

ETHEL SCHEFFLER, SYLKE TANNHÄUSER

SACHSEN



Gerichte unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten

ETHEL SCHEFFLER, SYLKE TANNHÄUSER

SACHSEN

Gerichte
unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Bildnachweis

Titel: ullstein bild-Oscar Poss

Thomas Gerstner: S. 5, 21, 29, 45, 51, 61, 77, 81, 87, 97, 101, 105, 115; Sylke Tannhäuser: S. 7, 41, 55, 73re, 103; fotolia-Daniel Berkmann: S. 9; fotolia-Twilight-ArtPicturs: S. 11; ullstein bild-Zentralbild/Wilfried Glienke: S. 13, 35; fotolia-M. Schuppich: S. 15; H. Pelka: S. 17; Ethel Scheffler: S. 19, 53, 85, 91, 99, 107, 109, 123, 125; fotolia-shinty_4: S. 23; fotolia-nicole1991: S. 27; ullstein bild-Rudolf Dietrich: S. 31; ullstein bild: S. 33; ullstein bild-imageBROKER/Ernst Wrba: S. 37; Bärbel Fischer: S. 39, 65; fotolia-Andreas Kroyer: S. 43; ullstein bild-Süddeutsche Zeitung Photo/Scherl: S. 46; ullstein bild-Zentralbild/Eberhard Klöppel: S. 49; Werner Franke: S. 57, 67, 111; fotolia-st.-fotograf: S. 59; fotolia-rupbilder: S. 63; fotolia-Sinuswelle: S. 69; ullstein bild-Zentralbild/Ulrich Haessler: S. 71; Bernd Lehmann: S. 73 li; Katja Tannhäuser: S. 75; Ullstein bild-Zentralbild/Peter Heinz Junge: S. 79; Jacqueline Scheffler: S. 83; fotolia-Andrey Charkasov: S. 93; fotolia-Lyubov: S. 95; Ullstein bild-Paulus Leeser/Paulus Leeser: S. 113; fotolia-roostler: S. 117; fotolia-Yantra: S. 119; fotolia-Gerd Grupp: S. 121

1. Auflage 2017

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Satz und Layout: Christiane Zay, Potsdam

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03 - 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-2357-9



Liebe Leserin, lieber Leser,

sooft wir uns auch zu Festtagen, Geburtstagsfeiern oder Besuchen mit unseren Familien oder Freunden treffen, früher oder später landen wir immer bei den gleichen Themen: Gesundheit, Urlaub, Essen. Dann heißt es stets: „Weißt du noch? Die Kartoffelsuppe von Oma? Oder Tante Marthas Eierschecke?“ Ein Nicken in die Runde, wir sind uns einig. Die Gerichte aus unseren Kindertagen waren etwas Besonderes. Wenn wir daran denken, meinen wir sie wieder zu riechen und zu schmecken. Dabei variieren die entsprechenden Rezepte in jeder Region, manchmal sogar von Ort zu Ort. Im Vogtland gibt es andere Lieblings Speisen als in der Oberlausitz. Das Erzgebirge kocht anders als Leipzig oder Dresden. Eines haben wir jedoch in jeder Gegend gehört. Die sächsische Küche ist deftig. Zu einem ordentlichen Sonntagsessen gehört eine Soße, sämig und fett. Ein Nachtisch ist ebenfalls Pflicht. Nichts für kalorienbewusste Menschen, sondern etwas für Genießer.

Ob ausgefallene Zutaten oder Arme-Leute-Essen, abwechslungsreich sind die sächsischen Speisen allemal. Daran ist vielleicht auch die Weltoffenheit der Sachsen Schuld. „Der Sachse liebt das Reisen sehr“, sang Jürgen Hart, und wir haben erfahren, dass Rezepte beliebte Mitbringsel waren. Daher ist es nicht verwunderlich, wenn bei uns exotische Speisen gern gegessen werden und oftmals besonders in Erinnerung geblieben sind. Damit das nicht in Vergessenheit gerät, haben wir in Kochtöpfe und Familienalben geschaut, Geschichten und ganz persönliche Erlebnisse erfahren. Dafür ein herzliches Dankeschön an alle, die uns unterstützt und dazu beigetragen haben, dass Liebhaber traditioneller und außergewöhnlicher Rezepte durch dieses Buch ein Stückchen Sachsen schmecken können.

Ethel Scheffler und Sylke Tannhäuser

ABERNKLITSCHER

Zutaten

(für 4 Personen, 8-10 Stück)

500 Gramm festkochende
Kartoffeln

1 Ei

1 Esslöffel Mehl

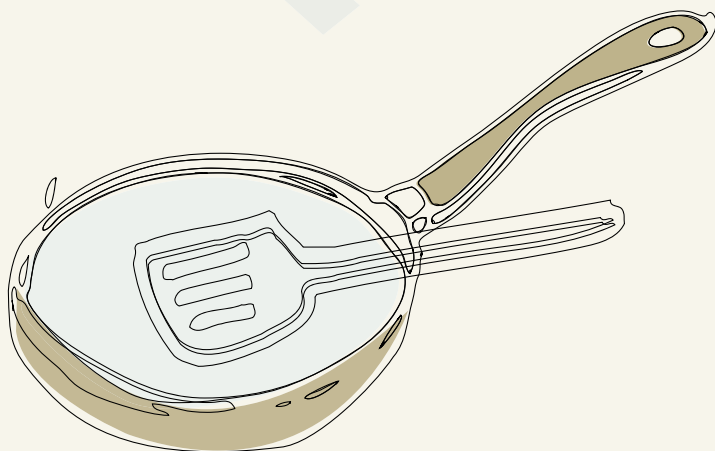
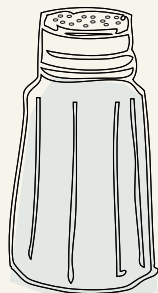
1 Prise Salz

1 Messerspitze Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ei und Mehl unterrühren und Gewürze dazugeben. In einer Pfanne Öl erhitzen, 1-2 Esslöffel Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Vier bis fünf Min. braten, bis die Unterseite goldgelb ist, dann wenden und die Oberseite braten. Mit Zucker bestreuen oder mit Apfelmus servieren.

Tipp: Als herzhafter Variante schmecken Klitscher zu Fleischbrühe oder mit Matjesfilet.



Das traditionelle
Gericht wird aus rohen
Kartoffeln zubereitet.



In der Pfanne gelandet

Die Dinger haben viele Namen. Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Erberkrebber. In der Oberlausitz heißen sie Abernklitscher. Abern wegen der Kartoffeln und Klitscher, weil man sie in die Pfanne klitscht. Als ich zwölf war, zog meine Familie nach Zittau ins Dreiländereck. Wir Kinder aus dem Flachland waren vom Gebirge begeistert. Jedes Wochenende fuhren wir mit der Schmalspurbahn nach Oybin oder Waltersdorf. Von einem Berg zum anderen wanderten wir und kehrten schließlich in einer Baude ein. Was heute selbstverständlich ist, war zu Zeiten der DDR ein Abenteuer. Es war keineswegs sicher, dass die Gaststätte geöffnet hatte. Oft prangte das gefürchtete Schild an den Türen: Heute Ruhetag.

Einmal jedoch hatten wir auf Anhieb Glück. Die Speisekarte war mit vier Gerichten übersichtlich, obenan stand Abernklitscher. Ich bestellte eine Portion, und ob es nun an meinem großen Hunger gelegen hat oder an der Zubereitung – noch nie haben mir die Klitscher besser geschmeckt.

Raik Fischer, Kohren-Sahlis

LEIPZIGER ALLERLEI

Zutaten

(für 4-6 Personen)

300 g Feinfrosterbsen

500 g Möhren

400 g Blumenkohl

250 g Spargel

125 g getrocknete Morcheln

20 Krebschwänze

je 50 g Butter und Krebsbutter

30 g Mehl, 3 EL Schlagrahne

1 Bund Petersilie, Salz, Zucker, Muskatnuss

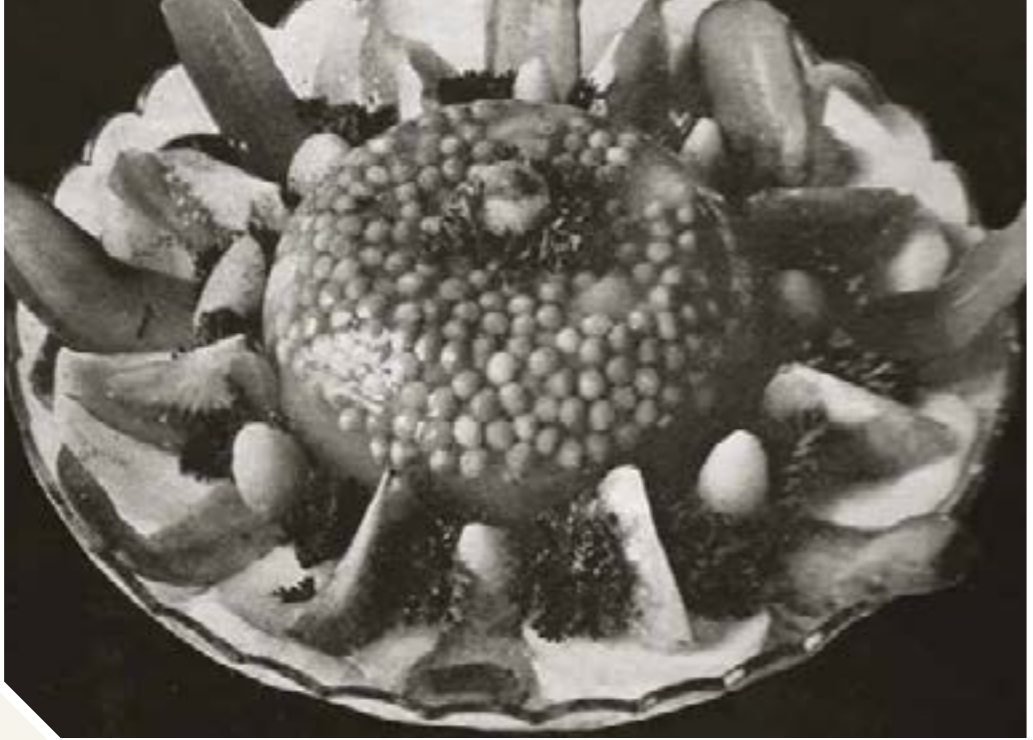
250 ml Wasser

Zubereitung

Den Blumenkohl in Röschen, die Möhren in Scheiben und den Spargel in Stücke schneiden. Dann 1 EL Butter, Salz und eine Prise Zucker in 250 ml Wasser geben, aufkochen und die Möhren hinzugeben. Nach 5 Min. den Blumenkohl und Spargel dazugeben und nochmals 10 Min. garen lassen. Dann die gefrorenen Erbsen zugeben. Nach weiteren 10 Min. Garzeit das Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Brühe auffangen. Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen, sie danach herausnehmen und das Pilzwasser aufheben.

Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und eine Mehlschwitze machen. Die Gemüsebrühe sowie das Pilzwasser dazugießen und aufkochen. Krebschwänze und Sahne einrühren, mit Muskatnuss abschmecken und das Gemüse, die Pilze und die Krebschwänze zugeben. Zum Schluss mit Petersilie dekorieren.





Auch als Sülze beliebt – das Leipziger Allerlei.

Fröschebein und Krebs und Fisch ...

Im 18./19. Jahrhundert wimmelte es in den Leipziger Wasserläufen von Flusskrebse. Auf dem Ackerland rings um die Pleiße wuchs Gemüse und im Auwald waren Pilze zu finden. Die Zutaten des Leipziger Allerlei waren daher kostengünstig zu bekommen.

Mein erstes Esserlebnis damit hatte ich im Kindergarten, aber was dort als Allerlei serviert wurde, war weit vom Original entfernt. Auf meinem Teller fanden sich zerkochtes Mischgemüse, fettes Fleisch und Knorpel. Leider galt die Regel: Es wird erst vom Tisch aufgestanden, wenn alles aufgegessen ist. Erfinderisch, wie ich war, sammelte ich mein Essen in den Bocktaschen. Wie ein Hamster muss ich ausgesehen haben, und erst nachdem mich Oma abgeholt hatte, durfte ich die Reste in den Rinnstein spucken. Heute gehört das Leipziger Allerlei zur gehobenen Küche, und die luxuriösen Zutaten versprechen wahren Genuss.

Dagmar Hahn, Leipzig

KIRSCHPFANNE

Zutaten

(für 4 Personen)

400 bis 500 g Zwieback

½ Liter Milch

2 Eier

1 Messerspitze Zimt und Salz

5 gehäufte EL Zucker

1 Glas Sauerkirschen

Süßkirschen – halb so viel wie Sauerkirschen

1 Handvoll Semmelbrösel

Zubereitung

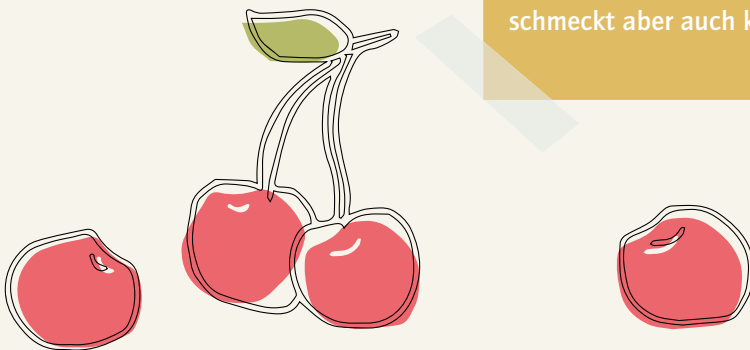
Den Zwieback mit der Milch übergießen und weichen lassen.

Die Eier mit Zucker, Salz und Zimt schaumig schlagen.

Die schaumige Eimasse mit dem eingeweichten Zwieback vermengen. Eine große Backform gut einfetten und zusätzlich mit geriebenen Semmelbröseln ausstreuen. Die Hälfte des Zwieback-Teigs in die Backform geben.

Die Sauerkirschen mit den Süßkirschen mischen und auf die Hälfte des Zwiebackteiges geben, dann mit dem restlichen Teig die Kirschen bedecken. Bei 180 °C etwa 50–60 Min. backen, bis die Decke goldbraun ist.

Die Kirschpfanne wird warm gegessen und mit Vanillesoße serviert. Sie schmeckt aber auch kalt.





Der süße Mittwoch

Als Sohn eines Fleischermeisters in fünfter Generation kann ich davon ausgehen, dass mir für dieses Handwerk die Gene mit in die Wiege gelegt worden sind. Mit herzhaften Gerichten aufgewachsen, könnte man meinen, ich mag nichts anderes. Weit gefehlt, und in unserer Familie geht das einigen Mitgliedern so. Deshalb gibt es, solange ich denken kann, mittwochs etwas Süßes zum Essen. Manchmal konnte ich es kaum erwarten, bis meine geliebte Kirschkuchen auf dem Tisch stand. Und meistens war sie eigentlich noch zu heiß ...

Trotz dieses süßen Mittwochs liebe ich die herzhaften Fleischgerichte in allen Variationen.

Uwe Putbrese, Fleischermeister, Leipzig

WIRSINGEINTOPF

Zutaten

(für 4-6 Personen)

750 g Wirsing

3 Kartoffeln

1 Beinscheibe

Muskat

Salz

1 Lorbeerblatt

5 Pimentkörner

1 geschälte Zwiebel

Zubereitung

Die Beinscheibe mit der Zwiebel, dem Lorbeerblatt und den Pimentkörnern kochen, bis das Fleisch gar ist. Die Brühe durch das Sieb in ein Topf abseihen. Den geschnittenen Wirsing dazugeben und kochen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit zu dem Wirsing geben. In der Zwischenzeit das Fleisch von dem Knochen lösen. Dieses klein geschnitten mit in den Wirsing geben. Mit Salz und Muskat abschmecken.





Bloß schnell weg hier!

Ungewollte Fleischeinlage

In den Fünfzigern fuhren wir oft zu meiner Tante Klara aufs Land. Als resolute Bäuerin hielt sie Opa Hans und den gesamten Bauernhof auf Trab. Zu essen gab es reichlich. Mir gefiel es dort, denn ich spielte mit den Kaninchen. Schmunzeln muss ich, wenn ich an folgende Begebenheit denke: Ich spielte seit dem Morgen draußen, da ertönte Tante Klaras Ruf über den ganzen Hof: Eeeeeessen! Wenig später saßen wir alle in der kleinen Bauernküche. Der Wirsing Eintopf dampfte herrlich und sah mit seinem gekräuselten Grün nach Frühling aus. Als ich schon ein paar Löffel voll gegessen hatte, sah ich etwas Dunkles in meinem Eintopf schwimmen. So viel stand fest, es war kein Speck. „Tante Klara, was ist das?“ Ich zeigte auf etwas, das einem Wurm ähnelte. Sie stand auf und blickte auf meinen Teller. Dann griff sie mit drei Fingern in die Suppe, angelte das Etwas heraus und sagte: „Hab dich nicht so und iss weiter.“

Ich schielte zu meiner Mutter. Sie verzog keine Miene, also habe ich meine Speise aufgegessen. Auf Nachschlag habe ich verzichtet, vielleicht haben wir deshalb ein gefülltes Glas (ohne Wurm) mit nach Hause bekommen.

R. Richter, Leipzig

KARLSBADER SCHNITTE

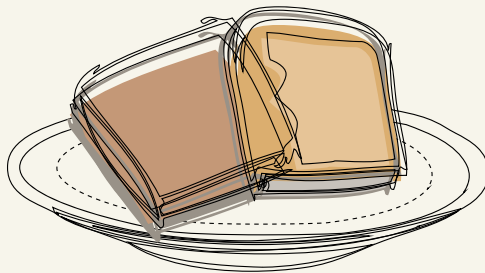
Zutaten

je Person 1-2 Weiß-
oder Schwarzbrotsscheiben
Wurst nach Belieben
Schnittkäse

Zubereitung

Das Brot in Scheiben schneiden und mit Schinken, Jagdwurst oder Salami belegen. Schnittkäse darüber und dann in der Backröhre backen, bis der Käse zerläuft. Heiß mit Worcestersauce oder Ketchup servieren.

Tipp: Zur Verfeinerung kann unter den Käse eine Scheibe Ananas oder ein halber Pfirsich gelegt werden.





Nicht nur in der Familie, auch in der Schule wurde gefeiert.

Wir Kinder vom Katzentisch

In unserer Familie wurde schon immer gern und ausgelassen gefeiert. Außer Getränken wie Bowle, selbst gemachtem Wein, Bier und Schnäpschen gab es auch etwas Besonderes zu essen. Dazu gehörten herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen, Gulaschsuppe oder auch Karlsbader Schnitten. Das Essen wurde auf den Tisch gestellt und jeder bediente sich nach Bedarf. Die Tafel blieb gedeckt, bis der letzte Gast gegangen war. Für uns Kinder war ein gesonderter Platz vorgesehen – der Katzentisch. Dort saßen, aßen und spielten wir, während die Erwachsenen zur Gitarrenbegleitung meines Onkels Lieder sangen, tanzten und Späße machten. Die erzählten Witze verstanden wir nie, lachten aber trotzdem darüber. Um nicht aufzufallen, denn sonst hätten sich die Großen auf uns besonnen und uns beizeiten ins Bett gesteckt. Bis heute sind unsere Familienfeste fröhlich und lustig, auch wenn jetzt weit weniger Alkohol als früher getrunken wird.

Thomas Gerstner, Schkeuditz

SAUERBRATEN

Zutaten

(für 4 Personen)

1 kg falsche Lende oder

Lende vom Rind

500 ml Wasser

250 ml Essig

2 Lorbeerblätter

6 Pimentkörner

1 Handvoll Rosinen

1 Zwiebel

Speise- oder Sofenkuchen

Zubereitung

Wasser stark mit Essig versetzen und das Fleisch hineinlegen, sodass es bedeckt ist. Dann 2 Lorbeerblätter, 6 Pimentkörner und eine in Spalten geschnittene Zwiebel zufügen. Das Ganze abgedeckt mindestens 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren und 2 mal täglich wenden. Danach das Fleisch herausnehmen, abtrocknen, salzen und ringsherum kräftig anbraten. Anschließend nach und nach die Marinade zugeben und ca. 2 Stunden garen. Den Speisekuchen in kaltem Wasser einweichen, verrühren und damit die Soße binden. Zuletzt eine Handvoll Rosinen in etwas heißer Bratensoße einweichen und dazugeben.





Mit Sauerbraten wird jedes Familientreffen zur Feier.

Fahndungserfolg

Meine Oma war eine Spitzenköchin, und wenn meine Cousine und ich bei ihr waren, wurden wir immer gut gepflegt. Zu ihrem Repertoire gehörten viele wohlschmeckende Gerichte. Eines jedoch kochte sie so gut, dass es bis heute zu unseren Lieblingsessen gehört: Sauerbraten mit Rosinen. Damit er gelang, durfte nur ein ganz bestimmter Soßenkuchen verwendet werden. In der DDR war das kein Problem, damals gab es nur eine Sorte. Nach dem Mauerfall brauchte ich jedoch geraume Zeit, ehe ich aus der neuen Produktvielfalt den Speisekuchen gefunden hatte, der den altbekannten Geschmack von Omas Soße garantierte.

Im Nachhinein überraschte es mich nicht, dass es ausgerechnet der Pulsnitzer war. Dieser gute Speisekuchen erinnert an Pfefferkuchen, die in der sächsischen Stadt in langer Tradition hergestellt werden. Seitdem kaufe ich ihn jährlich auf dem Leipziger Weihnachtsmarkt. Bei den Familientreffen gibt es nun wieder Omas unverwechselbaren Sauerbraten, vor allem, wenn ich meine in der Pfalz lebende Cousine treffe. Dann erinnern wir uns gemeinsam an unsere Oma und ihre Kochkünste.

Giesela Lochmann, Leipzig

Weitere Bücher aus der Region



Weihnachtsgeschichten aus Sachsen
Ethel Scheffler, Sylke Tannhäuser
80 Seiten, zahlreiche schw./w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2932-8



Dunkle Geschichten aus Leipzig – schön & schaurig
Ethel Scheffler, Sylke Tannhäuser
80 Seiten, zahlreiche S/w Fotos
ISBN 978-3-8313-2973-1



Leipzig – einfach Spitze!
100 Gründe, stolz auf diese Stadt zu sein
Rainer Küster, Maritta Angotti
112 Seiten, zahlreiche Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2919-9



Weihnachtsgeschichten aus Dresden
Stefan Jahnke
80 Seiten, zahlreiche S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2744-7

SACHSEN

Gerichte unserer Kindheit

Sachsen ist das Land der Genießer. Gemütlichkeit wird groß geschrieben, und ein gutes Essen darf dabei nicht fehlen. Ob Abergklitscher aus der Oberlausitz, Leipziger Lerchen, Linsensuppe, Broiler oder die Dresdener Eierschecke – die Vielfalt der Gerichte ist unerschöpflich, und jede sächsische Region hat ihre ganz eigenen Rezepte. Um diese zu finden, sind die Autorinnen durch den Freistaat gereist, haben in Kochtöpfen gerührt und beim Genießen den Kindheitserlebnissen ihrer Gastgeber gelauscht. Herausgekommen ist ein Band quer durch den sächsischen Speiseplan, wie er über Generationen hinweg weitergegeben wird.

Tauchen Sie ein in die sächsische Küche und stellen Sie fest: Was schon Oma kochte, ist heute noch beliebt.

