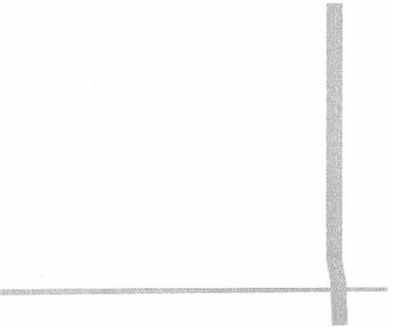


*Siebzig und Sieben
Rezepte aus der Schorfheide*



Rezepte zur 707. Jahrfeier von Groß Schönebeck



Hochzeitgesellschaft um 1920 im Saal der damaligen Gaststätte „Zeumer“, später „Regling“. Der Saal wurde auch als Kino genutzt und ist Anfang der 1970er Jahre abgebrannt. Jetzt steht dort die Apotheke.

Vorwort

Die Idee, für die 707. Jahrfeier in Groß Schönebeck einen Beitrag zu leisten, mit einer Sammlung regional typischer Rezepte aus der Schorfheide, entstand innerhalb der Vorleseinitiative für Kinder. Wir dachten, es sei ein guter Anlass für die Zusammenarbeit der Generationen von alteingesessenen und zugezogenen Bürgerinnen und Bürgern.

Wir danken allen, die uns beim Auffinden und Sammeln der Rezepte unterstützt und die Sütterlinschrift übersetzt haben.



Besonderer Dank geht an Frau Brigitte Gallitz, Frau Irmgard Goslinowski, Frau Anneliese Hofmann, Frau Maria Hübner, Familie Hunzinger, Frau Christa Staberow, Frau Gundela Suter, Familie Voigt, Familie Wesch und viele Andere.

Karin Hofmann

Das Team: (von links) Luisa-Sophie Damerius, Pamela Lust, Mandy Schwendig, Anika Höhne, Hannelore Boldt, Karin Hofmann, Alexandra Böhlke, Reinhard Kittel, Andrea Weniger und Uta Altermann



Inhaltsverzeichnis

Frühjahr

Frühlingseintopf	12
Maibowle	12
Pfannkuchen	13
Rindfleisch mit Gräupchen	14
Überbackener Stangenspargel	14
Frühlingsgemüse	15
Aal in Dilltunke	16
Rote Beete	16
Gefüllter Kaninchenschmorbraten	17
Schleie in Buttertunke	18
Holundersuppe	18
Holundersekt	19
Rhabarbercreme	20

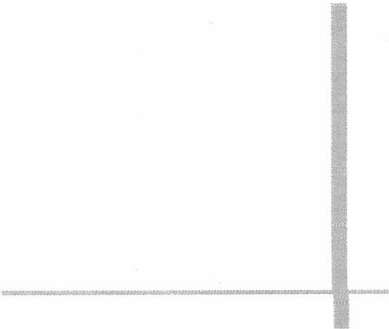
Sommer

Aal in Dillsoße (Aal grün)	24
Eierhäckerle	24
Apfelkuchen	25
Eiersalat	25
Bienenstich	26
Fleischbällchen	26
Eierschecke	27
Himbeerkaltschale	27
Garnierter Spargel	28
Mayonnaise	28
Früchtekuchen	29
Gebratener Hecht	30
Mohnkuchen	30
Pflaumkuchen	31
Karpfen im Gemüsebett	31
Kirschkuchen	32
Kartoffelsalat	32
Verhüllte Schnitzel	33
Zwiebelkoteletts	33
Wochenendrührei	34
Wirsing- und Weißkrauttopf	34
Streuselkuchen	35
Rote Grütze	35



Herbst

Erbsensuppe	38
Kartoffelsuppe	38
Wildschweinrücken	39
Rosinensauce mit Räucherrippchen und Klößen	40
Kohlrübensoppe mit Fleisch	41
Schmorgurken	41
Kürbis wie Gurken einzumachen	42
Gefüllter Kürbis	43
Mohnstriezel	43
Wildextrakt	44
Pilzpfanne	45
Pilzschnitzel	45
Pilztopf	46
Rindsrouladen	46
Geschmorter Rinderbraten	47
Pilzgulasch	47
Kartoffelkuchen	48
Saure Gurken	48
Hasenrücken	49
Honigkuchen	49



Winter

Käsesuppe	52
Hühnerfrikassee	52
Gänsebraten	53
Anisplätzchen	54
Schwarzwurzeln im Teigmantel	54
Überbackene Schwarzwurzeln	55
Rotweinpunsch	55
Hirschrücken	56
Ententopf	58
Gewürzkuchen	58
Pfefferkuchen	59
Schweinebraten	59
Gefüllte Tauben	60
Warmbier	61
Eierkognac	61
Wildschweingulasch	62
Milchklöße als Suppe	62
Mürbe Plätzchen	63
Honig Kekse	64
Schokoladencreme	64
Sülze	65
Die Bereitung von Sülzen	65
Eierpunsch	66
Kliebensuppe	66

Frühjahr



Frühlingseintopf

Zutaten:

- 1 Bund junge Möhren
- 500 g frische Erbsen
- 250 g Suppenspargel
- 2 bis 3 Kohlrabi
- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 El. Margarine
- 1 Zwiebel
- Salz
- 350 g Fleischwurst
- 1 El. gehackte Kräuter

Das Gemüse vorbereiten und zerkleinern. In der heißen Margarine die Zwiebelwürfel anschwitzen, das Gemüse zugeben und kurz mitdünsten lassen. 1 ¼ Liter Salzwasser auffüllen und alles langsam etwa 40 Minuten kochen lassen. Wurstwürfel zugeben und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Maibowle

Zutaten:

- Waldmeister
- 80 g Zucker
- 1 Flasche Weißwein

1 Sträußchen noch nicht blühenden, abespülten Waldmeister mit Zucker bestreuen und mit ¼ Liter Wein übergießen. Nach einer Stunde den Waldmeister herausnehmen, den restlichen Wein zugeben.

Wenn nötig mit ein wenig Zitronensaft abschmecken. Vor dem Auftragen kann ¼ Liter eisgekühltes Mineralwasser oder eine kleine Flasche Sekt zugewossen werden.

Pfannkuchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- $\frac{3}{8}$ l Milch
- 60 g Zucker
- 65 g Margarine
- Salz
- 1 Ei
- 125 g Marmelade
- Ausbackfett
- Staubzucker

Das erwärmte Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerbröckelte Hefe mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwärmer Milch und 10 g Zucker verquirlen, in das Mehl eine Vertiefung machen, die Hefe hineingießen, mit etwas Mehl dickbreiig verrühren. Diesen Ansatz (Hefestück) mit Mehl bedecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Margarine sahnig rühren, Zucker, Salz und Ei zufügen. Als Gewürz können 5 geriebene bittere Mandeln oder 1 bis 2 Esslöffel Zitronenzucker zugesetzt werden.

Hefestück, Mehl und lauwarme Milch zur Margarine geben und den Teig tüchtig durcharbeiten, 25 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Mehl bestäuben, zusammenstoßen, knapp 1 cm dick ausrollen.

Mit rundem Ausstecher auf der Hälfte des Teiges Rundungen aufdrücken, in die Mitte ein wenig Marmelade geben, die Ränder mit etwas Eiweiß oder Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüberlappen.

Die Pfannkuchen ausstechen, mit einem Tuch bedeckt 15 bis 20 Minuten gehen lassen, in siedendem Fett ausbacken, abtropfen lassen.

Mit Staubzucker besieben oder noch warm in Zucker wälzen oder auf einer Seite mit Glasur bestreichen.

Ungefüllte Pfannkuchen aus einer 1,5 cm dicken Teigplatte ausstechen.

Rindfleisch mit Gräupchen

Zutaten:

- 250 g Rindfleisch
- 2,5 l Wasser
- Salz
- 500 g Kohlrabi
- 200 g Gräupchen
- Petersilie

Das abgespülte Fleisch in 1,5 Liter kochendes, gesalzenes Wasser geben. Holzige Stücke im Kohlrabi in der Brühe mit auskochen. Den Kohlrabi in gleichmäßige Würfel oder Stifte, die zarten Blätter in Streifen schneiden und in etwas abgessener Brühe weich kochen.

Die Gräupchen mit Kohlrabi und der durchgeseihten Brühe noch einmal aufkochen. Mit Salz abschmecken. Gehackte Petersilie dazugeben.

Überbackener Stangenspargel

Zutaten:

- 750 g Spargel
- 125 g Reibekäse
- 50 g Butter

Spargel vorbereiten und kochen oder mit wenig Salz bestreuen und dämpfen. Eine heißgemachte Platte oder feuerfeste Form mit 50 g Käse bestreuen, den gut abgetropften Spargel darauf legen, mit dem übrigen Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und 10 bis 15 Minuten überbacken.

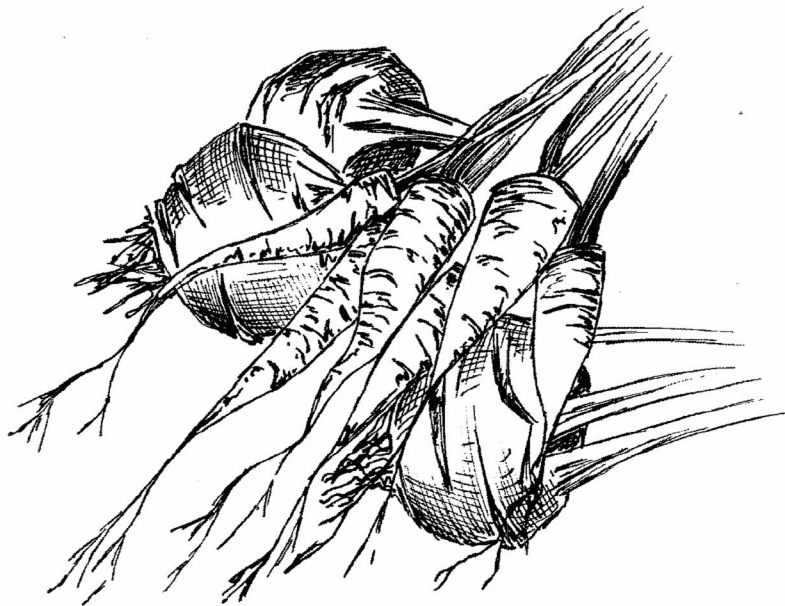
Frühlingsgemüse

Zutaten:

- 750 g junge Kohlrabi mit Herzblättern
- 2 bis 3 Möhren
- Salz
- gehackter Dill
- 40 g Butter

Die vorbereiteten Kohlrabi, ihre von den Stengeln gelösten Blätter und die geputzten Möhren gleichmäßig zerkleinern und in $\frac{1}{8}$ Liter leicht gesalzenem siedendem Wasser zugedeckt gar dünsten.

Vom Feuer nehmen, mit Dill und Butter verrühren. – Das Gemüse kann auch mit einer leichten Mehlschwitze gebunden werden.



Aal in Dilltunke

Zutaten:

- 750 g Aal
- $\frac{1}{8}$ l Essigwasser
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ l Brühe
- 2 El Dill

Den gewaschenen und ausgenommenen Aal in Portionsstücke schneiden und mit kochendem Essigwasser übergießen. In der Butter das Mehl lichtgelb schwitzen und mit der Brühe auffüllen. Gut aufkochen lassen und die Aalstücke in der Tunke 15 Minuten sieden. Den gehackten Dill zugeben und den Aal in der Tunke dann noch 10 Minuten ziehen lassen.

Bereitung der Brühe:

Wasser mit geputztem Wurzelwerk und eine kleine Zwiebel ansetzen und 10 Minuten sieden lassen, dann ein Zweiglein Estragon oder Thymian und ein Blatt Salbei oder Pfefferminze zugeben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Rote Beete

Zutaten:

- Rote Beete
- Meerrettig
- Wasser, Kümmel, Essig

Rote Beete abkochen, von der Schale befreien und in Scheiben schneiden. Meerrettig putzen, waschen und in Würfel schneiden. In einen Topf Rote Beete legen und dann eine Schicht Meerrettig dazu legen.

Nun werden Wasser, Essig und Kümmel aufgekocht. Wenn der Sud erkaltet ist, wird er über die Rote Beete gegossen.

Gefüllter Kaninchenschmorbraten

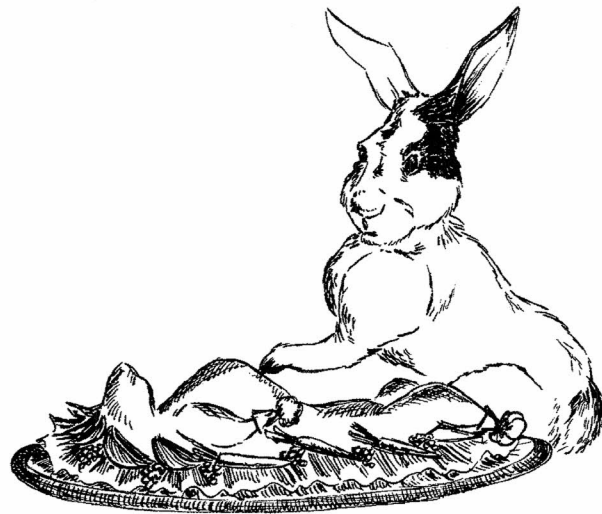
Zutaten:

- 1 Kaninchen
- Wasser
- 100 g Weißbrot
- 100 g Schinken
- 150 g Schweinebauch
- 1 Leber
- 50 g Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 50 g Speck
- 30 g Margarine

Von dem ausgenommenen Kaninchen den Kopf lösen, spalten, waschen und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Kochen von Brühe ansetzen. Das eingeweichte, festausgedrückte Weißbrot mit Schinken, Schweinebauch, Leber und Zwiebeln zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Salz und Pfeffer zugeben. Den gewürfelten Speck auslassen. Die Masse zufügen und unter Rühren etwa 20 Minuten durchbraten. Das gewaschene, abgetrocknete und mit Salz eingeriebene Kaninchen damit füllen, zunähen, in der Margarine anbraten, die Brühe vom Kochen des Kopfes zugießen und 2 bis 3 Stunden bei milder Hitze schmoren.

Erkaltet in Scheiben geschnitten, als Aufschnitt auftragen.



Schleie in Buttertunke

Zutaten:

- 2 bis 4 Schleie
- 1 El Essig
- Salz
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ l Brühe
- 1 El Kapern
- 1 Eigelb

Die ausgenommenen Schleie waschen, mit Essig und Salz einreiben. Kleine Fische ganz lassen, große quer teilen. In der erhitzten Butter das Mehl lichtgelb schwitzen, heiße Gemüsebrühe auffüllen, durchkochen. Die Schleie darin aufkochen und in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die Fische auf eine heiße Platte heben. Die ganzen oder gehackten Kapern zur Tunke geben, mit Eigelb abziehen und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken. Etwas Tunke über die Schleie gießen, den Rest gesondert auftragen. Salzkartoffeln und Salat ergänzen das Gericht.

Holundersuppe

Zutaten:

- 375 g Holunderbeeren
- 1 l Wasser
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 30 g Stärkemehl
- 75 g Zucker

Die gewaschenen Holunderbeeren mit einer Gabel von den Stielen abstreifen und zerdrücken. Mit knapp 1 Liter Wasser und 1 Stück Zitronenschale, auch 2 bis 3 Nelken kochen, den Saft abgießen, wieder zum Kochen bringen, mit dem kaltangequirlten Stärkemehl binden, zuckern und mit Zitronensaft oder aufgelöster Weinstein säure abschmecken. 1 Schuss Rotwein oder Apfelwein verfeinert, ein Schuss Milch mildert die Suppe.

Holundersekt

Zutaten:

- 3 Holunderdolden
- 1 Zitrone
- $\frac{1}{8}$ l Weinessig
- 500 g Zucker
- 5 l Wasser

3 Blütendolden von Holunder abspülen, in einen großen Tontopf legen, in Scheiben geschnitten, zufügen, ebenso den Essig. Zucker drüberstreuen und zudecken. Wenn sich der Zucker gelöst hat, das Wasser aufgießen und umrühren. Den Saft nach 3 Tagen in dickwandige Flaschen füllen, zukorken, durch Apothekerknoten sichern und kalt stellen. Nach etwa 10 Tagen ist der Holundersekt genussfertig.

Hollundersekt

Zu 7 l Wasser nimmt man 1 kg Zucker, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, 20 g Weinstein säure u. 3-4 Hollunderdolden.

Das Ganze läßt man 24 Std stehen, gibt es durch ein Tuch u. füllt es in Flaschen, die man unverkorkt 3 Wochen stehen läßt. Die Schicht, die sich bildet, muß man sorgfältig entfernen. Dann werden die Flaschen verkorkt und in den Keller gelegt.

von Frau von Rohden

Rhabarbercreme

Zutaten:

- ¼ l Milch
- 75 g Zucker
- 30 g Puddingpulver
- ¼ l Rhabarber
- 1 Eiweiß
- 10 g Mandeln

Milch und Zucker aufkochen. Das angequirlte Puddingpulver zugießen, unter Rühren aufkochen und bis zum Erkalten rühren. Löffelweise ¼ Liter gedünsteten Rhabarber dazugeben.

Zuletzt den Eischnee unterziehen, in eine Schale füllen, mit Mandelstiften bestecken oder bestreuen.



Sommer



Aal in Dillsoße (Aal grün)

Zutaten:

- 750 g Aal
- $\frac{1}{8}$ l Essigwasser
- 40 g Margarine
- 40 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ l Brühe oder Wasser
- 2 El gehackter frischer Dill
- 1 Wurzelwerk
- 1 Zwiebel
- Estragon oder Thymian
- Salbei oder Pfefferminze

Den gewaschenen, ausgenommenen und abgezogenen Aal in Portionsstücke schneiden, mit kochendem Essigwasser übergießen. In der Margarine das Mehl lichtgelb schwitzen und mit der Brühe auffüllen. Gut aufkochen lassen und die Aalstücke in der Soße 15 Minuten leise sieden lassen.

Den gehackten Dill zugeben und den Fisch noch 10 Minuten ziehen lassen.

Bereitung der Brühe: Wasser mit geputztem Wurzelwerk und 1 kleinen Zwiebel ansetzen und 10 Minuten sieden lassen, dann 1 Zweiglein Estragon oder Thymian und 1 Blatt Salbei oder Pfefferminze zugeben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Eierhäckerle

Zutaten:

- 3 bis 4 Eier
- 65 g Schinkenspeck
- 2 zarte Heringsfilets
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salz, Paprika oder Pfeffer

Die hartgekochten Eier, den Schinkenspeck und die Heringsfilets in ganz kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel daranreiben und mit Salz und Paprika abschmecken. – Nach belieben fein geschnittenen Apfel und etwas Gewürzgurke untermengen.

Apfelkuchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 kg Äpfel
- 50 g Butter
- 100 g Zucker

Hefe- oder Backpulverteig bereiten und in eine Springform drücken. Die geschälten Äpfel in regelmäßige Spalten schneiden, das Kernhaus sauber entfernen. Die Apfelstücke sorgfältig auflegen, mit der Hälfte der Butter streichen und den Kuchen mit Papier bedeckt backen.

Dadurch bleiben die Äpfel hell und werden besonders saftig. Noch heiß mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zucker bestreuen. Harte Äpfel nach dem Schälen schnitzeln, mit Zucker und etwas Rum vermischen und unter Zugabe von Butter kurz dünsten.

Backzeit: 40 Minuten

Eiersalat

Zutaten:

- 4 Eier
- 100 g Mayonnaise
- ½ El Senf
- 4 El Brühe
- Schnittlauch

Die Eier 10 Minuten kochen, in kaltes Wasser legen, schälen. Ausgekühlt mit scharfem Messer oder Eierschneider in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Mayonnaise mit Senf und Brühe verrühren, in eine flache Schale gießen und die Eierscheiben hineinlegen. Schnittlauch aufstreuen.

Bienenstich

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g Margarine
- 100 g Zucker
- 100 g Honig
- 150 g Nüsse

Hefe- oder Backpulverteig bereiten.

Belag: Margarine, Zucker und Honig aufwallen lassen, die grobgehackten Nüsse unterrühren und die Masse auf den Kuchen streichen. Statt 150 g Margarine lassen sich nur 100 g nehmen, dann 5 Esslöffel Sahne und ein Esslöffel Mehl unterrühren.

Anstelle der Nüsse können Mandeln, Kokosraspel oder 75 g grob gewiegte Haferflocken verwendet werden.

Backzeit: 30 Minuten

Ofenhitze: stark

Fleischbällchen

Zutaten:

- 400 g Geschabtes
- 125 g Zwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- Majoran, Thymian
- Salz, Pfeffer
- 2 El. Öl
- 1 Lorbeerblatt
- $\frac{3}{8}$ l Brühe
- 250 g Tomaten oder Tomatenmark

Das Geschabte, gehackte Zwiebeln, zerdrückten Knoblauch und die Gewürze gut vermischen und daraus kleine Fleischbällchen formen. In Mehl wälzen und in heißem Öl braun braten. Gut abtropfen lassen.

Das restliche Mehl in die Pfanne mit den Bratrückständen streuen sowie Lorbeerblatt, Brühe und die zerkleinerten Tomaten zugeben. Langsam zum Sieden bringen und über die Fleischbällchen geben.

Eierschecke

Zutaten:

Teig:

- 375 g Mehl

Quarkmasse:

- 500 g Quark

Überzugsmasse:

- 4 bis 6 Eier
- 100 g Staubzucker
- 50 g Puddingpulver
- $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne
- 2 bis 3 bittere Mandeln

Hefe- oder Backpulverteig bereiten.

Quarkmasse: Den Quark durch ein Sieb treiben. Die Margarine sahnig rühren, nach und nach Zucker, die gequirlten Eier, das Kartoffelmehl und den Quark zufügen.

Überzugsmasse: Die Eiweiß steif schlagen, dabei den Staubzucker zugeben. Das Puddingpulver darübersieben. Das gequirlte Eigelb, die steifgeschlagene Sahne und die geriebenen bitteren Mandeln oder Obstkerne unterheben. Den auf dem Blech ausgerollten Teig mit Quarkmasse bestreichen, dann mit der Eierschecke überziehen.

Backzeit: 40 Minuten

Ofenhitze: mittel

Himbeerkaltschale

Zutaten:

- 250 g Himbeeren
- 100 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ l Apfelsaft
- $\frac{1}{2}$ l Wasser

Die Himbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen, zerdrücken und zuckern. Apfelsaft und gekochtes, erkaltetes Wasser auffüllen und bis zum Essen kalt stellen. Bei Verwendung von Milch, Früchten und Flüssigkeit erst kurz vor dem Auftragen mischen, da durch die Fruchtsäure die Milch, sofern sie nicht gekocht ist, gerinnt. Statt des Apfelsaftes kann auch ein leichter Weißwein genommen werden.

Garnierter Spargel

Zutaten:

- 1,5 kg Spargel
- Salz, Zucker
- 2 hartgekochte Eier
- Petersilie
- 80 g Butter
- 1 El. Tomatenmark
- Pfeffer

Spargel waschen, schälen, in vier Portionen bündeln und in wenig Salzwasser mit einem Teelöffel Zucker 25 Minuten garen. Spargel abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Gehackte Eier und Petersilie darüberstreuen. Die Butter verkneten, mit dem Tomatenmark vermischen, kräftig salzen und pfeffern und zu dem Spargel servieren.

Mayonnaise

Zutaten:

- 6 Eigelb
- 1 Tl. Salz
- ½ Tl. Zucker
- ⅓ l Oel
- 1 kl. Geriebene Zwiebel
- 3 El. Zitronensaft oder Weinessig
- 2 El. Brühe oder Wasser oder Sülzmasse
- evtl. 6- 8 Eßl. Ungesüßte Schlagsahne

Kalt gerührte Mayonnaise gelingt immer, wenn man folgende Regeln beachtet: alle Zutaten und Geräte stellt man längere Zeit vor der Zubereitung recht kalt. Das Eigelb rührt man 10 min mit Salz und Zucker schaumig. Das Oel gibt man langsam tropfenweise unter beständigem Rühren hinzu. Wenn alles Oel aufgebraucht ist, gibt man die übrigen Zutaten hinein. Ist die Mayonnaise missglückt, kann man durch folgende Mittel helfen: Man beginnt noch einmal zu Rühren, indem man zu einem neuen frischen Eigelb tropfenweise die misslungene Mayonnaise hinzugibt. Oder man stellt ¼ l dicke helle Einbrenne her und rührt, wenn sie gut abgekühlt ist, die Mayonnaise vorsichtig hinzu. Oder man rührt die Mayonnaise sehr vorsichtig im Wasserbad, bis sich Eigelb und Öl miteinander verbunden haben.

Zur Mayonnaise sollte man nur die besten Zutaten verwenden. Man bereitet sie in Porzellan- oder Tongefäßen zu.

Früchtekuchen

Zutaten:

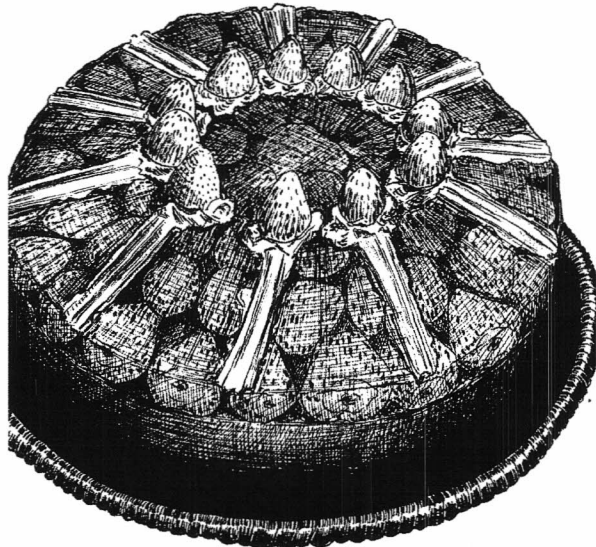
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 75 g Mandeln
- 75 g Zitronat
- Zimt, Nelken
- 50 g Walnüsse
- 50 g Datteln
- 50 g Rosinen
- 250 g Mehl
- ½ Packung Backpulver

Die Eier und den Zucker zu einer dicken Masse rühren. Die mit Schale gewiegten Mandeln, das grobgeschnittene Zitronat oder geriebene, eingezuckerte Zitronenschale oder Aroma, das Gewürz, Nüsse, entkernte Datteln, Rosinen, das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl untermengen.

Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann in eine Tortenform drücken, mit Wasser bestreichen, wieder eine Stunde stehen lassen und backen.

Backzeit: etwa 60 Minuten

Ofenhitze: mittel



Gebratener Hecht

Zutaten:

- 4 Hechte (à 250 g)
- 2 Zitronen
- Salz
- 50 g Mehl
- 80 g Margarine
- 1 Tomate
- Petersilie

Hecht putzen, schuppen, gut waschen und die Flossen abschneiden. Die Fische mit dem Saft einer Zitrone und Salz würzen, in Mehl wenden und in Margarine von jeder Seite etwa 6 bis 8 Minuten braten lassen.

Die Hechte auf eine Platte legen, mit Zitronen- und Tomatenscheiben und gewaschener Petersilie garnieren. Mit Petersiliekartoffeln oder Kartoffelbrei auftragen.

Mohnkuchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 500 g Mohn
- 50 g Grieß
- 200 g Zucker
- Zimt
- Salz
- 50 g Nüsse
- $\frac{3}{8}$ l Milch

Hefe- oder Backpulverteig herstellen. Den gemahlten Mohn mit Grieß, 150 g Zucker, Gewürz und den grobgehackten Nüssen vermengen, mit der gekochten Milch brühen. Zu trockener Masse noch etwas Milch oder gequirltes Ei zusetzen. Sehr gut schmeckt es, wenn dem Belag 250 g in kleine Würfel geschnittene Äpfel oder 50 g Rosinen untergemengt werden.

Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mohnmasse auf die Teigplatte streichen.

Backzeit: etwa 40 Minuten

Ofenhitze: stark

Zuletzt zuckern oder glasieren.

Pflaumenkuchen

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 1 kg Pflaumen
- 50 g Butter
- 100 g Zucker

Backpulver- oder Hefeteig bereiten. Die Pflaumen entkernen. Wird jede Hälfte noch einmal eingekerbt, dann lassen sich die Pflaumen leichter auflegen. Die Früchte schuppenförmig auf dem mit Butter oder Milch gestrichenen Teig anordnen, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen, nach dem Backen noch heiß mit Butter beträufeln und mit Zucker bestreuen oder vor dem Backen mit Streuseln belegen.

Backzeit: 30 Minuten

Ofenhitze: mittel

Karpfen im Gemüsebett

Zutaten:

- 1 kg Karpfen
- 2 El Essig
- Salz
- 500 g Gemüse
- 50 g Margarine
- ½ l Bier

Den ausgenommenen Karpfen waschen, zerteilen, mit Essig und Salz einreiben. Das Gemüse (Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Weißkraut) putzen, waschen und in Streifen schneiden. In 25 g Margarine das mit 1 TL Salz vermischte Gemüse anbraten. Das Bier auffüllen.

Auf das halbgeare Gemüse das Fischstück legen, mit Margarineflöckchen belegen und in festgeschlossener Topf etwa 25 Minuten dünsten.

Kirschkuchen

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 500 g Quark
- 200 g Zucker
- 50 g Puddingpulver
- 1 kg Kirschen
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- $\frac{1}{4}$ l Milch

Backpulver- oder Hefeteig bereiten.

Quarkmasse: Den Quark durch ein Sieb streichen, mit 100 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Den dünn ausgerollten Teig mit der Quarkmasse bestreichen und mit den entsteinten Kirschen belegen.

Guss: Butter sahnig rühren, 100 g Zucker und die Eier zugeben, Mehl und Milch unterrühren. Den Guss über den Kuchen ziehen. Den Guss auf den Kuchen streichen und mit dem Rest Zucker bestreuen.

Kartoffelsalat

Zutaten:

- 750 g Salatkartoffeln
- $\frac{1}{8}$ l Brühe
- 50 g Zwiebel
- 2 El Öl
- Essig, Salz, Zucker, Pfeffer

Die gekochten Salatkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, die Brühe sehr kräftig mit Essig, Salz, wenig Zucker, Pfeffer oder Paprika abschmecken. Die Kartoffelscheiben damit marinieren.

Dann die feingeschnittene Zwiebel und das Öl hinzufügen.

Verhüllte Schnitzel

Zutaten:

- 4 Schnitzel
- Salz, Pfeffer
- Margarine
- 2 Eier
- 2 El. Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 2 El. Reibekäse
- 1 El. Semmelbrösel
- Curry, Butter, Petersilie

Die geklopften Schnitzel würzen und in der heißen Margarine auf beiden Seiten goldbraun braten. Inzwischen Eier, Tomatenmark, fein gehackte Zwiebel, Reibekäse, Semmelbrösel, Salz, Curry oder Paprika verrühren und über die Schnitzel streichen. In der Röhre überbacken, dabei mit Butter betupfen und mit Petersilie garnieren.

Zwiebelkoteletts

Zutaten:

- 4 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El. Margarine
- 2 El. Mehl
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 2 Eier
- Salz
- 4 Koteletts
- Pfeffer
- Öl
- $\frac{1}{8}$ l Weißwein

Zwiebelwürfel und zerdrückte Knoblauchzehe in der Margarine andünsten. Das Mehliterrühren, Milch zugießen und aufkochen lassen. Die verquirlten Eieriterrühren und salzen. Die Koteletts salzen, pfeffern und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Den Bratensatz mit Wein aufkochen.

Die Koteletts auf eine feuerfeste Platte legen, den Bratensatz darübergießen. Die Zwiebelsoßen ebenfalls darübergießen und alles im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei guter Mittelhitze überbacken.

Wochenendrührei

Zutaten:

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 El. Margarine
- 4 große Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 gekochte Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 El. gehackte Petersilie
- 1 El. Öl

Die Zwiebeln grob hacken und in der Margarine glasig dünsten. Die in große Stücke geschnittene Tomaten, die zerdrückte Knoblauchzehe und die gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und unter häufigem Wenden heiß werden lassen.

Die Eier verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie sowie Öl unterrühren und über das Gemüse in der Pfanne gießen.

Das Gericht mehrmals wenden.

Wirsing- oder Weißkrauttopf

Zutaten:

- 500 g Kraut
- 200 g Schweinebauch
- 500 g Kartoffeln
- 125 g Tomaten
- 1 Paprikaschote
- ½ l Wasser
- Salz, Pfeffer

Das geputzte, zerkleinerte Kraut in Stücke, das Fleisch in Würfel, die geschälten Kartoffeln und die Tomaten in Scheiben, die entkernte Paprikaschote in Streifen schneiden. Die Zutaten in einen Topf schichten.

Salz, Pfeffer und kochendes Wasser zugeben, den Topf zudecken und das Gericht bei mäßiger Hitze weich dünsten.

Streuselkuchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Mehl
- Zimt
- 125 g Butter
- Milch

Hefe- oder Backpulverteig bereiten.

Streusel: 125 g Zucker, Mehl und eine Prise Zimt vermengen. Die Butter zugeben, zu einer festen Masse verarbeiten und auf den mit Milch bestrichenen Teig bröckeln. Die Butter kann auch erhitzt in das Mehl gegeben werden. Diese Masse wird trockener und krümelt leichter. Den gebackenen Kuchen mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Backzeit: 30 Minuten

Rote Grütze

Zutaten:

- ½ Liter roter Saft
- 50 g Zucker
- 50 g Stärkemehl
- 10 Mandeln
- Früchte

3/8 Liter Saft mit dem Zucker aufkochen. Bei sehr saurem Saft die Zuckermenge erhöhen. In dem restlichen Saft das Stärkemehl anrühren, zu dem erhitzten Saft geben, aufkochen und in kaltausgespülte Form gießen. Die erkaltete Grütze vor dem Anrichten stürzen, mit den gestifteten Mandeln und Früchten verzieren. Statt Saft kann dünnes Obstmus verwendet werden. Kommen Grieß, Grütze oder Sago zum Dicken in Frage, dann 60 g verwenden und etwa 30 Minuten für das Ausquellen rechnen.

Herbst



Erbsensuppe

Zutaten:

- 400 g getrocknete grüne Erbsen
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 El. Thymian
- 600 g Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Öl
- 1 Bund Petersilie
- 500 g Lammschulter

Die Erbsen einen Tag zuvor in heißem Wasser aufquellen lassen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn nötig, immer wieder Wasser dazugeben, bis sie weich sind zum Pürieren. Das Fleisch gar kochen, danach das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Das Suppengemüse putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in die Fleischbrühe geben.

Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in die Fleischbrühe geben mit 1 EBl. Thymian. Nun alles gar kochen. Auch die Erbsen werden nun püriert und dazu geben. Die Zwiebel schälen, waschen und in Ringe schneiden, in heißem Öl goldbraun schmoren und die Suppe geben.

Das Fleisch in Würfel schneiden und in den Suppentopf geben. Petersilie waschen, hacken und als Abschluss dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelsuppe

Zutaten:

- 20 g Margarine
- 20 g Speck
- 50 g Zwiebel
- 300 g Kartoffeln
- Kümmel, Paprika
- 10 g Mehl
- 1 l Brühe
- Salz

In der erhitzten Margarine Speck- und Zwiebelwürfelchen anbraten. Die geriebenen Kartoffeln, Kümmel, Paprika und Mehl zufügen. Alles durchbraten. Die siedende Brühe auffüllen, 15 Minuten kochen, mit Salz abschmecken.

Die Zugabe von wenig saurer Sahne oder Tomatenmark macht die Suppe noch pikanter. Als Einlage eignen sich Wurstscheiben, Würfel von Rauchfleisch oder Röstbrot, als Würze gehacktes Selleriekraut.

Wildschweinrücken

Zutaten:

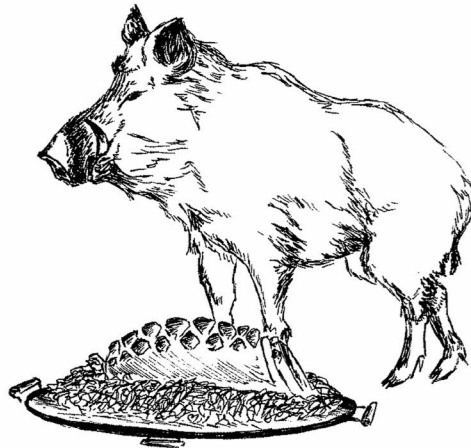
- ca. 2 kg Wildschweinrücken, gehäutet, gewaschen und abgetrocknet
- ½ Tl Salz und ½ Teelöffel Pfeffer
- 1 Tl süßes Paprikapulver
- 4 El Butter
- 2 Zwiebeln geschält und gehackt
- 2 Bund Suppengrün, geputzt und gehackt
- 6 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 3 El Schwarzbrotbrösel
- 2 dl Creme fraiche
- 2 dl Fleischbrühe

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Den Rücken mit den Gewürzen gut einreiben. Die Butter in einer Schmorpfanne erhitzen, den Rücken rundherum schnell anbraten und mit den Rippen nach unten legen.

Die Zwiebeln und das Suppengrün danebenlegen, unter Rühren mitbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Wacholderbeeren und Schwarzbrot, Creme fraiche und Brühe zugeben, aufkochen, zudecken und im Ofen 60 Minuten schmoren. Dabei häufiger mit dem Schmorfond begießen.

Den Braten herausnehmen und im abgestellten, etwas geöffneten Ofen ruhen lassen. Sauce und Gemüse durch ein feines Sieb passieren, wieder in den Topf geben und abschmecken.



Rosinensauce mit Räucherrippchen und Klößen

Zutaten:

- 800g Räucherrippchen
- Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt
- 200g Sultaninen
- 50-100g Backpflaumen oder etwas mehr Rosinen
- 60g Butter
- 2 El. Mehl
- Salz, Zucker, Essig oder 1 Zitrone (Saft + etwas Schale)

Klöße: kaufen oder selbst gekochte Kartoffelklöße bereiten

Zutaten:

- 800g mehlig Salzkartoffeln
- 250-300 g Mehl
- 2 ganze Eier

Füllung:

- 50 g Butter
- 1-2 alte gewürfelte Brötchen

Die Räucherrippchen in Portionsstücke schneiden und mit den Trockengewürzen weich kochen. $\frac{3}{4}$ L Brühe abgießen, darin die Trockenfrüchte langsam gar sieden. Etwas Zitronenschale mitkochen und später herausnehmen.

In der Pfanne die Butter schmelzen und 2 Eßl Mehl braun anschwitzen und damit die Fruchtsauce andicken, sauer-süß abschmecken.

Klöße:

Vom Vortag gekochte mehlig Kartoffeln reiben mit Mehl und Eiern zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Handvoll abnehmen, flach drücken, 1 Tl geröstete kleine Semmelwürfel in die Mitte geben und rundherum schließen.

In siedendem Wasser kochen bis der Kloß aufsteigt und gar ist. Die heißen Rippchenstücke zur Sauce und den Klößen reichen.

Kohlrübensuppe mit Fleisch

Zutaten:

- 750 g Kohlrüben
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Schweinebauch
- 50 g Zwiebeln
- 3 Wacholderbeeren
- Salz
- 1 l Wasser
- 20 g Meerrettich

Die vorbereiteten Rüben und die rohen Kartoffeln schälen, in Scheiben, das Fleisch und die Zwiebeln in Würfel schneiden. Schichtweise in einen Topf füllen, zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben.

Kochendes Salzwasser darüber gießen und im festgeschlossenen Topf gar werden lassen. Bei starkem Feuer eine Schutzplatte unterlegen, damit die Rüben nicht anbrennen und die Flüssigkeit nicht zu stark verdunstet. Vor dem Auftragen geriebenen Meerrettich unterrühren.

Schmorgurken

Zutaten:

- etwa 2kg alte ausgereifte Gurken (sind gelblich)
- 1-2 große Zwiebeln
- 200 g durchwachsenen Speck
- ½ l Gemüsebrühe
- 200 g saure Sahne
- Salz, Zucker, Essig, Pfeffer, frische Kräuter

Gurken nach dem Schälen vom Kerngehäuse entfernen, trocken tupfen, in große Stücke schneiden. Speck und Zwiebeln würfeln. Speck scharf anbraten, Zwiebeln und Gurkenstücke zugeben, alles anbraten mit ½ l Brühe oder etwas mehr auffüllen, salzen und schmoren bis die Gurken weich sind.

Saure Sahne und etwa 1 Eßl. Mehl verquirlen, anrühren, pfeffern, sauer-süß abschmecken. Passende frische Kräuter sind Petersilie, Schnittlauch, Dill oder russischer Estragon. Pellkartoffel werden dazu gereicht.

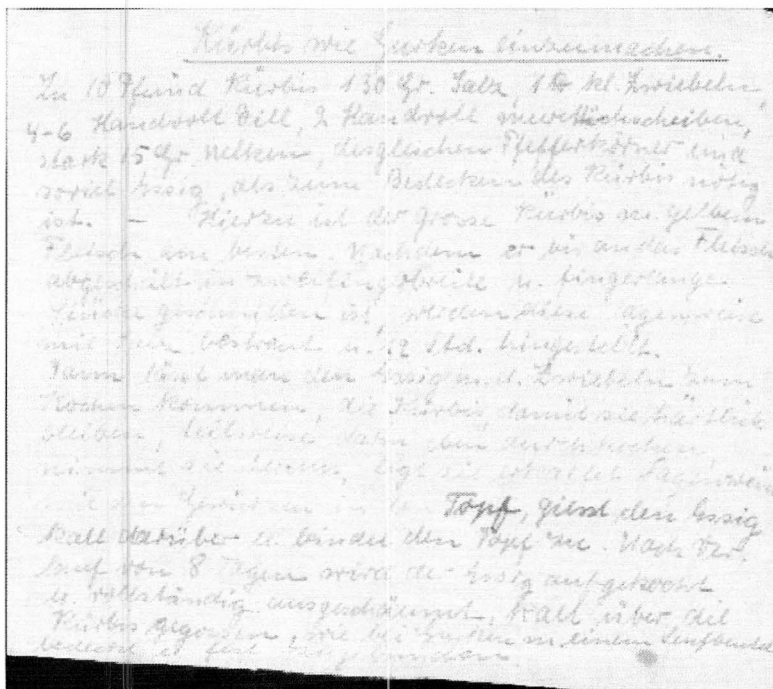
Kürbis wie Gurken einzumachen

Zutaten:

- 10 Pfund Kürbis
- 130 gr. Salz
- 1 Kleine Zwiebel
- 4-6 Handvoll Dill
- 15 gr. Nelken
- 15 gr. Pfefferkörner
- viel Essig zum Kürbis bedecken

Hierzu ist vom großen Kürbis das gelbe Fleisch am besten. Nachdem er bis an das Fleisch abgeschält, in zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten ist, werden diese lagenweise mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Zwiebeln und Essig aufkochen lassen, Kürbisstücke so kurz mit kochen lassen, damit sie hart bleiben. Kürbisstücke erkalten lassen und mit den Gewürzen in den Topf legen, dann kalten Essig darüber gießen und den Topf verschließen.

Nach 8 Tagen wird der Essig aufgeköcht und vollständig ausgeschäumt und kalt über den Kürbis gegossen. Wie bei Gurken mit einem Senfbeutel bedecken und fest zubinden.



Gefüllter Kürbis

Zutaten:

- 750 g Kürbis
- 1/2 l Brühe
- 100 g Haferflocken
- 25 g Öl
- 50 g Zwiebel
- 250 g Pilze
- Salz, Pfeffer, Kümmel

Kleine, längliche Kürbisse sind besonders geeignet. Von größeren Kürbissen nur die Hälfte verwenden. Nur hartschalige Kürbisse schälen. Von den kleinen Kürbissen längs einen Deckel abschneiden. Die Früchte aushöhlen und einsalzen. Fülle bereiten, deren Menge der Größe der Kürbisse entsprechen muss. Die Brühe aufkochen, Haferflocken oder Weizenbrot hineinschütten, Kloß abbacken. In dem Öl feingeschnittene Zwiebeln und Pilze braten, mit Pfeffer, Kümmel und Salz würzen, mit dem Kloß vermengen, kräftig abschmecken.

Die Masse entweder hoch auffüllen oder flach einstreichen und den Deckel fest aufbinden. Unter vorsichtigem Wenden in Öl ringsum anbraten, wenig kochendes Wasser zufügen, zugedeckt gar schmoren.

Mohnstriezel

Zutaten:

- 250-300g Mohn
- 4 El. Zucker
- 3-4 kleine Brötchen (altbacken oder etwa 100g Zwieback)
- 1/2 l Vollmilch
- 2 El. Grob gehackte süße Mandeln
- 1-2 El. Rosinen oder Sultaninen

Die Brötchen werden grob zerkleinert und mit heißer Milch übergossen. Den Mohn in kochendem Wasser 2-3 min. brühen, Wasser über ein Kaffeesieb abgießen. In Omas Reibesatte wird der heiße Mohn so lange mit der Rührkeule bearbeitet bis alle Körnchen zerkleinert sind.

Zucker zugeben, Mandeln und Rosinen kurz einrühren. Zum Schluss von Milch vollgesaugte Brötchenstücke unterheben.

Wildextrakt

Zutaten:

- 20 g Öl
- 30 g Butter
- Gerippe und Knochen, klein gehackt
- Abgänge und Herz von Wild
- Speckschwarten, in Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und geviertelt
- 1 Möhre, geschält und in Scheiben geschnitten
- ½ Stange Porree, längs halbiert, in Scheiben geschnitten
- 3 Esslöffel Champignons, gewaschen, gehackt
- 3 Stängel Petersilie
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 6 Wacholderbeeren zerdrückt
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pfefferkörner
- 1/8 Teelöffel Salz
- ½ dl Madeira
- 1 dl herber Weißwein

Öl und Butter in einem Topf erhitzen, Knochen, Abgänge, Herz und Speckschwarte darin allseits braun anbraten, das Gemüse zugeben und auch anbraten. Mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und dabei abschäumen.

Auf kleine Flamme schalten und die restlichen Zutaten außer Madeira und Weißwein zugeben.

Auf die Hälfte einkochen lassen. Die großen Stücke herausfischen, die Brühe durch ein feines Sieb gießen und in einen kleinen Topf füllen.

Madeira und Weißwein zugießen und sirupartig auf ca. 1 dl einkochen lassen.

Durch ein mit Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen. Der Extrakt kann kühl in kleinen Porzellan- oder Glastöpfchen längere Zeit aufbewahrt werden.

Pilzpfanne

Zutaten:

- 500 g Pilze
- 50 g Speck
- 50 g Zwiebeln
- Kümmel, Salz
- 500 g Kartoffeln

Die geputzten und gewaschenen Pilze in Scheiben schneiden, erhitzen, bis der Saft eingedunstet ist. Den in Würfel geschnittenen Speck, die Zwiebeln und den Kümmel zusammen anbraten. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, zu dem Speck geben.

Wenn sich knusprige Bratenkrusten gebildet haben, die gedünsteten Pilze zufügen, salzen und nochmals durchbraten. Die gebratenen Pilze und Kartoffeln können mit 2 bis 3 in ein wenig Milch verquirlten Eiern übergossen werden. Die Pfanne in die heiße Röhre stellen, bis die Eier gestockt sind.

Pilzschnitzel

Zutaten:

- 500 g Pilze
- Salz, Paprika, Bratfett
- 30 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel

Große, tadellose Steinpilze ganz verwenden, von Rotkappen, Champignons und Kremplingen nur die Hüte. Die Pilze putzen und waschen, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf beiden Seiten leicht mit Salz und Paprika bestreuen und sofort in Mehl wenden.

Die Schnitzel in das geschlagene Ei tauchen, in Semmelbrösel einhüllen, die Kruste mit breitem Messer festdrücken und in Fett braten oder auch in siedendem Ausbackfett goldbraun backen.

Pilztopf

Zutaten:

- 2 EL Öl
- 100 g Wurzelwerk
- 200 g Grütze
- 1 l Brühe
- 500 g Pilze
- Salz, Tomatenmark, Petersilie

In dem heißen Öl das vorbereitete Wurzelwerk und die Grütze andünsten, die kochende Brühe auffüllen. Die Pilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden, im eigenen Saft gar dünsten und zu der Grütze geben.

Mit Salz und Tomatenmark abschmecken, Petersilie zufügen. Den Pilztopf in gleicher Weise mit Reis oder Gräupchen bereiten, von Kartoffeln 750 g bis 1 kg nehmen.

Rindsrouladen

Zutaten:

- 4 Rouladen
- 2 EL Senf
- 100 g Zwiebeln
- 50 g Speck
- Salz, Pfeffer
- 30 g Mehl
- 40 g Fett
- ½ l Wasser

Die geklopften Fleischscheiben mit Senf bestreichen, mit Zwiebel- und Speckwürfeln belegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, zusammenrollen, mit Rouladen-
nadeln, -klammern oder weißem Faden zusammenhalten.

In Mehl wälzen, in heißem Fett ringsum anbraten. Ein wenig heißes Wasser zugeben, wenn es verdampft ist, wieder etwas zugeben, beim dritten Mal das restliche Wasser auffüllen.

Zugedeckt gar schmoren.

Geschmorter Rinderbraten

Zutaten:

- 750 g Schmorfleisch
- 30 g Mehl
- 50 g Speck
- 50 g Fett
- Salz, Wurzelwerk
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Tomaten
- $\frac{3}{4}$ l Wasser

Das gewaschene Fleisch abtrocknen, klopfen, in Mehl wenden. Den Speck, in Scheiben geschnitten, in das heiße Fett geben, glasig werden lassen. Das Fleisch rasch ringsum anbraten, mit Salz bestreuen, Speckscheiben oben auflegen, geputztes Wurzelwerk, Zwiebelscheiben und Tomaten oder Pilze zufügen.

Wenn die Beilagen gut durchgebraten sind, wie oben angegeben schmoren. Durch Zugabe von Brot- und Käserinden wird die Tunke sehr schmackhaft. Den garen Braten auf einem Teller etwas auskühlen lassen und dann erst in Scheiben schneiden.

Die Tunke durchschlagen, wenn nötig etwas Wasser, auch Milch oder Sahne zufügen. Die Fleischscheiben vor dem Auftragen in der Tunke nochmals erhitzen.

Pilzgulasch

Zutaten:

- 750 g Pilze
- 50 g Speck
- 50 g Zwiebeln
- 10 g Mehl
- $\frac{1}{4}$ l Wasser
- Salz, Paprika

Gut geeignet sind Mischpilze. Die vorbereiteten Pilze in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Speck und Zwiebel gewürfelt anbraten.

Die Pilze zugeben und erhitzen. Das Mehl überstäuben. Ist eine Bratkruste entstanden, siedendes Wasser auffüllen, durchkochen, mit Salz und Paprika abschmecken. Zugabe von Tomaten oder Tomatenmark macht das Gericht pikanter.

Kartoffelkuchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 15 g Hefe
- 1/8 l Milch
- 250 g gekochte Kartoffeln
- 80 g Butter
- 100 g Zucker
- Salz
- Zimt

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die Hefe hineinkrümeln, die lauwarme Milch zugießen und mit einem Teil Mehl zu Brei verrühren. Die Kartoffeln reiben, auf den Mehtrand streuen, 40 g Butter darauf verteilen, 50 g Zucker und eine Prise Salz, nach Möglichkeit auch geriebene Zitronenschale drüberstreuen. Ist das Hefestück aufgegangen, einen geschmeidigen Teig kneten, auf ein gefettetes Blech rollen, zu Vierecken ausrädeln. Ist der Teig 30 Minuten gegangen, wird er gebacken.

Backzeit: 30 Minuten

Ofenhitze: mittel

Den noch heißen Kuchen mit Butter streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Saure Gurken

Zutaten:

- 5 kg mittelgroße Gurken
- Dill, Estragon, Basilikum
- 5 Liter Wasser
- 250 g Salz

5 kg mittelgroße Gurken, Dill, Estragon, Basilikum, nach Belieben auch Sauerkirsch- oder Weinlaub verwenden.

Die Gurken über Nacht wässern, gründlich abbürsten und mit einer dünnen Stricknadel mehrfach durchstechen. Zusammen mit den Kräutern fest in einen Steintopf schichten. 5 Liter Wasser mit 250 g Salz aufkochen und noch heiß über die Gurken gießen, die von der Lösung gut bedeckt sein müssen. Mit Teller und Stein beschweren. In einem nicht zu kalten Raum gären lassen. Nach 6 bis 10 Tagen, wenn sich Blasen zeigen, kalt stellen und mit sauberem Tuch zubinden. Nach 3 bis 4 Wochen sind die Gurken essbar.

Hasenrücken

Zutaten:

- 1 Hasenrücken
- 50 g Speck
- Salz
- 50 g Margarine
- ¼ l Saure Sahne
- ¼ l Wasser
- 2 TL Stärkemehl

Der Hasenrücken kann ganz oder in Portionsstücke geteilt gebraten werden. Den gewaschenen Hasenrücken abtrocknen, häuten und regelmäßig mit dem in dünne Streifen geschnittenen Speck spicken, dann salzen, die erhitzte Margarine darübergeben und unter mehrfachem Begießen braten. Wird der Bratsatz sehr braun, dann nach und nach saure Sahne zufügen. Der Rücken eines jungen Tieres ist in 30 Minuten, der eines älteren Hasen in etwa 45 Minuten durchgebraten. Das Fleisch auf ein Brett legen, ausgekühlt in Portionsstücke teilen. Dazu entweder ein scharfes Messer und die Geflügelschere verwenden oder das Messer mit der Schneide aufsetzen und mit einem Hammer auf den Messerrücken klopfen, bis der Knochen durchgeschlagen ist. Den Bratsatz mit heißem Wasser abkochen und mit dem kaltangerührten Stärkemehl binden.

Honigkuchen

Zutaten:

- 500 g Honig
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- Zimt, Muskat und Nelken
- Zitronenschale
- 2 El Wasser
- 10 g Pottasche

Honig erhitzen, Zucker, Mehl und Gewürze vermengen, den Honig zugießen und die in wenig warmem Wasser aufgelöste Pottasche zufügen. Den Teig kneten und 2 bis 3 Wochen ruhen lassen. In Stücke schneiden, erst einzeln und dann zusammen kneten, etwa 1 ½ cm dick ausrollen, auf gefettetem, mit Mehl bestäubtem Blech backen. Backzeit: 30 bis 40 Minuten, Ofenzeit: mittel. Ausgekühlt in längliche Stücke schneiden. Statt der genannten Gewürze auch fertig gemischtes Pfefferkuchengewürz und anstelle von Honig auch Sirup verwenden.

Winter



Käsesuppe

Zutaten:

- 500 g Gehacktes
- 1 große Zwiebel
- 1 Porree-Stange
- 1 l helle Brühe
- 150 g Kräuter-Schmelzkäse
- 150 g Sahne-Schmelzkäse

Porree in dünne Scheiben und Zwiebel in kleine Stücke schneiden, dann beides in 125 g Butter anschwitzen. Dazu dann das gewürzte Gehackte geben.

Danach den Schmelzkäse in einem Topf auflösen, dazu einen Schuss Kondensmilch. Eventuell mit etwas Mehl andicken.

Das Pfannengericht in den Topf mit Brühe geben und unter Umrühren kurz aufkochen lassen.

Hühnerfrikassee

Zutaten:

- 1 Kochhuhn
- Wurzelwerk, Salz
- 1 l Wasser
- 40 g Margarine
- 40 g Mehl
- Zitronensaft
- Pilze
- 1 Eigelb

Das Huhn, gerupft, ausgenommen und gewaschen, mit Wurzelwerk und Salz, mit Wasser knapp bedeckt, weich kochen. In der erhitzten Margarine das Mehl goldgelb werden lassen, $\frac{1}{2}$ Liter Hühnerbrühe nach und nach auffüllen, gut durchkochen. Mit Zitronensaft, Kräuternessig oder Apfelwein, gekochten Pilzen oder Kapern abschmecken. Mit 1 Eigelb abziehen.

Die Tunke in eine Schüssel füllen und das zerlegte Huhn hineingeben. Das Frikassee kann auch durch Semmelklößchen, Pilze, Spargel oder Blumenkohl und Zungenstreifen für festliche Speisefolgen ergänzt werden.

Gänsebraten

Zutaten:

- 1 Gans
- Salz
- 500 g Äpfel
- Beifuß
- 1 l Wasser
- 10 g Kartoffelmehl

Die bratfertig zugerichtete Gans auswaschen, trocknen, mit Salz ausreiben. Kleine Äpfel und einige Stängel Beifuß hineinstecken, mit einer Rouladennadel verschließen oder zunähen. Mit $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, je nach Größe, die Gans mit der Brustseite nach unten ansetzen und mindestens eine Stunde lang zugedeckt dünsten, damit sich das Fett lockert. Dann aber aufgedeckt in der Röhre braten. Sobald das Wasser verdampft ist, an der Seite ein wenig nachgießen. Nach einer Stunde Bratzeit kann bereits Fett abgeschöpft werden. Den Braten wenden und immer wieder mit Bratfett begießen. Damit es leichter abläuft, mehrmals mit der Gabel in die Haut am Bürzel und unterhalb der Keulen einstechen. Ist der Braten fast weich, dann nicht mehr begießen, damit die Haut knusprig wird, oder den Braten mit kaltem Salzwasser bepinseln und noch einmal in die Bratröhre stellen. Den Braten auf einer heißen Platte warm halten. Das Fett abschöpfen, den Bratensatz mit Brühe oder Wasser loskochen und mit kaltangerührtem Kartoffelmehl binden.



Anisplätzchen

Zutaten:

- 7 Eier
- 1 Pfd Zucker
- 1 Pfd feines Weizenmehl
- 15g Anis

Zur Zubereitung von Anisplätzchen rührt man 7 Eier mit 1 Pfd. Zucker eine volle Stunde, danach 1 Pfd. Feines Weizenmehl und 15 g Anis.

Bestreut das Backblech mit Mehl, setzt mit zwei Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf das Blech.

Stellt das Blech 1- 2 Stunden in die Wahe vom Ofen, bis die Plätzchen sich mit einer Haut überzogen haben. Dann werden sie gebacken.

Schwarzwurzeln im Teigmantel

Zutaten:

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| - 500 g Schwarzwurzeln | - abgeriebene Schale von
½ Zitrone |
| - 6 Eßl. Essig | - 1 Eigelb |
| - 75 g Mehl | - ⅛ l süße Sahne |
| | - Ausbackfett |

Die Schwarzwurzeln waschen und schälen. In einem kochenden Sud aus 1 ½ Liter Wasser, Essig, Salz und Zucker garen. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Aus Mehl, Salz, Zitronenschale, Eigelb und Sahne einen dickflüssigen Teig rühren.

Die Schwarzwurzelstücke in dem Teig wenden, portionsweise ins heiße Ausbackfett geben und goldgelb ausbacken. Dazu eine Remouladensoße mit frischen Kräutern reichen oder als Gemüse zu einem Fleischgericht servieren.

Überbackene Schwarzwurzeln

Zutaten:

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 3 Eier
- Salz
- 1 Eßl. Mehl
- 125 g gekochter Schinken
- $\frac{1}{8}$ l saure Sahne
- 40 g Margarine
- 4 El. Reibekäse

Die Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Wasser garen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den Schinken würfeln und mit den Schwarzwurzeln in eine gefettete Auflaufform füllen.

Die Eier mit Mehl, der sauren Sahne und dem Reibekäse verquirlen. Über die Schwarzwurzeln gießen, 20 Minuten in der Röhre garen.

Rotweinpunsch

Zutaten:

- $\frac{1}{4}$ l Wasser
- $\frac{3}{4}$ l Rotwein
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone
- 2 Nelken
- 1 Stück Zimt

Wasser, Zucker, Nelken und Zimt zusammen aufkochen. Den Rotwein zufügen und bis ans Kochen kommen lassen.

In eine erwärmte Deckelschüssel die Zitronenscheiben legen und dann den kochendheißen Punsch darübergießen. Anstelle von Zitronenscheiben auch Apfelsinenscheiben verwenden.

Hirschrücken

Zutaten:

- 1 ½ kg Hirschrücken, von Haut und Fett befreit
- ¾ Tl gewürztes Salz (100 g Salz, 50 g Gewürzmischung)
- 15 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 5 dünne Scheiben von frischem, fetten Speck (10x20 cm)
- 2 El Butter
- 100 g magerer, geräucherter Speck, in ½ cm große Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 2 Möhren, geschält und in Scheiben geschnitten
- ½ Knolle Sellerie, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 El geriebener Meerrettich
- 1 ½ dl herber Weißwein
- 5 cl heißes Wasser oder Fleischbrühe
- 5 cl Cognac

Für die Sauce:

- 1 Tl Speisestärke, in etwas kaltem Wasser gelöst
- 1 El Zitronensaft
- Pfeffer und Salz
- 2 El Petersilie, fein gehackt

Backofen auf 240 Grad vorheizen. Den Rücken mit gewürztem Salz und Wacholderbeeren einreiben und mit den Speckscheiben belegen.

In einer großen Bratkasserolle die Butter zergehen lassen, den Speck hinzugeben, etwas anbraten, dann das Gemüse zufügen und unter Rühren andünsten. Den Rücken darauf legen, die Kasserolle in den Ofen schieben und 15 Minuten braten.

Nun den Weißwein, Wasser und Cognac zugießen, die Hitze nach weiteren 5 Minuten auf 180 ° Grad reduzieren und noch 35 Minuten braten.

Die Speckscheiben abnehmen und den Braten unter häufigem Begießen mit dem Fond noch 20-25 Minuten bräunen. Den Braten herausnehmen und im abgeschalteten, etwas geöffneten Ofen warm halten.

Die Sauce mit der Speisestärke etwas andicken und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rücken tranchieren und die Sauce mit dem Gemüse dazu servieren, mit Petersilie bestreuen.



Ententopf

Zutaten:

- 1 Ente
- Salz
- 50 g Fett
- 10 g Mehl
- ½ l Brühe
- 750 g Rüben
- 250 g Pilze
- 20 g Margarine
- Paprika

Die sauber vorbereitete Ente in Portionsstücke teilen, mit Salz einreiben und in dem erhitzten Fett anbraten. Mit dem Mehl überstäuben und weiterbraten. ½ Liter heiße Brühe zugießen und zugedeckt eine Stunde dünsten lassen. Die geputzten, in Würfel geschnittenen Rüben halbweich dämpfen und zu der Ente geben, ebenso die Pilze, geputzt, sorgfältig gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit Margarine angebraten und mit Salz und Paprika gewürzt. Wenn nötig, noch Brühe abfüllen. Salzkartoffeln oder Butterreis dazu geben.

Gewürzkuchen

Zutaten:

- 150 g Honig
- 250 g Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 500 g Mehl
- 150 g Mandeln
- Zimt, Nelken
- 100 g Zitronat
- Zitronenschale
- 1 bis 2 Esslöffel Weinbrand

Honig und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl untermengen. Abgezogene, gehackte Mandeln, Gewürz und Weinbrand beifügen. Den Teig über Nacht ruhen lassen, ausrollen, runde Kuchen ausstechen und backen. Backzeit: 30 Minuten, Ofenhitze: mittel. Anstelle der Mandeln lassen sich Nüsse verwenden. Verfeinert werden die Gewürzkuchen, wenn sie noch warm mit Schokoladenglasur überzogen werden. Ein Teil des Teiges kann auch knapp 1 cm dick ausgerollt, auf bemehlten Blech gebacken und in 4 cm große Quadrate geschnitten werden. Ausgekühlt je 2 mit Marmelade aufeinander setzen und an den Schnittflächen glasieren.

Pfefferkuchen

Zutaten:

- 200 g Kunsthonig
- 150 g Zucker
- 40 g Margarine
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- 1 Packung Backpulver
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- Zimt
- Nelken
- 50 g Mandeln

Honig, Zucker, Margarine und Milch aufkochen, abkühlen lassen und das mit Backpulver vermengte und gesiebte Mehl untermischen. Das gequirlte Ei zugeben, dann die Teigmasse tüchtig schlagen und zuletzt mit den Gewürzen und feingewiegten Mandeln oder Nüssen vermengen. Den Teig möglichst einige Tage stehen lassen, dann ausrollen, Figuren ausstechen und auf einem gefetteten Blech backen. Backzeit: 15 bis 20 Minuten, Ofenhitze: mäßig. Die Pfefferkuchen noch heiß mit Zuckerguss bestreichen.

Schweinebraten

Zutaten:

- 750 g Schweinefleisch
- $\frac{1}{2}$ l Wasser
- Salz
- 100 g Äpfel
- 50 g Zwiebeln
- 2 TL Kartoffelmehl

Das Fleisch ohne Schwarte mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser ansetzen. Ist es verdampft, in dem abgesonderten Fett unter wiederholtem Begießen und mit Zugabe von Salz braten. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde Bratzeit die geviertelten Äpfel und die Zwiebeln zufügen, ab und zu auch wenig heißes Wasser, damit der Bratensatz nicht anbrennt. Das gare Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser aufkochen, durchschlagen und mit kaltangerührtem Kartoffelmehl binden. In die Zwiebeln können 1 bis 2 Nelken gesteckt werden. Auch ein Zweiglein Beifuß passt gut dazu.

Gefüllte Tauben

Zutaten:

- 2 Tauben
- Salz, Muskat
- 100 g Weißbrot
- 50 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 100 g Margarine

Die gerupften, ausgenommenen, gewaschenen und mit Salz eingeriebenen Tauben füllen:

Das eingeweichte, fest ausgedrückte Weißbrot zerpfücken, mit dem Hackfleisch, den gewiegten Innereien, dem Ei, Salz und Muskat gut zusammen verarbeiten.

Die Tauben füllen, zunähen und wie Huhn in der Margarine anbraten.



Warmbier

Zutaten:

- ½ l Bier
- ½ l Milch
- Zimt
- Nelken
- 100 g Zucker
- 20 g Mehl

Bier, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, Gewürze und Zucker zusammen aufkochen. In der restlichen kalten Milch das Mehl anquirlen, in die kochende Milch gießen, unter Umrühren aufkochen lassen. Warmbier kann auch ohne Milch bereitet werden. Nach Wunsch ein Stück Zitronenschale mitkochen und das heiße Getränk mit Ei abziehen.

Eierkognac

Zutaten:

- 2 Dotter
- 2 Eier
- ¼ l Milch
- Vanille
- 200 g Zucker
- $\frac{1}{8}$ l 95% igen Alkohol

2 Dotter und 2 Eier werden mit 200 g Zucker sehr gut verrührt, dann wird $\frac{1}{4}$ Liter abgekochte kalte Milch dazu gegeben. Vanille wird nach Geschmack in die Flasche gelegt.

Dies wird nun eine halbe Stunde geschüttelt und dann wird $\frac{1}{8}$ Liter 95%iger Alkohol dazu gegeben. Dann gießt man alles gut verrührt auf die Vanille auf der Flasche.

Zum Schluss nur noch kalt stellen.

Wildschweingulasch

Zutaten:

- Pflanzenfett
- 1 Zwiebel, geschält, in Streifen
- 1 ½ Tl süßes Paprikapulver
- ca. 2 dl Fleischbrühe
- ca. 2 dl Rotwein
- 2 Tl frische Majoranblätter, gehackt
- 12 Wacholderbeeren gehackt
- eine Messerspitze Pfeffer & Salz
- 500 g Wildschweingulasch
- 3 Esslöffel Saure Sahne

Pflanzenfett in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten, mit dem Paprikapulver bestreuen und sofort mit der Brühe ablöschen. Den Rotwein zugießen und alle Zutaten, bis auf die Saure Sahne, dazugeben.

Die Hitze auf niedrige Temperatur herunterschalten und zugedeckt 45 Minuten leicht kochen lassen.

Die Saure Sahne unterrühren und noch 5 Minuten mitkochen.

Abschmecken.

Milchkloße als Suppe

Zutaten:

- Vollmilch
- Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- Vanille Zucker, Salz, Zucker oder geriebene Zitronenschale

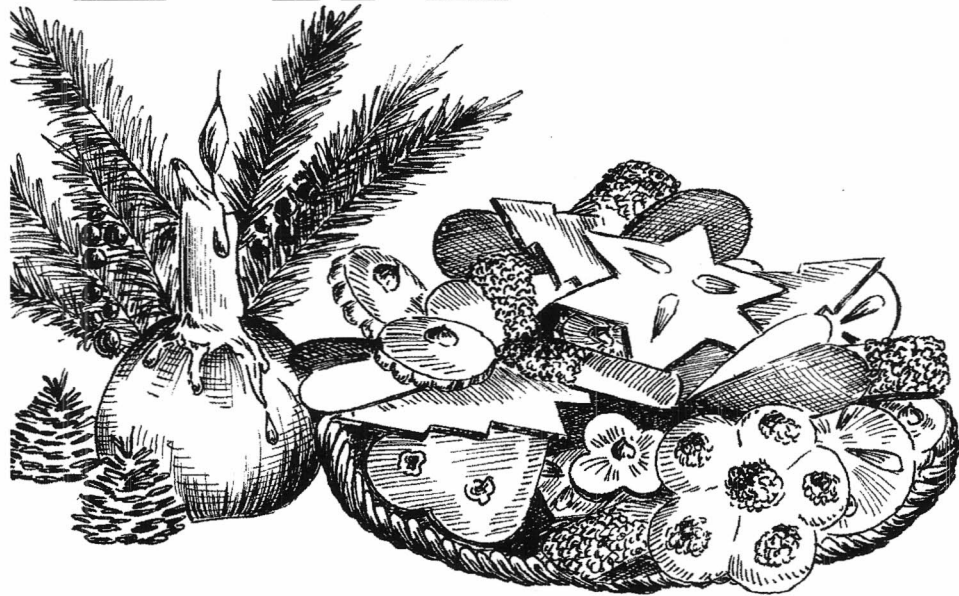
Einen Kloßteig bereiten von rohen gekochten Kartoffeln. Kleine Klößchen formen, außen etwas Mehlen, in heißem Wasser ziehen lassen. Wenn die Klößchen an die Oberfläche schwimmen in die kochenden Gewürze und die Milch geben und dies dann aufkochen lassen. Ist die Soße zu dünn, etwas Mondamin oder Puddingpulver andicken. Das Lorbeerblatt vorher herausnehmen.

Mürbe Plätzchen

Zutaten:

- 2 Pfd. Mehl
- 1 Pfd. Butter
- 1 Pfd. Zucker
- 8 ganze Eier
- ½ Pfd. Süße Mandeln
- 10 g bittere Mandeln
- 2 Backpulver
- etwas Salz
- Schale von einer Zitrone abreiben

Das alles zu einem Teig verarbeiten und ausrollen. Mit Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Zucker und Mandeln bestreuen.



Honigkekse

Zutaten:

- 200 g Honig
- 200 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 10 g Pfefferkuchengewürz
- ½ Zitrone
- 100 g Zitronat
- 4 El Weinbrand
- 500 g Mehl
- 10 g Pottasche
- 5 g Hirschhornsalz
- 100 g Staubzucker

Honig und Zucker zusammen aufkochen. Die grobgehackten Mandeln, das Pfefferkuchengewürz oder je eine reichliche Prise Zimt, Nelken, Pfeffer und Muskat, die abgeriebene Zitronenschale, das gehobelte Zitronat und den Weinbrand zufügen. Das Mehl löffelweise unterrühren. Die mit wenig Milch oder Wasser aufgelöste Pottasche und das Hirschhornsalz zufügen. Den Teig tüchtig durcharbeiten und dann in einem mit Mehl ausgestreuten Topf bis zum andern Tag stehen lassen. Auf gefettetem, mit Mehl bestreutem Blech reichlich 1 cm dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, backen.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Ofenhitze: mittel

Den Staubzucker mit Zitronensaft anrühren, die heiße Teigplatte damit bestreichen. Ausgekühlt mit scharfem Messer in gleichmäßige, 2 cm breite, 8 cm lange Stücke schneiden und in festverschlossener Dose aufbewahren. Leckerli können noch mit Mandeln, Nüssen oder Rosinen verziert werden.

Schokoladencreme

Zutaten:

- ½ L Schlagsahne
- 1 EL. Kakao
- 1 El. Zucker
- 1 Päckchen Sahne steif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- kleine Prise Salz

Kakao und Zucker sowie Vanillezucker gut mischen Sahne mit Salz steif schlagen, Sahnesteif dazu geben danach kurz Kakao und Zucker einrühren.

Sülze

Zutaten:

- 1 Kalbskopf
- 1 Schweinebein
- Pfeffer, Salz
- Pfeffergurken
- Zwiebeln
- Essig
- Steinpilze

Der Kalbskopf und das Schweinebein werden abgekocht. Das Fleisch in Würfel geschnitten und in der Kalbsbrühe kurz eingekocht. Mit Pfeffer, Salz, Pfeffergurken, Zwiebeln, Essig und Steinpilzen abschmecken.

Die Bereitung von Sülzen

Zutaten:

- 2 Kalbsfüße
- ½ Pfd. Rinderhesse
- 1 Pfd. Eisbein
- ¼ Pfd. Frische Schwarte
- 4 l Wasser
- 1 Glas Weisswein
- ¼ l Essig
- 1 Portion Suppengemüse
- 1 Zitronenscheibe
- 1 Gewürzdosis

Fleisch und Knochen werden gewaschen, zerkleinert, mit kaltem Wasser angesetzt, zum Kochen gebracht und öfter geschäumt.

Nach vierstündiger Kochzeit gibt man die übrigen Zutaten hinzu, kocht noch 1 Stunde, gießt die Sülze durch ein Sieb und lässt sie 12 Stunden stehen.

Dann entfettet man sie und prüft sie auf Geschmack und Festigkeit. (evtl. Gelatine zugeben.)

Eierpunsch

Zutaten:

- 200 g Zucker
- ½ Zitrone
- ¼ l Wasser
- ¾ l Wein
- 3 Eier
- 1/8 l Weinbrand

Zucker, Zitronenschale und Wasser 5 Minuten kochen, abgießen. Mit Zitronensaft, Wein und verquirlten Eiern erhitzen und dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen, bis die schaumige Masse steigt.

Den Weinbrand zufügen. Noch einmal kräftig durchschlagen und sofort, in vorgewärmten Krug oder Gläser gefüllt, auftragen.

Kliebensuppe

Zutaten:

- Vollmilch
- Vollkornroggenmehl
- Salz, Zucker, etwas von einer Zimtstange

Etwa 250 g Mehl und ½ Teelöffel Salz in eine Schüssel geben nach und nach ganz wenig kaltes Wasser mit dem Schneebesen einrühren, mit der Hand zu kleinen und größeren unregelmäßigen Klümpchen verkrümeln und in die gewürzte kochende Milch geben.

Das Ganze fünf Minuten kochen lassen.



Impressum

- Herausgeber: „Lesezauber“ Groß Schönebeck
Uta Altermann
Hannelore Boldt
Karola Delbrück
Karin Hofmann
Dajana Rex
Katrín Severin
- Projektleitung: Reinhard Kittel
Karin Hofmann
OSZ II Barnim
Abteilung Bautechnik, Holztechnik,
Farbtechnik, Raumgestaltung
- Redaktion & Fotos: Klasse FOS Gestaltung 2006
Alexandra Böhlke
Luisa-Sophie Damerius
Anika Höhne
Pamela Lust
Skarlett Röhner
Mandy Schwendig
Andrea Weniger
- Illustrationen: Skarlett Röhner

© 07. 07. 2007

Druck: Selbstdruck

1. Auflage limitiert 57 Exemplare

Kontakt: pensionaltermann@web.de
kardelbrueck@gmx.de

