eier.
2. Die Suppe noch eine bis zwei Minuten weiterrühren und dann servieren. Wer mag, kann sie noch mit etwas Zimt bestreuen. Die Weinschaumsuppe schmeckt heiß besonders gut, ist aber auch kalt eine Delikatesse.

Thüringer Krautkuchen

Für 4 bis 6 Personen
1 mittelgroßer Weißkohl
1 EL Butter
1–2 Zwiebeln
500 g Gehacktes, halb u. halb
2 Brötchen
2 Eier
Salz, Pfeffer

Für die Schinken-Sahne-Soße
150 g Schinkenspeck
Öl zum Braten
125 ml saure Sahne
125 ml süße Sahne

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Weißkohl waschen, putzen und einige Minuten in heißem Wasser blanchieren. Äußere Blätter abtrennen, damit eine 24er, mit Butter gefettete Springform komplett auskleiden, sodass die Kohlblätter noch etwa zehn Zentimeter über den Rand hinausragen. Den restlichen Kohl vierteln, den Strunk herausschneiden und den Kohl im Salzwasser weitergaren.
3. Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebeln fein hacken und dazugeben. Mit den Eiern und dem Gehackten zu einer Fleischmasse kneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die halb gegarten Kohlviertel in schmale Streifen schneiden und untermengen.
4. Die Masse in die mit Kohlblättern ausgelegte Backform geben, die überstehenden Blattenden darüberlegen, einen passenden Deckel daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen.
5. Den Krautkuchen aus der Springform auf einen großen Teller stürzen, mit einem Flambierbrenner an einigen Stellen etwas anbräunen und mit einer Schinken-Sahn-Soße servieren.
6. Dazu den Schinkenspeck klein würfeln, in heißem Öl goldbraun braten und etwas abkühlen lassen. Zunächst die saure mit der süßen Sahne mischen und dann das flüssige Fett unter die gemischte Sahne rühren.

Rosenkohl mit Schinken und Käse

Für 4 bis 6 Personen
1 kg Rosenkohl
750 g Kartoffeln
¾ l Brühe
¼ l Weißwein
¼ TL Muskatnussabrieb
200 g gekochter Schinken oder Bierschinken
150 g Schmelzkäse
Salz, Pfeffer

1. Den Rosenkohl putzen, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Beides in Fleisch- oder Gemüsebrühe geben und kurz aufkochen. Den Wein mit Muskatnussabrieb dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.
2. Den Schinken in Stücke schneiden, unterheben und zehn Minuten gar dünsten. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann noch den Schmelzkäse hineinrühren und heiß servieren.

– Was man aus Kartoffeln und Brot so alles machen kann –

Erzgebirgsche Zeppelgetzen

Für 4 Personen
4 altbackene Brötchen
2 EL Butter
150 g Schinkenspeck
2 Knoblauchzehen
4 Eier
500 ml Milch
geriebener Käse
1 Prise Salz
frische, gehackte Kräuter

Im Grunde ist dieses Gericht ein Bauernfrühstück, bei dem statt Kartoffeln altbackene Brötchen originell verwertet werden. Durch den Knoblauch und reichlich Käse bekommen die Zeppelgetzen einen besonderen Geschmack. Man kann auch noch verschiedene rohe Gemüsestücke mitbacken, zum Beispiel Lauch, Tomaten, Brokkoli, Möhren …

1. Brötchen in Würfel schneiden, in Butter goldgelb rösten und beiseitestellen. Dann in der Pfanne den klein gewürfelten Speck auslassen, anschließend mit den Semmelwürfeln und den zerdrückten Knoblauchzehen mischen. Alles in eine Auflaufform oder einen Bräter geben.
2. Eier, Milch und Salz verquirlen und vorsichtig darübergießen, mit reichlich geriebenem Käse und Kräutern bestreuen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten backen. Am besten gleich mit dem Bräter auf den Tisch bringen, aus dem sich dann jeder bedient.

Brotklöße

Für 4 Personen
6 altbackene Brötchen
200 ml heiße Milch
1 mittelgroße Zwiebel
1 Prise Muskatnussabrieb
Butter
2 Eier
½ TL Salz
Pfeffer
3–4 EL Mehl oder Semmelbrösel
2–3 EL gehackte Petersilie oder Schnittlauch

1. Brötchen ganz klein schneiden, in einer Schüssel mit heißer Milch übergießen, dass sie gerade so bedeckt sind. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Muskatnussabrieb darüberstreuen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und ziehen lassen. Nicht ausdrücken.
2. Wenn der Brötchenteig abgekühlt ist, mit den Eiern, etwas Butter, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig vermengen. Sollte der Teig zu feucht sein, einige Esslöffel Semmelbrösel, zur Not Mehl dazukneten. Die gehackte Petersilie oder den fein geschnittenen Schnittlauch kann man in den Teig untermischen oder zum Schluss über die Klöße streuen.
3. Aus dem Teig formt man vier bis sechs Klöße und lässt sie in sehr heißem, aber nicht kochendem Salzwasser 20 bis 25 Minuten ziehen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Man kann sie zu fast jedem Fleisch-Soßen-Gericht servieren. Sie schmecken aber auch nur mit einer hellen oder dunklen Soße.

– Was man aus Kartoffeln und Brot so alles machen kann –

Mecklenburger Götterspeise

Für 4 Personen
200 g altbackenes Schwarzbrot
2 EL Zucker
1–2 EL Rum oder Kirschwasser
200 g Marmelade aus Sauerkirschen oder Schwarzen Johannisbeeren
200 g Sauerkirschkompott
300 ml Schlagsahne
1 Pck Vanillezucker

1. Das Schwarzbrot zerkrümeln oder grob reiben.
2. Den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren karamellisieren, die Brotkrumen einrühren und mit ein wenig Rum oder Kirschwasser aromatisieren. Dann abkühlen lassen und relativ fein zerbröseln.
3. Die Sahne mit dem Vanillezucker ganz steif schlagen.
4. Abwechselnd die abgekühlten Schwarzbrotkrümel, die Konfitüre, einige Sauerkirschen und die Sahne in eine Schüssel oder in vier Gläser schichten. Mit einer Sahnehaube abschließen und mit ein paar Sauerkirschen verzieren.

In manchen Regionen nimmt man statt Schwarzbrot Pumpernickel, das wegen des süßen Eigengeschmacks nicht noch karamellisiert werden sollte. Wer es mag, kann die Pumpernickelkrümel im Backofen bei etwa 175 °C Ober- und Unterhitze auf einem Blech etwas kross werden lassen.

Gefüllte süße Brötchen

Für 4 bis 6 Personen
6 Brötchen
500 g Quark
1 Ei
2 EL Zucker
1 EL Rosinen
Zitronensaft
Butter
Zucker

Wenn man überraschend Besuch bekommt und zum Tee oder Kaffee etwas Süßes servieren möchte, dann lässt sich ganz schnell und einfach folgendes „Quarkgebäck“ zubereiten:

Von den Brötchen je eine Seite abschneiden, aushöhlen, kurz in Wasser tauchen und mit Quark füllen, den man mit Ei, Zucker, Zitronensaft und Rosinen verrührt hat. Die Kappe so aufsetzen, dass sie am süßen Quark haftet. Die gefüllten Brötchen von allen Seiten in Butter knusprig braun braten, dann heiß in Zucker wälzen und servieren.

Sind die Brötchen schon etwas altbacken, füllt man warmes Wasser durch die aufgeschnittene Seite, lässt die Brötchen etwas ruhen und löffelt dann den Teig durch die Öffnung heraus. Alles andere wie beschrieben.

Bohnen, Birnen und Speck

Für 4 bis 6 Personen
600 g durchwachsener Schinkenspeck
3 Zwiebeln
1 kg frische grüne Buschbohnen
2 TL Bohnenkraut
8 Birnen
150 g magerer Schinken
Salz
Pfeffer

1. Zwei Zwiebeln vierteln, mit dem grob geschnittenen Schinkenspeck in etwa 1,5 Litern Wasser zum Kochen bringen und bei milder Hitze etwa eine Stunde garen.
2. Die grünen Bohnen waschen, die Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Birnen – vorzugsweise kleine, feste Früchte, sogenannte Kochbirnen – waschen, nicht zerschneiden. Die Stiele wegen der Optik dranlassen, die Blüten ausstechen.
3. Den Speck aus der Brühe nehmen, dafür zunächst die Birnen hineingeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen, dann die Bohnen dazu und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Bohnen sollten noch Biss haben.
4. Die gekochten Schinkenspeckwürfel in fingerdicke Scheiben schneiden, kurz anbraten und zu den Birnen und Bohnen mit dem Bohnenkraut in den Topf geben. Falls nötig, noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den mageren Schinken und die mittelgroße Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Das Gericht mit Salz- oder Pellkartoffeln servieren. Darüber die Schinken-Zwiebel-Würfel streuen.

Gebratener Sellerie

Für 4 Personen
2 Knollen Sellerie
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
3 EL Mehl
2–3 Eier
50 g Semmelmehl
Butter

1. Die Sellerieknollen gründlich abwaschen und etwa drei bis fünf Minuten in Wasser nicht zu weich kochen. Kurz abschrecken und dann schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In Mehl wenden, in geschlagenes Ei tauchen, in Semmelbröseln wälzen und sofort in heißer Butter oder heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Sie schmecken zu Salzkartoffeln, aber auch zu Brot, besonders lecker mit einer weißen Soße, zum Beispiel Sauce hollandaise oder Meerrettichsoße.

Ragout von Enten- oder Gänsebrüsten

Für 4 Personen
3–4 Möhren
½ Sellerieknolle
einige Brokkoliröschen
einige frische Champignons
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
600 g Enten- oder Gänsebrust
Salz
Pfeffer
Thymian
1 TL Zucker
2 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein
500 ml Geflügelbrühe
250 g Bandnudeln
Olivenöl
200 ml süße Sahne
Mehl

1. Das Gemüse putzen, Möhren und Sellerie schälen, alles waschen und in Stücke oder Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch enthäuten, die Zwiebeln würfeln, den Knoblauch ganz fein hacken oder durch eine Presse quetschen.
3. Die Geflügelbrüste waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Haut abtrennen und fein würfeln. Das Fleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Haut ohne zusätzliches Fett oder Öl ganz knusprig braten, herausnehmen, etwas salzen und auf Küchenkrepp ablegen.
5. Da von der Gänsebrusthaut relativ viel Fett ausbrät, einen Teil aus der Pfanne gießen, nur so viel behalten, dass der Pfannenboden gerade so ganz dünn bedeckt ist (drei bis vier Esslöffel). Die Pfanne mit dem verbliebenen Fett wieder erhitzen und darin die Brustfleischstücke kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
6. In dem heißen Fett zunächst die Möhren und den Sellerie, dann die Brokkoliröschen und halbierten Champignons andünsten, zum Schluss Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit einem Holzlöffel ständig umrühren, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, dann etwas Zucker und danach das Tomatenmark unterrühren.
7. Nach einigen Minuten den Rotwein vorsichtig dazugießen und möglicherweise mit etwas Wasser auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Alles aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.
8. Erst die Geflügelbrühe, dann die Geflügelbrustwürfel unterrühren. Ein letztes Mal aufkochen und zugedeckt etwa zehn Minuten schmoren.
9. Inzwischen die Bandnudeln in kochendem Salzwasser gar, aber bissfest kochen, das Wasser abgießen und im Kochtopf in heißem Öl schwenken.
10. Süße Sahne und etwas Mehl verrühren und damit das Ragout leicht andicken. Alles auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Geflügelhautwürfeln garnieren.