

Asu schmeckt's derhääme

Grafschaft Glatzer
Kochbuch



Elfrieda Rathmann

Asu schmeckt's derhääme

Grafschaft Glatzer
Kochbuch

Herausgegeben von Elfrieda Rathmann
als Buch im Eigenverlag © 1991-2005
(Internet-Version für „www.grafschaft-glatz.de“ © 2015, mit
freundlicher Genehmigung durch das Glatzer Büro, Münster)

Inhaltsverzeichnis

<i>Vorwort</i>	7
<i>Suppen</i>	8
Rindfleischsuppe mit selbstgemachten Nudeln.....	9
Nudeleintopf aus Kieslingswalde.....	10
Leberklößchensuppe aus Habelschwerdt.....	10
Wassersuppe.....	11
Mehlsuppe.....	11
Buttermilchsuppe.....	12
<i>Klöße</i>	13
Kartoffelklöße.....	14
Semmelklöße.....	14
Semmelklöße für Frikassee aus Habelschwerdt.....	15
Hefeklöße.....	16
<i>Verschiedene Klöße mit Tunken</i>	17
Hefeklöße mit Blaubeertunke aus Ullersdorf.....	18
Pflaumenklöße aus Nesselgrund.....	19
Pflaumenklöße aus Ullersdorf.....	20
Pflaumenklöße.....	21
Quarkkleeblan – Quarkklößchen aus Marienthal.....	22
Moochwoalcher – Mohnklöße aus Marienthal.....	22
Mehlköße – darbe Kleeblan.....	23
Moochkleeblan – Mohnklöße.....	23
<i>Pfannengerichte</i>	24
Gebrootne Puttermelch – Gebratene Buttermilch aus Seitenberg	25
Kerschgebreete – Kirschpfanne aus Marienthal.....	26
Kerschgebreete – Grießauflauf aus Nesselgrund.....	26
Sammelgebreete – Semmelschmarren aus Marienthal.....	27

Reisgebreete mit Äppan – Apfelreis aus Marienthal.....	27
Pietsch aus Lewin.....	28
Eigebrootne Kließlan aus Schlegel.....	28
Pfonnaweezel aus Lewin.....	29
Buchteln mit Pflaumen aus Lewin.....	29
<i>Pfannengerichte.....</i>	<i>30</i>
Buttermilchplätzchen aus Schlegel.....	31
Quarkklatschlan – Quarkplätzchen aus Marienthal.....	31
Aadäppelklatschlan – Nackiche Jonga – Kartoffelplätzchen aus Marienthal.....	32
Quarkplätzchen aus Schlegel.....	32
Krax – Ritschka – Hätschaplättsch – Pietsch – Kartoffelpuffer aus Marienthal.....	33
Lappenpickert – Kartoffelpuffer aus Tanz/Kudowa.....	33
<i>Vollständige Gerichte.....</i>	<i>34</i>
Geräuchertes mit Pfefferkuchentunke aus Neißbach.....	35
Schlesisches Himmelreich.....	36
Schlesisches Himmelreich aus Habelschwerdt.....	37
Sissesaurer Tonke on a Ää aus Schlegel (Ää = Ei).....	37
Kartoffelpappe – Kartoffelbrei.....	38
Pilze.....	38
Gänsebraten.....	39
Krientonke – Meerrettichsoße aus Nesselgrund.....	40
<i>Kuchen und Torten.....</i>	<i>41</i>
Grundrezept für Hefekuchen.....	42
Mohnkuchen aus Altwilmsdorf.....	43
Moohkucha – Mohnkuchen aus Habelschwerdt.....	44
Moohkucha – Mohnkuchen aus Nesselgrund.....	45
Mohnkuchen für Festtage aus Nesselgrund.....	46
Quarkkuchen aus Habelschwerdt.....	47
Quarkstollen aus Altwilmsdorf.....	48
Pfefferkuchenkuchen.....	49

Pfefferkuchen.....	50
Pfefferkuchen aus Altwilmsdorf.....	51
Mürbeplätzchen aus Altwilmsdorf.....	51
Striezel aus Altwilmsdorf.....	52
Pfannka – Berliner.....	53
Sandtorte aus Altwilmsdorf.....	53
Plätzchen von guter Butter aus Altwilmsdorf.....	54
Falsche Makronen aus Haferflocken aus Altwilmsdorf.....	54
Krängala aus Bad Landeck.....	55
<i>Brot.....</i>	<i>56</i>
Roggenbrot mit Sauerteig.....	57
Bruutmahlploatz – Brotteigkuchen.....	58
Wassersemmeln.....	58
<i>Schlachtfestgerichte.....</i>	<i>59</i>
Worschtfelsel aus Habelschwerdt.....	60
Worschtfelsel aus Nesselgrund.....	61
Helles Worschtfelsel.....	62
Gehirn.....	62
Goalert – Sülze.....	63
Gelinge – Lungenhaschee.....	64
<i>Fischgerichte.....</i>	<i>65</i>
Forelle.....	66
Marinierte Heringe.....	66
Heringshäckerle.....	67
<i>Gemüse und Salate.....</i>	<i>68</i>
Kopfsalat.....	69
Sauerkraut aus Nesselgrund.....	69
Dämpfkraut.....	70
Welschkraut.....	70
Warmer Kartoffelsalat aus Tanz/Bad Kudowa.....	71
Kartoffelsalat aus Nesselgrund.....	71

<i>In Essig eingelegte Früchte.....</i>	<i>72</i>
Blutreizger – Pilze aus Lewin.....	73
Kürbis.....	74
Kürbis.....	74
<i>Eingemachtes und Säfte – Früchte trocknen.....</i>	<i>75</i>
Blaubeeren aus Tanz/Bad Kudowa.....	76
Blaubeerkompott.....	76
Preiselbeeren aus Tanz/Bad Kudowa.....	77
Preiselbeeren aus Nesselgrund.....	77
Pflaumenmus.....	78
Pflaumenmus ohne Zucker aus Lewin.....	78
Brombeersaft.....	79
Holundersekt aus Gläsendorf.....	79
Holunderblütensaft.....	80
Holundersirup aus Nesselgrund.....	81
Saure Gurken – Salzgurken.....	82
Saure Gurken – Salzgurken aus Nesselgrund.....	83
Sauerkraut einstampfen aus Gläsendorf.....	84
Trocknen von Pilzen aus Tanz/Bad Kudowa.....	84

Vorwort

In dankbarer Erinnerung
an unsere Mütter

Jedes Land hat ein Kochbuch mit den Spezialitäten seiner Gegend. Schlesier und Grafschafter haben viele Gerichte gemeinsam. Doch viele Rezepte waren speziell auf unsere Eigenart abgestimmt. Die Grafschaft Glatz ist ringsum von Bergen und Wäldern umgeben. Aus dem was Hof, Feld und Wald an Nahrung boten, wurden herzhaftere, schmackhafte Gerichte hergestellt. An Sonn- und Feiertagen, wie etwa der Kirmes oder dem Schlachtfest wurde der Familie und den Gästen aufgetischt, was Küche und Keller in besonderer Weise boten. Immer wieder wurde ich nach Rezepten unserer Heimat gefragt. Durch die Hilfe der Grafschafter, nach einem Aufruf im Grafschafter Boten, ist dieses Kochbuch entstanden. Es fehlen bei einigen Rezepten die Mengenangaben. Ein wenig muß halt ausprobiert werden.

Ich danke allen, die mich unterstützten und mir Mut machten, mich an das Kochbuch zu wagen. Mein besonderer Dank gilt aber dem Ehepaar Barbara und Klaus Simon, die mich bei der Gestaltung des Kochbuches beraten und unterstützt haben. Ich möchte mit dem Kochbuch einen Beitrag leisten, daß unsere Grafschafter Kost nicht in Vergessenheit gerät, sondern daß die junge Generation diese Gerichte probiert und Geschmack daran findet.

Münster, im Dezember 1991

Elfrieda Rathmann
Heimatort: Nesselgrund-Pohldorf

Suppen

Rindfleischsuppe mit selbstgemachten Nudeln

600 g Rindfleisch
1 Bund Suppengrün
2 kleine Zwiebeln
Salz, Muskat, Petersilie

Das Fleisch in kaltes Wasser geben, zum Kochen bringen und abschäumen. 1 Stunde vor der Beendigung der Garzeit das Suppengemüse dazu geben. Die Brühe nur ziehen lassen.

Nach etwa 2½ Std. die Brühe durch ein Sieb geben und mit Salz, Muskat abschmecken. Petersilie klein schneiden und dazugeben.

Nudelteig:

250 g Mehl
2 Eier
2 Eßl. Wasser
1 Teel. Salz

Das Mehl auf ein Brett geben, in der Mitte eine Grube machen. Eier, Salz und Wasser hinzugeben und so lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist.

Den Teig dünn ausrollen. Zum Trocknen auf ein Tuch legen oder über eine Stange hängen. Nicht zu trocken werden lassen, sonst bricht der Teig. Dann drei fingerbreite Streifen schneiden, aufeinanderlegen und ganz fein schneiden.

Die Nudeln in kochendes Wasser geben und gar ziehen lassen. Auf ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser überbrausen. In die fertige Brühe geben. So bleibt die Brühe schön klar.

Nudeleintopf aus Kieslingswalde

500 g Rindfleisch
3 Möhren
1 Stg. Porree
Petersilie

Aus dem Rindfleisch und dem Gemüse eine Brühe kochen. Das Fleisch und das Gemüse klein schneiden, in die Brühe geben. Die selbstgemachten Nudeln kochen und abschrecken. In die Brühe geben und die Suppe abschmecken. Die doppelte Menge Nudeln nehmen, damit es ein dicker Eintopf wird.

Leberklößchensuppe aus Habelschwerdt

Aus Rindfleisch und Suppengrün eine Brühe kochen.

250 g Leber
1 Ei
Semmelmehl
Muskat, Salz, Pfeffer
1-2 Pr. Zucker

Die Leber durch den Fleischwolf drehen und mit Ei und Semmelmehl vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken. Sollte der Teig nicht fest genug sein, noch Semmelmehl zugeben. Mit angefeuchtetem Teelöffel kleine Klößchen abstechen. In der Brühe gar ziehen lassen.

Wassersuppe

Wasser
braune Butter
Salz, Knoblauch nach Geschmack
Liebstöckel – Maggikraut
Sauerbrot

Wasser zum Kochen bringen. Butter bräunen und in das Wasser geben. Den Knoblauch mit Salz zerkleinern und mit den zerkleinerten Liebstöckelblättern in die Brühe geben. Brot klein schneiden, auf Teller verteilen und mit der Brühe übergießen.

Mehlsuppe

1 l Wasser
¼ l Milch
4 Eßl. Mehl
Salz

Das Wasser zum Kochen bringen und das in Milch angerührte Mehl dazugeben. Aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. (Zu Hause wurde Roggenmehl eingerührt.)
Bei Tisch Roggenbrot einbrocken und sofort essen.

Buttermilchsuppe

1 l Buttermilch
1-2 Eßl. Mehl oder Gustin
Zucker

Die Buttermilch kalt mit Mehl oder Gustin verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach Geschmack süßen.
Die Suppe kann noch mit 1 Ei und Rosinen verfeinert werden.

Klöße

Kartoffelklöße

1 kg Kartoffel
200-250 g Mehl

1 Ei
Salz

Die mit der Schale gekochten Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse geben. Die geschälten Kartoffeln können aber auch kalt gerieben werden. Die Kartoffeln mit Ei, Salz und Mehl schnell zu einem Teig verarbeiten. Nicht zu große Klöße formen. Einen Probekloß kochen. Sollte der Teig zu weich sein, Mehl zugeben. Sofort in einem offenen Topf 15 Minuten in Salzwasser ziehen lassen. Zuerst die Klöße vorsichtig umrühren, damit sie nicht anhängen. Wenn die Klöße oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Beim Kneten der Klöße kann auch etwas Kartoffelmehl verarbeitet werden. Die Klöße vor dem Kochen in Kartoffelmehl wälzen.

Semmelklöße

2 bis 3 altbackene Semmeln (Brötchen)
¼ l Milch
250 g Mehl
1 Ei
Salz

Die Semmeln in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Sind die Würfel gut geweicht, das Mehl, Ei und Salz dazugeben und vermischen. Mit angefeuchteten Händen Klöße formen. In Salzwasser 10 Minuten kochen lassen.

Semmelklöße für Frikassee aus Habelschwerdt

3-4 Brötchen
1-2 Eßl. zerlassene Butter oder Margarine
1 Ei
Muskat, Petersilie
1 Pr. Zucker

Die Brötchen einweichen und fest auf einem Sieb ausdrücken. Das zerlassene Fett, Ei, die kleingehackte Petersilie damit vermengen. Gut mit den Gewürzen abschmecken. Sollte der Teig zu dünn sein, noch etwas Semmelmehl dazugeben. Klöße formen und in Salzwasser 10 Minuten kochen lassen.

Zu den Klößen ißt man auch Weißwürstchen oder Bratwurst.

Tunke:

40 g Butter
3-4 Eßl. Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Wasser

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze machen. Mit Wasser auffüllen, bis die Tunke dicklich ist. Mit Zitronensaft oder Wein, Salz und Zucker abschmecken.

Hefeklöße

500 g Mehl
¼ l lauwarme Milch
Salz
30-40 g Hefe
1 Eßl. Zucker
1 Ei
50 g zerlassene Butter

Das Mehl in eine Schüssel sieben und am Rand eine Mulde machen. Darin die zerbröckelte Hefe, etwas Mehl, 1 Prise Zucker mit einigen Eßl. Milch verrühren.

Zu diesem Vorteig darf auf keinen Fall Salz kommen, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Ist die Hefe aufgegangen, mit der restlichen Milch, dem Zucker, Salz und Ei verkneten. Die zerlassene Butter dazugeben und den Teig kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt den Teig aufgehen lassen.

Nun aus dem Teig Klöße formen und wieder aufgehen lassen. In kochendem Wasser 15 Minuten langsam garen. Die Klöße einmal umdrehen. Die Klöße können auch auf Dampf gegart werden. Dazu wird ein Topf mit Wasser halbvoll gefüllt. Ein Mulltuch darüber spannen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße nicht zu dicht auf das Tuch legen. Mit einer passenden Schüssel verschließen. In dem Dampf die Klöße 8 Minuten garen.

Die Klöße mit 2 Gabeln auseinanderreißen. Mit brauner Butter, evtl. Semmelbrösel übergießen.

Verschiedene Klöße mit Tunken

Hefeklöße mit Blaubeertunke aus Ullersdorf

1 kg Mehl
60 g Hefe
½ l Milch
1 Pr. Salz
1 Eßl. Zucker

Daraus einen Hefeteig arbeiten und Klöße formen.

Tunke:

1 Glas Blaubeeren oder frische Beeren
Mondamin
Zucker

Die Blaubeeren kochen und mit dem angerührten Mondamin andicken.

Mit Zucker gut abschmecken.

Die Klöße können auch mit brauner Butter begossen werden. Dazu dann Blaubeeren und Vanillesoße reichen.

Pflaumenklöße aus Nesselgrund

500 g Mehl
¼ l lauwarme Milch
30-40 g Hefe
Salz
1 Eßl. Zucker
1 Ei
2 Eßl. zerlassene Butter

Einen Hefeteig herstellen. Etwas Teig abnehmen, in der Hand auseinanderziehen und eine Pflaume mit Kern umhüllen. Gut andrücken. Die Klöße aufgehen lassen. In kochendem Wasser gar ziehen lassen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie gar, in ca. 15 Minuten.

Milchtunke:

½ l Milch
Zucker
etwas Salz
1-2 Eßl. Mehl

Für die Tunke die Milch kochen. Das angerührte Mehl zugeben und aufkochen. Mit Salz und Zucker schön süß abschmecken.

Pflaumenklöße aus Ullersdorf

1 kg Mehl
etwas Salz
Zucker

Das Mehl und das Salz mit kochendem Wasser überbrühen. Zu einem festen Teig verarbeiten. Mit einem Löffel etwas Teig abstechen, in der Hand breitdrücken. Eine rohe Pflaume einschneiden, aber nicht entkernen. Etwas Zucker dazugeben, den Teig gut andrücken. In kochendes Wasser geben, 15 Minuten ziehen lassen.

Beigabe:

1 Stück Pfefferkuchen = Honigkuchen in länglicher Form
Zucker
braune Butter

Den Pfefferkuchen reiben und mit Zucker mischen.

Buttertunke:

40 g Butter
3 Eßl. Mehl
½ l Wasser

Die Butter erhitzen und das Mehl einstreuen. Das Mehl so lange rühren, bis es braun ist. Die kalte Flüssigkeit langsam zugießen und ständig rühren. Nachdem die Tunke aufgeköcht ist, muß sie dicklich sein.

Die Klöße auf den Teller geben, Buttertunke darüber und mit dem Pfefferkuchen bestreuen.

Pflaumenklöße

1 kg mehliges Kartoffeln
300 g Mehl
2 Eier
1 Pr. Salz und Muskat
500 g Pflaumen
Würfelzucker
Semmelbrösel
50 g Butter
Zimt und Zucker

Die kalten Kartoffeln schälen, reiben oder durch die Presse geben. Das Mehl und die Eier dazugeben. Mit Salz und Muskat würzen und zu einem glatten Teig kneten.

Die Pflaumen entsteinen, mit Würfelzucker füllen und mit Teig umhüllen.

Die Klöße in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Die Semmelbrösel in der Butter rösten.

Die abgetropften Klöße in der Mischung wälzen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Sofort servieren.

Quarkkleeblan – Quarkklößchen aus Marienthal

500 g Quark
2 Eier
8 Eßl. Semmelbrösel
2 Eßl. Mehl
etwas Zucker

Aus dem Quark, den Eier und Semmelbröseln, dem Mehl und Zucker einen Teig herstellen. Nicht zu große Klöße formen. In kochendes Wasser geben, langsam garen. Auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die abgetropften Klöße mit brauner Butter übergießen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zimt
Zucker
braune Butter

Die fertigen Klößchen mit Zimtzucker bestreuen und braune Butter darübergeben.

Moohwoalcher – Mohnklöße aus Marienthal

Aus dem gleichen Kartoffelteig wie bei Kartoffelplätzchen etwa daumendicke Rollen formen. Dann 5 cm lange Stücke abschneiden und langsam in Salzwasser kochen.

Dazu schmeckt eine Mohnsoße aus frischgemahlenem Mohn, in Milch mit etwas Zucker und Vanille gekocht.

MehlklöÙe – darbe KlieÙlan

300 g Mehl
1 Ei
 $\frac{1}{8}$ l Wasser
Salz

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Der Teig darf nicht zu fest sein.

Mit dem Löffel kleine Klößchen abstechen.

Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße 5 Minuten garen.

MoohklieÙlan – Mohnklöße

250 g Mohn
 $\frac{1}{4}$ l Milch
1-2 EÙl. Zucker

für die Semmeln:

$\frac{1}{8}$ l Milch
1 EÙl. Zucker

Mit heißer, gesüÙter Milch den Mohn überbrühen. Eine Lage in Scheiben geschnittene Semmeln in eine Schüssel geben. Mit gesüÙter Milch durchtränken.

Eine Schicht Mohn darüber geben. Lagenweise den Mohn und die Semmeln verbrauchen. Als Abschluß Mohn darauf geben.

Kalt stellen und gut durchziehen lassen.

Diese Klöße werden Heiligabend gegessen.

Pfannengerichte

Diese Gerichte werden im Backofen gegart
Dazu wurde eine längliche, gußeiserne Pfanne gebraucht

Gebrootne Puttermelch – Gebratene Buttermilch aus Seitenberg

¼ l Buttermilch
½ Teel. Salz
etwas Zitrone
3 Eßl. Zucker
2-3 Eier
250 g Mehl

Streusel:

200 g Mehl
125 g Zucker
125 g zerlassene Butter

Die Buttermilch, Eier, Gewürze und das Mehl verrühren. Den Teig in eine Pfanne gießen und im Backofen etwas zusammenziehen lassen, ca. 10 Minuten. Nun Beerenobst darüber geben und den Streusel darauf verteilen. Nun noch einmal überbacken, ca. 20 Minuten.

Kerschgebreete – Kirschkpfanne aus Marienthal

5 Brötchen	50 g Butter
½ l Milch	40 g Grieß
2 Eigelb	Zimt
2 Eischnee	500 g Sauerkirschen

Brötchen klein schneiden, Milch darüber gießen und stehen lassen; Eigelb, etwas Zucker und Butter verrühren. Dann Grieß, Eischnee und Zimt dazugeben und unter die eingeweichten Brötchen rühren. Das Ganze schichtweise mit den Sauerkirschen in eine Pfanne geben. Im Backofen backen.

Dazu paßt eine Vanillesoße.

Kerschgebreete – Grießauflauf aus Nesselgrund

1 l Milch	Salz
250 g Grieß	Zucker
100 g Butter	frische Kirschen
2 Eier	Butterflöckchen

Die Milch mit dem Salz aufkochen, den Grieß einrühren, ständig rühren, bis alles dicklich ist. Butter, Eier und Zucker dazugeben. Die Masse lagenweise mit den Kirschen in eine gefettete Pfanne geben. Grieß als letzte Schicht. Die Butterflöckchen darauf geben. Circa 1 Stunde im Backofen backen.

Anstatt der Kirschen können für beide Rezepte auch Äpfel verwendet werden.

Sammelgebreete – Semmelschmarren aus Marienthal

6 Semmeln
½ l Milch
3 Eßl. Zucker
Vanille
4 Eier
Äpfel

Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit Apfelscheiben schichtweise in eine Pfanne legen. Die Milch mit Zucker, Eiern und Vanille verquirlen, über die Semmeln gießen.
Im Backofen backen.

Reisgebreete mit Äppan – Apfelreis aus Marienthal

250 g (Milch-)Reis
¾-1 l Milch
2 Eier
Äpfel

Den Milchreis nicht zu weich kochen. Die Eier unterrühren und mit Apfelstückchen schichtweise in eine gefettete Pfanne geben. Im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Pietsch aus Lewin

1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Mehl
1-2 Eier
Salz

Rohe, geschälte Kartoffeln reiben. Eier, Salz und Mehl dazugeben. Alles miteinander verrühren. In eine viereckige Pfanne, die mit Fett ausgestrichen ist, einfüllen. In den Teig können Kirschen oder geraspelte Äpfel gegeben werden. Aus 250 g Mehl, 150 g Zucker und 150 g Butter einen Streusel herstellen. Über den Kartoffelteig streuen. Im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Eigebrootne Kließlan aus Schlegel

1 kg Kartoffeln
200-250 g Mehl
1 Ei
Salz

Die gekochten, geschälten Kartoffeln reiben. Mit den Zutaten gut vermengen. Den Kartoffelteig in eine flache, gefettete Pfanne geben und andrücken. Darauf Beerenobst oder Äpfel geben. Die Milch mit den Eiern, Mehl und Gewürzen verrühren. Über das Obst gießen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen. In der Pfanne die Kließlan in Stücke schneiden und warm essen.

Pfonnaweezel aus Lewin

Ein Rezept Hefeteig herstellen.

Bräter gut mit Fett ausschmieren. Den Teig einfüllen und backen. Es ergibt am Rand eine schöne braune Kruste. In Stücke schneiden und mit oder ohne Butter essen.

Buchteln mit Pflaumen aus Lewin

1 Rezept Hefeteig

Nachdem der Teig gut aufgegangen ist in gleichmäßige Teile zerlegen. Die Stücke etwas ausmangeln, eine Pflaume mit dem Teig umhüllen. Fest andrücken. Den Verschuß nach unten legen. Eine rechteckige Pfanne mit Butter gut ausschmieren. Die Buchteln nebeneinander in die Pfanne legen.

Nochmals aufgehen lassen.

Im Backofen bei 200-250 °C, 20-30 Minuten backen.

Pfannengerichte

Buttermilchplätzchen aus Schlegel

½ l Buttermilch
500 g Mehl
Salz
½ Teel. Natron
2 Eier
Zitronenschale

Mehl in die Buttermilch rühren. Alle Zutaten zugeben und schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

In einer gefetteten Pfanne kleine Plätzchen von beiden Seiten goldgelb backen. In Zucker wälzen.

Quarkklatschlan – Quarkplätzchen aus Marienthal

Quark
Kartoffeln
2 Eier
Mehl
Zucker
1 Pr. Salz

Aus zur Hälfte Quark, zur Hälfte gekochten, geriebenen Kartoffeln, 2 Eiern, etwas Mehl, Zucker, 1 Pr. Salz einen Teig kneten. Flache Plätzchen formen, in Mehl wälzen. In einem Tiegel (Bratpfanne) die Plätzchen in Butter goldbraun braten.

Dazu gibt es zerlassene Butter, Zimt und Zucker.

Aadäppelklatzlan – Nackiche Jonga – Kartoffelplätzchen aus Marienthal

Kartoffeln
Mehl
Eier
1 Pr. Salz

Aus gekochten, geriebenen Kartoffeln, Mehl, Eiern, einer Prise Salz einen glatten Teig kneten. Diesen zu einer großen Rolle formen. (Etwa 5-6 cm dick). 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf beiden Seiten goldgelb braten.
Mit Zucker und Sirup essen.

Quarkplätzchen aus Schlegel

500 g Quark	Mehl
1 Ei	1 Messerspitze Natron
1 Pck. Vanillinzucker	etwas Muskat
Zucker	Salz

Den Quark mit allen Gewürzen und dem Zucker gut verrühren. Soviel Mehl hinzugeben, daß ein nicht zu fester Teig entsteht. Unter das letzte Mehl Natron geben und verkneten.
In einem Tiegel – Bratpfanne – Margarine erhitzen und darin die flachen Plätzchen goldgelb braten. Von beiden Seiten die Plätzchen in Zucker wälzen.

Krax – Ritschka – Hätschaplätsch – Pietsch – Kartoffelpuffer aus Marienthal

1 kg Kartoffeln
2 Eßl. Mehl
1-2 Eier
Salz
1 Zwiebel

Rohe, geschälte Kartoffeln reiben. Eier, Salz, Mehl und eine Zwiebel dazugeben. Alles miteinander verrühren. In einer großen Pfanne im ganzen oder portionsweise goldgelb braten. Dazu schmeckt Apfelmus.

Lappenpickert – Kartoffelpuffer aus Tanz/Kudowa

1500 g Kartoffeln
250 g Mehl
1-5 Eier
 $\frac{1}{8}$ l Milch
1 Eßl. Salz

Die geschälten Kartoffeln reiben. Mit allen Zutaten verrühren. In einer großen Eisenpfanne von beiden Seiten braten.

Vollständige Gerichte

Geräuchertes mit Pfefferkuchentunke aus Neißbach

1 kg Kassler Rippespeer
250 g Schweinebauch, geräuchert
Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Zwiebeln
Soße: etwas Butter und Mehl
200-300 g Honigkuchen – brauner Stangenlebkuchen

Fleisch in einem großen Topf mit dem Suppengemüse gar kochen lassen. Pfefferkuchen schneiden, in etwas Brühe einweichen. Eine helle Einbrenne machen und mit Brühe aufgießen. Den eingeweichten Pfefferkuchen durch ein Sieb rühren und in die Soße geben. Aufkochen lassen, mit Salz und etwas Malzbier abschmecken. 2 geräucherte Mettendchen in der Tunke heiß werden lassen, das erhöht den Geschmack. Dazu Kartoffeln und Sauerkraut geben.

(Wird bei uns nur zu Hl. Abend und Silvester gekocht.)

Schlesisches Himmelreich

375 g Backobst

375 g geräucherter Schweinebauch

½ Stange Zimt

Schale einer Zitrone

30 g Butter

30 g Mehl

Salz, Zucker, Zitronensaft

Das Backobst über Nacht in $\frac{3}{4}$ l Wasser einweichen. In 1 l Wasser den Schweinebauch 30 Minuten kochen. Nun das Backobst mit dem Einweichwasser, dem Zimt und Zitronenschale zum Fleisch geben. Nochmal 30 Minuten kochen. Aus der Butter und dem Mehl einen Einbrenne bereiten. Mit $\frac{1}{2}$ l Kochbrühe löschen. Soße mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. In der Soße mit dem Backobst servieren. Dazu werden Semmelklöße gereicht.

Schlesisches Himmelreich aus Habelschwerdt

500 g Räucherfleisch
500 g gemischtes Backobst
1 Zimtstange
1-2 Eßl. Speisestärke
etwas Zucker

Das Fleisch in 1 Stunde gar kochen.

Backobst über Nacht in Wasser einweichen. Das Backobst mit dem Einweichwasser, Zimtstange und halb Brühe kochen. Die angerührte Speisestärke wird eingerührt und aufgekocht. Mit Zucker das Backobst abschmecken.

Dem Backobst kann vor dem Kochen eine Zitronenschale zugegeben werden. Abschmecken mit Zitronensaft.

Dazu Semmel- oder Hefeklöße servieren.

Sissesaure Tonke on a Ää aus Schlegel (Ää = Ei)

40 g Butter
40 g Mehl
 $\frac{3}{8}$ - $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit
Essig, Senf, Zucker, Lorbeerblätter, Gewürzkörner

Von Butter und Mehl eine braune Einbrenne herstellen. Mit der Flüssigkeit auffüllen, die Gewürze dazugeben. Alles aufkochen und gut abschmecken.

Dazu gibt es Salzkartoffeln. Die hartgekochten Eier, pro Person 1 Ei, werden in die Soße gegeben. Etwas durchziehen lassen.

Kartoffelpappe – Kartoffelbrei

1 kg Kartoffeln
½ l Milch
Speck
1 Zwiebel
Salz

Die geschälten Kartoffeln kochen und abseihen. Mit einer Kartoffelpresse zerquetschen oder mit einem Stampfer zerkleinern. Heiße Milch hinzugeben und ganz klar rühren.

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Speck auslassen, Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Unter den Kartoffelbrei mischen. Alles gut durchschlagen und mit Salz abschmecken.

Pilze

Pilze, Champignons	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	Saure Sahne
Butter	Petersilie

Die Pilze reinigen, waschen und in Scheiben schneiden. In der Butter die gewürfelten Zwiebeln andünsten. Pilze dazugeben, 15 Minuten braten. Ist die Flüssigkeit verkocht, noch etwas Wasser zugeben. Die Pilze würzen und mit saurer Sahne verfeinern. Petersilie überstreuen.

Zu Hause (in der Grafschaft Glatz) wurden natürlich Steinpilze, Rotkäppchen, Herrenpilze usw. gebraten. Davon gab es ja in unseren (Grafschaft Glatzer) Wäldern genug.

Gänsebraten

1 Gans, ca. 5 kg

1 l Wasser

Salz

1 kg Äpfel

Die Gans gut säubern, von innen und außen salzen. Die Äpfel ohne Kerngehäuse in die Gans geben und diese zunähen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter geben. Mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser begießen und in den heißen Backofen schieben. Langsam braten, damit das Fett austritt. Das Fett öfter abschöpfen, wenn nötig, Wasser zugeben. Nach 1 Stunde die Gans umdrehen. Unter Begießen weiter braten. Die letzte Viertelstunde nicht mehr begießen, sondern die Gans mit kaltem Salzwasser bepinseln. So wird die Haut knusprig.

Bratzeit: 2½-3 Stunden.

Die Gans auf eine heiße Platte geben.

Den Bratensatz loskochen, entfetten und mit Gustin binden. Als Beilage gibt es Rotkohl, Sauerkraut, Kartoffelklöße und Apfelmus.

Krientonke – Meerrettichsoße aus Nesselgrund

½ l Milch
30-40 g Mehl
Salz
Zucker
geriebener Meerrettich

Die Milch kochen, das angerührte Mehl dazugeben und gut durchkochen. Oft durchrühren, brennt leicht an. Die Tunke soll dicklich sein. Mit Salz und viel Zucker abschmecken. Den geriebenen Meerrettich dazugeben. Nicht mehr kochen.

Frische Meerrettichstangen schälen, waschen und einfrieren. Bei Gebrauch gefroren reiben, ist dann wie frisch.

Gekochtes Rindfleisch, dunkles Sauerbrot und Salzgurken passen dazu.

Kuchen und Torten

Grundrezept für Hefekuchen

500 g Mehl
30 g Hefe
75 g Zucker
¼ l lauwarme Milch
75-100 g zerlassene abgekühlte Butter
1-2 Eier
Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben, am Rand eine Mulde machen. Darin die zerbröckelte Hefe, Zucker, etwas Mehl und etwas Milch zu einem Brei verrühren. Die Hefe aufgehen lassen. Der Zucker, das Ei, Fett und die Gewürze werden an den Rand gegeben. (Sie dürfen nicht mit der Hefe in Berührung kommen.) Ist die Hefe aufgegangen, alles miteinander verkneten. Die restliche Milch dazugeben. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft, aufgehen lassen. Den Teig nach Rezept verarbeiten und gehen lassen. Bei 200-225 °C 20-25 Minuten backen.

Mohnkuchen aus Altwilmsdorf

Hefeteig nach Grundrezept herstellen.

Mohnbelag:

250 g gemahlener Mohn
¼ l heißes Wasser
Salz
100 g kernlose Rosinen
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
50 g Butter
2 Eßl. Honig
1 Eßl. Rum
½ Teel. Zimt
geriebene Zitronenschale

Den Mohn mit heißem Wasser überbrühen. Alle Zutaten mit dem Mohn vermengen. Den Teig auf ein Blech geben, mit Milch bepinseln, Mohn darauf geben und backen, 15-20 Minuten bei 200-225 °C.

Guß:

250 g Puderzucker
1 Eßl. Rum
2 Eßl. heißes Wasser

Für besondere Gelegenheiten den Guß über den fertigen Kuchen verteilen.

Moohkucha – Mohnkuchen aus Habelschwerdt

Hefeteig nach Grundrezept herstellen.

Mohnbelag:

375-500 g Mohn
1 Eßl. Butter
1 Ei
100 g Rosinen
100 g Mandeln
¼ l heißes Zuckerwasser oder Milch
Rumaroma

Den Mohn mit der heißen Flüssigkeit brennen und alle Zutaten miteinander vermischen.

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
150 g Butter

Alles miteinander verkneten, daß es dicke Knoten werden.

Moohkucha – Mohnkuchen aus Nesselgrund

Hefeteig nach Grundrezept.

Belag:

500 g gemahlener Mohn
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
100 g Butter
1 Pr. Salz
½ l Milch
1 Pck. Mandelstifte
2 Eier
Saft einer Zitrone

Die Milch aufkochen, Mohn einstreuen und einmal aufkochen. Ständig rühren. Die Zutaten mit dem Mohn vermischen und abschmecken. Den Teig auf dem Blech ausrollen. Mit Milch bestreichen und den Mohn darauf geben.

Streusel:

300 g Mehl
200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker

Alles miteinander vermengen, damit es schöne dicke Streuselknoten werden.

Mohnkuchen für Festtage aus Nesselgrund

Hefeteig nach Grundrezept herstellen.

Mohnbelag:

750 g gemahlene Mohn
¾ l Milch
80-100 g Zucker
1-2 Eßl. Honig
100 g gute Butter
2 Eier
1 Pr. Salz
1 Pck. Mandelsplitter
Saft einer Zitrone

Die Milch und den Zucker aufkochen. Den Mohn einstreuen und unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen und alle Zutaten dazugeben. Erkalten lassen.

Noch einmal abschmecken.

Streusel:

300 g Mehl
200 g gute Butter
150-200 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker

Alles miteinander vermengen, damit es schöne dicke Streuselknoten werden.

Quarkkuchen aus Habelschwerdt

Hefeteig nach dem Grundrezept herstellen:

Belag:

- 1 kg Schichtkäse
- 3 Eier, Eiweiß zu Schnee schlagen
- 200 g Zucker
- Zitronenaroma
- 1 Pck. Vanille-Pudding

Quark am Abend auf ein Sieb zum Abfließen geben. Den Quark durch ein Sieb streichen und die Zutaten untermischen. Eischnee unterheben und auf den Teig geben.

Streusel:

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 150 g Butter

Alles miteinander verkneten, daß es dicke Knoten werden.

Quarkstollen aus Altwilmsdorf

125 g Butter

250 g Quark

Zitronat

250 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

500 g Mehl

Muskatnuß

1 Pck. Backpulver

125 g Kokosraspeln (früher zu Hause – in der Grafschaft
Glatz – wurde geriebener Weißkäse genommen)

Die Zutaten alle miteinander vermengen und auf dem Blech als Stollen backen in 50-60 Minuten bei 160-180 °C.

Pfefferkuchenkuchen

Belag I:

600 g Pfefferkuchen (Holländischer Frühstückskuchen)
100 g Zucker
125-200 g Mandeln
250 g zerlassene Butter

Den Pfefferkuchen reiben und mit den Zutaten vermischen. Den Teig mit Milch bepinseln. So haftet der Belag besser.
20 Minuten backen, ab und zu nachsehen, ob der Belag nicht zu dunkel wird.

Belag II:

400 g Pfefferkuchen
Zucker nach Geschmack
200 g Rosinen
gute Butter

Alles vermischen, Butter soviel nehmen, daß die Masse griffig wird.
Jeder Pfefferkuchen nimmt mehr oder weniger Butter an.

Pfefferkuchen

1500 g Mehl
500 g Bienenhonig
500 g Zucker
300 g Butter
2 Eßl. Kakao
250 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier
200 g Rosinen
1½ Pck. Haymanns Pfefferkuchengewürz
1½ Pck. Haymanns Treibkraft

Glasur:

Puderzucker
Zitronensaft

Honig, Zucker, Butter unter ständigem Rühren heiß machen. In eine Schüssel geben. Mit allen Zutaten vermengen und gut durcharbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und backen. Die Glasur über dem Pfefferkuchen verteilen. Etwas abkühlen und viereckige Stücke schneiden.

Pfefferkuchen aus Altwilmsdorf

1 kg Mehl
500 g Honig oder Sirup
500 g Zucker
125 g Zitronat
125 g Butter
8 ganze Eier
1 Pck. Neunerlei Gewürz
Gewürz mit Treibkraft

Mehl und Gewürz und Treibkraft vermengen. Honig oder Sirup mit Zucker und Butter erhitzen. Eier dazugeben, alles vermengen und auf dem Blech backen, ca. 20 Minuten.

Mürbeplätzchen aus Altwilmsdorf

200 g Butter
200 g feiner Zucker
2 Eier
500 g Mehl
½ Pck. Backpulver

Butter mit Zucker schaumig rühren und die Eier dazugeben, noch 15 Minuten rühren. Das Mehl und Backpulver darunter kneten. Den Teig ausrollen und ausstechen, mit Ei bestreichen. 10 Minuten backen.

Striezel aus Altwilmsdorf

500 g Mehl
100 g Zucker
35 g Hefe
100-200 g Butter
¼ l Milch
Salz
mit Milch verrührtes Eigelb

Den aufgegangenen Teig durchkneten. Aus 2/3 des Teiges drei gleichlange Rollen formen. Zu einem Zopf flechten. Mit Eigelb bestreichen. Aus dem restlichen Teig ebenfalls drei Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Auf den großen Zopf legen und mit Eigelb bestreichen.

Aufgehen lassen, bei Mittelhitze 40-50 Minuten backen.

Für größere Striezel wurde unten ein Zopf aus fünf Rollen und der obere Zopf aus drei Rollen geflochten.

Pfannka – Berliner

(auch Fanka, Krappla, Krapfen, Berliner oder Ausgezogene genannt)

Hefeteig nach Grundrezept, jedoch 6 Eier verarbeiten. Den Teig recht lange gehen lassen. So wird das Gebäck zart.

Den Teig ausrollen, Pflaumenmus in Häufchen mit Zwischenräumen auf den Teig geben. Die Hälfte des Teiges überschlagen. Mit einem Glas runde Plätzchen ausstechen. Gut aufgehen lassen.

Fett erhitzen und die Pfannka mit der obersten Seite nach unten in das heiße Fett einlegen. Mit einer Gabel wenden und gar backen. Die Pfannka herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. In Zucker wenden.

Sandtorte aus Altwilmsdorf

500 g Butter
500 g Puderzucker
9 Eier
500 g Mehl
250 g Gustin
2 Pck. Vanillinzucker

Butter mit Puderzucker und Eiern verrühren. Mehl und Gustin dazugeben.

In einer Topfkuchenform 1 Stunde backen.

Plätzchen von guter Butter aus Altwilmsdorf

375 g gute Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
250 g Gustin
2 Pck. Vanillinzucker

Zutaten gut miteinander vermischen. 1-2 Stunden ruhen lassen.
Plätzchen ausstechen oder durch den Fleischwolf drehen.
Backzeit 15 Minuten.

Falsche Makronen aus Haferflocken aus Altwilmsdorf

125 g Butter
250 g Zucker
250 g Haferflocken
2 Eier, Eiweiß zu Schnee schlagen
1 Pck. Vanillinzucker

Die Butter zerlassen und mit allen Zutaten vermengen. Zuletzt den Eischnee darunter geben. Von der Masse setzt man mit einem Kaffeelöffel Häufchen auf das Blech.
12-15 Minuten bei nicht zu starker Hitze backen.

Krängala aus Bad Landeck

250 g Mehl

½ Pck. Hefe, etwas Milch und Zucker zum Hefe anrühren

1 Ei

etwas Salz

1 gehäufter Eßl. Margarine

2 Pck. Vanillinzucker

etwas Zucker

zum Ausbacken: Palmin

Hefe ansetzen, und wenn sie gegangen ist, in die Schüssel mit dem Mehl geben. Alle Zutaten vermengen. Den Teig gehen lassen. Den Teig auf dem Tisch ausrollen. Mit einem Glas Taler ausstechen. Mit dem Finger ein Loch in die Mitte machen. Nochmal gehen lassen. Palmin heiß machen und die Krängala hineingeben. Sind die Krängala auf der Unterseite braun, mit einer Stricknadel umdrehen und weiterbacken bis sie fertig sind. In Zucker wälzen und frisch essen. Dann schmecken die Krängala am besten. Sie können auch eingefroren werden.

Brot

Roggenbrot mit Sauerteig

1500 g Roggenmehl (Type 1370)

750 g Sauerteig

1 l lauwarmes Wasser 30 °C

2 Eßl. Salz

Mehl zum Bestäuben, Fett für das Backblech

½ Tasse Wasser

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, den Sauerteig hineinschütten. Von der Mitte aus mit dem Mehl vermengen. Wasser und Salz unter ständigem Kneten unterarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist und sich von der Schüssel löst. Mit Mehl bestäuben, zudecken und warm stellen. 3-4 Stunden gehen lassen. Hat der Teig sich um die Hälfte vergrößert, ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche heben. Kurz durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. Mit einem Tuch abdecken. 45 Minuten ruhen lassen. Auf das heiße, gefettete bemehlte Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben. ½ Tasse Wasser dazustellen. In 120 Minuten backen. Er ist gar, wenn es beim Anklopfen der Unterseite hohl klingt.

Backtemperatur 250 °C, beim Einschieben 200 °C.

Die Schüssel wird ausgekratzt und die Teigreste – Wolcher – in einer kleinen Schüssel trocken gestellt. Das ist der Sauer für das nächste Backen. Wird wieder Brot gebraucht, dann die Teigreste abends in einen Topf geben, etwas Mehl und Wasser zugeben. Über Nacht stehen lassen. Weiterverarbeiten wie vorher beschrieben.

Bruutmahlplatz – Brotteigkuchen

Ein Stück Brotteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Pflaumenmus – Pflaumamootsch oder Bärnafellsel bestreichen. Es kann auch Obst je nach Jahreszeit genommen werden. Den Kuchen backen und noch warm essen.

Wassersemmeln

30 g Hefe, etwas Zucker
etwas lauwarmes Wasser zum Hefe ansetzen
500 g Weizenmehl
¼ l lauwarmes Wasser
1 Eßl. Salz, Mehl zum Bestäuben

Den Hefeteig herstellen und aufgehen lassen.

Kräftig durchkneten und davon Brötchen formen. Für die Semmeln aus einem Stück 2 Teile herstellen, rund formen und aneinanderdrücken. Auf das Blech legen und längs einschneiden. Nochmal aufgehen lassen.

Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben. Eine Tasse heißes Wasser vorsichtig auf die Bodenplatte gießen. Die Klappe sofort schließen.

Nach 15 Minuten bei 250 °C gebacken sind die Semmeln gar.

Schlachtfestgerichte

Worschtellsel aus Habelschwerdt

250 g Graupen
500 g Schweinebauch
Pfefferkörner
¼ l Schweineblut
Blutwurstgewürz
Salz
Zwiebel
Lorbeerblatt
Piment
Majoran

Den Schweinebauch mit den Gewürzen, außer Majoran und Blutwurstgewürz, nicht zu weich kochen, damit es in Würfel geschnitten werden kann.

Die Graupen in der Fleischbrühe kochen. Sie dürfen nicht zu weich sein. Bevor weitergearbeitet wird, muß alles kalt sein. Zu den Graupen das geschnittene Fleisch und das gesiebte Blut geben. Alles gut vermengen und mit Majoran und Blutwurstgewürz abschmecken. Die Masse braucht nicht so dicklich sein, sie wird in zerlassener Butter in einer Pfanne gebraten.

Worschtellsel aus Nesselgrund

1000 g grobe Graupen
2500 g Schweinebauch nicht zu mager
Salz
Pfefferkörner
Lorbeerblatt
Zwiebeln
2 l Schweineblut
Pfeffer

Graupen über Nacht einweichen. Einen Tag vor dem Fest die Graupen in 1-1½ Stunden kochen. Öfter umrühren, nicht zu weich kochen. In eine Wanne schütten, damit die Graupen auskühlen. Bauchfleisch, Zwiebeln, Pfefferkörner, Salz und Lorbeerblatt in Wasser nicht zu weich kochen. Es muß noch Biß haben. Das kalte Fleisch in 2 cm × 2 cm große Stücke schneiden. Zu den kalten Graupen geben. Blut durchsieben und unter die Graupen und das Fleisch geben. Soviel kalte Brühe dazugeben, bis es flüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fett in den Bräter geben und das Fellsel darin braten.

Helles Worschtfelsel

1 kg Schweinebauch
500 g Schweineleber
250 g Semmeln
150 g Zwiebeln
etwas Schmalz
Salz, Pfeffer
Majoran, Thymian

Den Schweinebauch in kochendem Salzwasser in 1 Stunde garen. Das gekochte Fleisch und die Leber in große Stücke schneiden. Die Semmeln würfeln, mit Brühe einweichen. Die Zwiebeln in dem Fett glasig dünsten, Fleisch, Leber, Zwiebeln und die ausgedrückten Semmeln durch den Fleischwolf drehen. Mit den Gewürzen vermengen und abschmecken.

In einem Bräter gut durchbraten. Öfter umrühren.
Zu Sauerkraut essen.

Gehirn

2 Schweinegehirne
1 Zwiebel
Butter

Die Gehirne gut wässern. Die blutige Haut entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Gehirn und eine gewürfelte Zwiebel dazugeben. In 15-20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Goalert – Sülze

500 g Schweinekamm
500 g Ohren, Schnauze, Füße
1 Kalbsfuß
3 l Wasser
1 Zwiebel
Pfefferkörner
Lorbeerblatt
Essig
Salz

Ohren, Schnauze, Füße und den Kalbsfuß in kaltem Wasser aufsetzen. Zum Kochen bringen. Das Fleisch hineingeben, auch die Gewürze. 2 bis 2½ Stunden kochen lassen.

Die Brühe durchsieben, entfetten. Scharf mit Salz und Essig abschmecken.

Das Fleisch in Schüsseln verteilen. Wird die Flüssigkeit steif, über das Fleisch verteilen. Erkalten lassen.

Sülze schmeckt gut zu Bratkartoffeln.

Gelinge – Lungenhaschee

Lunge
Herz
Salz
1 Lorbeerblatt
Zwiebeln
Gewürzkörner
40-50 g Butter
2 Eßl. Mehl
Essig
Zucker
Pfeffer

Die Lunge und das Herz gut waschen, in einen Topf mit Wasser geben. Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gewürzkörner dazugeben. 1-1½ Stunde kochen lassen.

Aus Mehl und Butter eine hellbraune Einbrenne herstellen. Mit Brühe ablöschen, bis die Soße sämig ist. Das Gelinge abgekühlt in kleine Würfel schneiden. In die Soße geben.

Mit Essig, Pfeffer, Salz und etwas Zucker pikant abschmecken.

Fischgerichte

Forelle

1 Forelle pro Person
Salz
Pfeffer
Mehl

Forellen unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Innen und außen würzen. In Mehl wälzen und 10-12 Minuten in Butter braten.

Man kann die Forelle auch mit Zitronensaft beträufeln.

Marinierte Heringe

4-6 Salzheringe
1 große Zwiebel
4 Pfefferkörner
4 Gewürzkörner
¼ l Essig
⅛ l Wasser

Salzheringe 12-24 Stunden wässern. Gründlich waschen. Die Schuppen sollen sich lösen. Kiemen und Eingeweide herausnehmen. Die innere dunkle Haut abziehen. Noch einmal waschen. Mit den Zwiebelscheiben in einen Steintopf geben. Dazu die Gewürze. Die Heringsmilch durch ein Haarsieb geben. Mit dem Essig, dem gekochten kalten Wasser in den Steintopf geben. Zugedeckt 2-3 Tage durchziehen.

Heringshäckerle

3 Salzheringe
125 g Rächerspeck
2 mittlere Zwiebeln
etwas Pfeffer

Die Salzheringe wässern. Zwiebeln, Speck und Heringe durch den Fleischwolf drehen. Mit Pfeffer würzen.
Schmeckt gut zu Pellkartoffeln oder Brot.

Gemüse und Salate

Kopfsalat

- 1 Kopf Salat
- Buttermilch
- Räucherspeck durchwachsen oder Butter
- Salz
- Zucker
- Essig

Den Salat gut waschen, abtropfen und etwas zerkleinern. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden, ausbraten und mit dem Salat vermischen. Die Buttermilch mit Zucker, Salz und etwas Essig abschmecken. Unter den Salat mischen und sofort essen.

Sauerkraut aus Nesselgrund

- 1 kg Sauerkraut
- 2 Zwiebeln
- 75 g Schmalz oder Speck

Sauerkraut aus der Tonne ausdrücken. In einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen und nicht zu weich kochen. Auf einen Durchschlag geben und ablaufen lassen. Das Kraut sollte gut trocken sein. Den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Gewürfelte Zwiebel dazugeben und dünsten. Das Sauerkraut dazugeben. Mit 2 Löffeln locker unterheben. Noch einmal kurz dünsten.

Dämpfkraut

1 Kopf Weißkohl
½ l Wasser
50 g Räucherspeck
⅛ l Essig
1 Zwiebel
2-3 Eßl. Zucker
Salz
Pfeffer

Das geschnittene Kraut in Wasser überbrühen oder kurz kochen. Räucherspeck in Würfel schneiden und ausbraten. Zwiebel, Essig, Zucker und Salz dazugeben. Kraut abtropfen, zu dem Speck und den Zutaten geben.
Gar dünsten, mit Pfeffer gut abschmecken.

Welschkraut

1 Kopf Wirsing	1 Pr. Kümmel
40 g Butter	Salz
2 Löffel Mehl	½ l Brühe

Den Wirsing verlesen, dabei die dicken Rippen ausschneiden. Gut waschen und grob schneiden. In der Brühe mit Salz und Kümmel das Kraut gar kochen.
Aus der Butter und dem Mehl eine Einbrenne herstellen. In das Kraut einrühren. und abschmecken.
Salzkartoffeln und Rippchen schmecken dazu.

Warmer Kartoffelsalat aus Tanz/Bad Kudowa

750 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
75 g durchwachsener Speck
1/8 l Brühe
Pfeffer
Essig

Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit heißer Brühe übergießen, Pfeffer und Essig dazugeben und abschmecken. Den ausgelassenen Speck und die gedünsteten Zwiebeln unterheben.

Kartoffelsalat aus Nesselgrund

1 kg Kartoffeln
1-2 Zwiebeln
2 Essiggurken
1 Stck. Fleischwurst
1-2 Eier, hartgekocht
Pfeffer, Salz, Essig, Mayonnaise

Die gekochten Kartoffeln kalt schälen und in Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebeln, Gurken, Eier und Fleischwurst. Zu den Kartoffeln geben. Mit Mayonnaise gut vermengen. Nicht zu trocken machen.

In Essig eingelegte Früchte

Blutreizger – Pilze aus Lewin

750 g Blutreizger – andere Pilze

¼ l Weinessig

1 Eßl. Pfefferkörner

1 Eßl. Senfkörner

10 Pimentkörner

Pilze gut putzen, unter fließendem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Einen Liter Salzwasser kochen. In dem Sud die Pilze 10 Minuten kochen, in einem Sieb abtropfen.

¾ l Sud abmessen, mit den Gewürzen und dem Essig 10 Minuten leise kochen lassen. Pilze in saubere Gläser füllen.

Den kochend heißen Sud darüber gießen. Er muß fingerbreit überstehen. Gläser verschließen.

Es können auch Champignons verwandt werden.

Kürbis

3½ kg Kürbis, auf 1 kg Kürbis $\frac{3}{8}$ l Speiseessig, 3 l Wasser
Essig-Zuckerlösung:

1500 g Zucker, $\frac{3}{8}$ l Weinessig 5%, $\frac{3}{8}$ l Wasser, ½ Zitrone
(Saft und Schale), 3 Gewürznelken, 1 kleines Stck. Ingwer

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In eine Porzellanschüssel geben. Mit dem verdünnten Essig übergießen. Mit einem Tuch bedecken und über Nacht kühl stellen. Kürbis mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen.

Für die Essig-Zuckerlösung die Gewürze mit Essigwasser zum Kochen bringen. Die Kürbisstücke nach und nach glasig kochen. In Gläser füllen und mit der etwas eingekochten Lösung übergießen. Die Lösung sollte abgekühlt sein. Kochzeit 30 Minuten bei 75 °C.

Kürbis

2 kg Kürbis, ½ l Weinessig, ½ l Wasser, 1,5 kg Einmachzucker,
1 Stck. Ingwer, 1 Stck. Zimtstange, 1 Zitrone (Saft und Schale)

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Essig und Wasser aufkochen, über die Kürbisstücke geben. 12 Stunden stehen lassen. Kürbis herausnehmen.

Die Essiglösung mit Zucker und den Gewürzen aufkochen, Kürbis darin glasig kochen. Darf nicht zu weich sein. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in Gläser füllen.

Essig-Zuckerlösung etwas einkochen. Kalt in die Gläser über den Kürbis geben und verschließen. Bei 75 °C 30 Minuten einkochen.

Eingemachtes und Säfte – Früchte trocknen

Blaubeeren aus Tanz/Bad Kudowa

5 kg Blaubeeren
¼ l Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Einmachhilfe

Die Beeren verlesen, waschen und in einen Topf geben. Langsam erhitzen, damit die Beeren nicht anbrennen. Wasser zugeßen und weich kochen. Den Topf vom Feuer nehmen, die Einmachhilfe unterrühren. Mit Hilfe eines Trichters in weithalsige Flaschen füllen. Gut verschließen. Bei Gebrauch die Beeren mit feinem Zucker vermischen. Zu Eierpfannkuchen schmecken die Beeren besonders gut. Zu dem Gericht „Hefeklöße mit Blaubeertunke“ die Masse etwas verdünnen. Aufkochen, mit angerührtem Gustin binden. Mit Zucker abschmecken.

Blaubeerkompott

2,5 kg Blaubeeren
750 g Gelierzucker

Beeren verlesen, waschen und abtropfen. Den Gelierzucker vorsichtig unter die Beeren heben. Zudecken und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen. Die Beeren in die sauberen Gläser geben. Gut sind Gläser mit Schraubverschluß. Gläser bei 85 °C 25 Minuten einkochen.

Preiselbeeren aus Tanz/Bad Kudowa

3½ kg Preiselbeeren
1¾ kg Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Einmachhilfe

Sauber verlesene, gewaschene Preiselbeeren in einen Durchschlag geben. Mit kochendem Wasser überbrühen. Die abgetropften Beeren in einen blanken kupfernen Topf geben. Zucker hinzugeben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 15 Minuten langsam, unter ständigem Rühren, kochen lassen. Etwas abkühlen und die Einmachhilfe unterrühren. In saubere, trockene Gläser füllen. Nach dem Erkalten ein mit Rum befeuchtetes Stück Pergamentpapier auf die Beeren legen. Etwas Einmachhilfe darüber streuen. Mit Pergament oder Cellophanpapier zubinden. So behalten die Beeren ihre schöne rote Farbe.

Preiselbeeren aus Nesselgrund

625 g Preiselbeeren
500 g Zucker

Sauber verlesene, gewaschene Preiselbeeren in einen großen Topf geben. Alles gründlich mischen und 10 Minuten kochen. Achtgeben, der Brei kocht leicht über. Topf vom Herd nehmen und die Beeren in Gläser füllen. Nach dem Abkühlen mit Einmachhaut verschließen. Heute sind die Gläser mit Schraubverschluß gut, Heiß einfüllen, verschließen. Die Gläser eine Zeit auf den Kopf stellen. Paßt sehr gut zu Wild.

Pflaumenmus

2 kg Zwetschgen
3-4 Zimtstangen
400-500 g Zucker

Am besten die späten Zwetschgen nehmen.

Waschen, entsteinen und in einen großen Topf geben. Im eigenen Saft langsam erhitzen und weich kochen. In die tiefe Saftpfanne vom Backofen füllen. Zimtstangen und 100 g Zucker unterrühren. Saftpfanne auf mittlere Schiene in den Backofen schieben. Bei 150 °C ohne Rühren etwa ½ Std. eindicken lassen. Danach wieder 100 g Zucker unterrühren.

Wieder ½ Std. eindicken. So lange wiederholen, bis der Zucker verbraucht ist. Noch weiterschmoren, bis die Masse stark eingedickt ist. Ein durchgezogener Löffel muß eine Spur hinterlassen. Zimtstangen herausnehmen und in Gläser füllen. Aus Pergament eine Scheibe schneiden. Durch den Rum ziehen und das Mus abdecken. Mit Einmachhaut verschließen.

Pflaumenmus ohne Zucker aus Lewin

Reife blaue Pflaumen abwischen, halbieren, entsteinen und durch den Fleischwolf drehen. Den Brei in einen großen Topf geben. Unter häufigem Rühren dick einkochen. In Steintöpfe oder Gläser füllen. In den Backofen stellen und die Oberfläche übertrocknen. Mit Pergament verschließen.

Brombeersaft

2 kg Brombeeren

½ l Wasser

für 1 l Saft 400 g Zucker oder Gelierzucker

Beeren gut waschen, ablaufen lassen. Etwas zerdrücken und mit dem Wasser zum Kochen bringen. Den Fruchtbrei durch ein Safttuch ablaufen lassen. Den Saft abmessen und mit dem Zucker verrühren. Zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen. In Flaschen füllen und verschließen.

Der Saft kann auch mit Gelierzucker hergestellt werden. So wird er dicker. Schmeckt gut über Pudding oder Quark.

Holundersekt aus Gläserndorf

4-6 Holunderblüten

7 l Wasser

2-3 unbehandelte Zitronen

500 g Zucker

Zitronen in Scheiben schneiden. Mit den anderen Zutaten in einen Steintopf geben. Alles miteinander verrühren.

24 Std. in die Sonne oder einen warmen Platz stellen. Durch ein Tuch seihen und in dicke Flaschen füllen.

Verschließen und kühl stellen. Nach 8 Tagen ist der „Sekt“ trinkfertig und sehr erfrischend. Nicht zur Aufbewahrung geeignet.

Dieser Sekt wurde in der Erntezeit getrunken.

Holunderblütensaft

12 große Holunderblüten
1 unbehandelte Zitrone
4 l Wasser
1/8 l Weinessig
600 g Zucker

Vollerblühte Holunderblüten kontrollieren, ob sie sauber sind. Zitrone in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. In einen Steintopf geben.

Wasser, Zucker und Weinessig aufkochen und abschäumen. Kalt in den Topf gießen. Mit einem Mulltuch abdecken.

24 Stunden in die Sonne oder an einen warmen Platz stellen. Danach den Saft durch ein Tuch geben. Noch einmal 8 Tage warm stellen. Dann in Flaschen füllen.

8-10 Tage im Keller aufbewahren.

Jetzt ist der Saft fertig.

Holundersirup aus Nesselgrund

5 Pfd. Zucker
8 ungespritzte Zitronen
½ l Weinessig
½ l Wasser
1 Teel. Zitronensäure
20 Holunderblüten

Die Zitronen auspressen und den Saft mit Wasser auf ½ l ergänzen. Holunderblüten kontrollieren, ob sie sauber sind. Mit den Zitronenschalen und allen anderen Zutaten in einen Steintopf geben. Jeden Tag öfter umrühren, nach 10 Tagen ist der Sirup fertig. Nach dieser Zeit durchsieben und in Flaschen füllen.

1 Teil Sirup und 4 Teile Wasser oder Selters ergeben ein erfrischendes Getränk.

Saure Gurken – Salzgurken

Gurken

Wasser

für 1 l Wasser 50 g Salz

Dill

Weinlaub

Sauerkirschblätter

Gurken bürsten und abwaschen. Mit einer Stricknadel einige Male einstechen. Über Nacht wässern. Abwechselnd mit den Kräutern in einen Steintopf schichten. Gekochtes Salzwasser darübergießen. Mit Brettchen und Stein beschweren.

Nach 3-4 Wochen können die Gurken gegessen werden.

Saure Gurken – Salzgurken aus Nesselgrund

5 kg mittelgroße Gurken
1 Pck. Alba Gurkendoktor
1 Pck. Alba Einmachgewürz
reichlich frischer Dill
Weinblätter
pro Liter Wasser 35 g Salz

Gurken 24 Std. wässern, gut abtrocknen, mit Dill schichtweise in einen Steintopf legen. Wasser und Salz aufkochen und erkalten lassen. Damit die Gurken übergießen. Sie müssen ganz bedeckt sein. Noch mit Holzbrettchen und Stein beschweren. Mit einem Tuch abdecken, in den Keller stellen. Nach erfolgter Gärung, ca. 14 Tage, den Kahl abschöpfen. Gurken aus dem Topf nehmen und abwaschen. Topf, Brett und Stein mit einer Lösung von Gurkendoktor abwaschen.

Lake durchsieben, aufkochen und vom Feuer nehmen. Gurkendoktor einrühren. Einmachgewürz über die Gurken geben. Lake kalt dazugeben. Wieder beschweren mit Brett und Stein.

Sauerkraut einstampfen aus Gläsendorf

5 kg Weißkohl
100 g Salz

Frischen Weißkohl von den äußeren Blättern befreien und fein hobeln. Das Kraut abwechselnd mit Salz in einen Steintopf stampfen. So lange stampfen, bis die Flüssigkeit über dem Kraut steht. Das soll nach jeder gestampften Schicht so sein. Mit einem Brettchen und Stein beschweren und in den Keller stellen. Die Gärungszeit dauert 4-6 Wochen.

Das Brettchen und den Stein öfter abwaschen und wenn nötig, Wasser zugießen.

Trocknen von Pilzen aus Tanz/Bad Kudowa

Am besten sind die in der Sonne getrockneten Pilze, Steinpilze, Pfifferlinge, usw. Die trockenen, geputzten, ungewaschenen Pilze in schmale Streifen schneiden. Auf einem Papier auf die Fensterbank in die Sonne legen. Oft wenden, bis die Pilze ganz trocken sind. Die getrockneten Pilze in Gazesäckchen in einem trockenen Raum aufbewahren.