

...

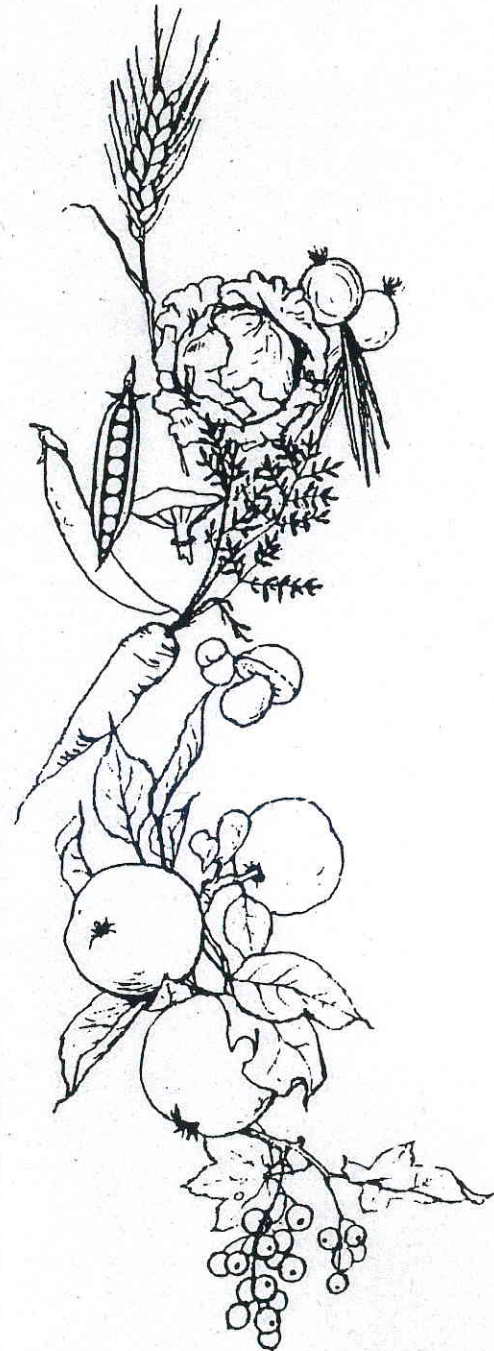
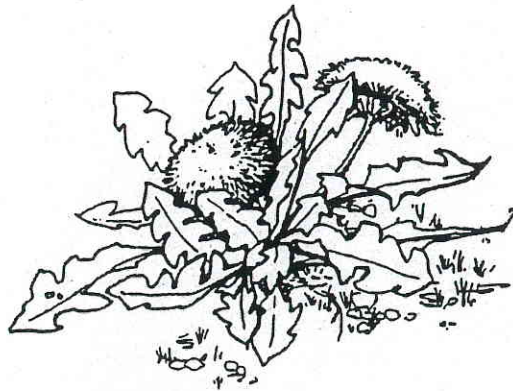
*von aller Herbstfrucht Segen überquellend:
Berge Kartoffeln, rosig, rund und blank,
Kürbis, wie grün und goldne Trommeln schwellend,*

*und Rüben, purpurn, gelb und ziegelrot,
und dorrrender Dill, in fahlen Sträußen kränzend,
dickbäuchige Gurken, blaß und grüngestreift, —
und Zwiebelschwall, lila und rotgelb glänzend,
so prall wie Töpferzeug aus staubigem Stroh
hier am Johannimarkt.*

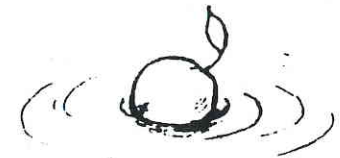
*Und drüber her
der Würzgeruch der Kräuter, herb und schwer
wie Hauch von buchsgefaßten Gartenbeeten,
die hinterm Gutshaus in der Sonne glühn,
wo letzter Phlox und erste Astern blühn.
Und späte Wespen summen irgendwo wie dort.*

*Und süßer als der Duft der späten Rosen
weht Duft der reifen Gravensteiner...*

Agnes Miegel



Rezepte aus Ostpreußen



INHALTSVERZEICHNIS

Königsberger Klopse	S. 1
Königsberger Fleck	S. 3
Dämpfkarbonade	S. 4
Schmandhering	S. 5
Schwarzsauer von Gänseklein	S. 6
Beetenbartsch	S. 7
Schmand und Glumse	S. 8
Speckpifferlinge	S. 9
Sauerampfersuppe	S. 10
Schaltenosen	S. 11
Pillkaller	S. 12
Raderkuchen I	S. 13
Raderkuchen II	S. 14
Thorner Katharinen	S. 15
Bärenfang	S. 16

Königsberger Klopse

Zutaten für 16 Klopse:

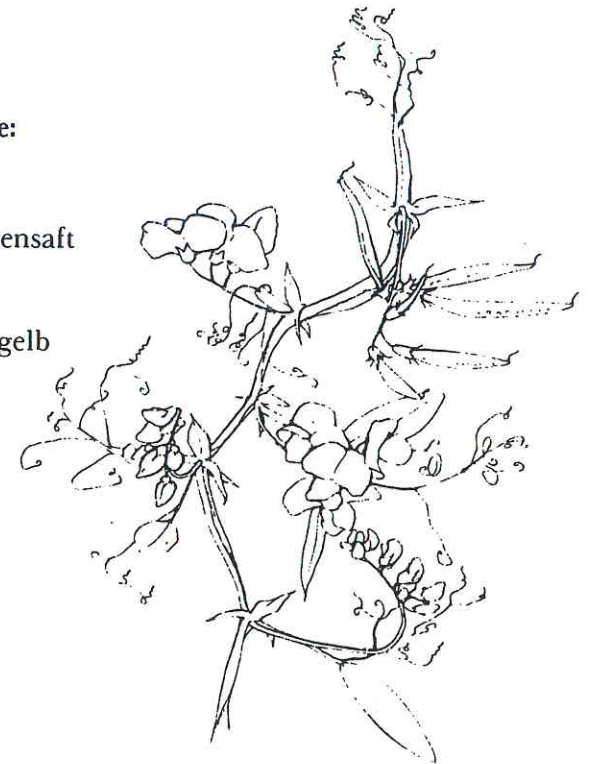
250 g Schweinehack
250 g Beefsteakhack
2 Brötchen
1 Ei, Pfeffer, Salz
Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Eßlöffel Butter
2 Zwiebeln, gehackt

Zutaten für den Sud:

etwa 1/2 l Wasser
500 g Markknochen
1 Zwiebel, Salz
5 Pfefferkörner
3 Gewürzkörner
1 Lorbeerblatt

Zutaten für die Soße:

2 Eßlöffel Butter
2 Eßlöffel Mehl
60 g Kapern, Zitronensaft
1/8 l saure Sahne
1 Glas Weißwein
1 Prise Zucker, 2 Eigelb
Salz, Pfeffer



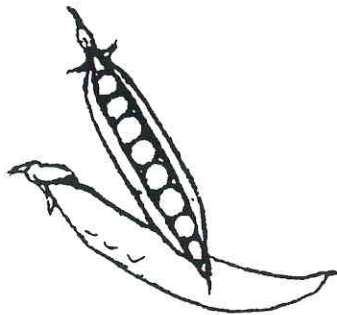
Zubereitung:

Das Hack mit eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz und Pfeffer, der kleingehackten Petersilie, etwas Zitronenschale und den in der Butter glasig gebratenen Zwiebeln herzhaft abschmecken und mit nassen Händen kneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Aus dem Teig formt man 16 Kugeln, die dann in den Sud kommen.

Aus dem Wasser, den Knochen, einer Zwiebel, Salz und den Gewürzen einen herzhaften Sud kochen. Anschließend durchsieben und etwas weiterkochen lassen. Die Klopse in den leicht kochenden Sud legen und in etwa zehn Minuten garen, danach herausnehmen.

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten und mit 3/8 l Klopssud ablöschen. Dann die Kapern mit der Flüssigkeit hineingeben. Mit Zitronensaft, Sahne, Weißwein, Zucker, Pfeffer und Salz süßsauer abschmecken. Die Soße mit dem Eigelb legieren. Zum Schluß legt man die Klopse hinein und läßt sie noch etwa zehn Minuten in der Soße langsam durchziehen, aber nicht durchkochen!

Königsberger Klopse werden zu Salzkartoffeln und einem Salat aus roter Beete gereicht.



Königsberger Fleck

Zutaten:

1000 g roher Pansen (Magen vom Mastrind)
500 g Markknochen
3 Knollen Sellerie
1 Petersilienwurzel
2 Zwiebeln, 1 Mohrrübe
5 Gewürz-, 10 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt, Majoran

Zubereitung:

Den Rindermagen beim Fleischer bestellen und dort säubern lassen. In große Stücke schneiden, mit den Knochen in einen großen Topf geben und eben mit Wasser bedecken, leicht salzen.

Bei milder Hitze etwa 3 1/2 Stunden kochen lassen. Das kleingeschnittene Gemüse und die Gewürze - außer dem Majoran - hinzufügen, noch 30 Minuten kochen. Ein Stück Fleck probieren, evtl. noch weitere 30 Minuten kochen lassen. Fleck herausnehmen, in kleine Würfel oder Streifen schneiden, ebenso das Gemüse.

Fleck sollte immer am Vortag zubereitet werden, damit er richtig durchzieht. Das Gericht wird sehr heiß zu Tisch gegeben. Auf dem Tisch stehen ein Töpfchen Mostrich (Senf), ein Fläschchen Essig, Salz, Pfeffer, viel geriebener Majoran. Jeder Tischgast nimmt sich davon nach Belieben. Dazu knusprige Brötchen, Bier und Korn.

Dämpfkarbonade

Zutaten:

5 Koteletts oder Scheiben aus der Schweineschulter
4 Zwiebeln, 6 Pfefferkörner
2 Eßlöffel Kartoffelmehl
2 Eßlöffel sauren Schmand
2 Eßlöffel getrockneten Majoran

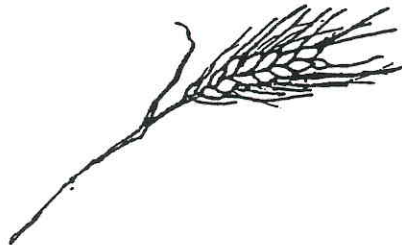
Zubereitung:

Fleischscheiben in wenig siedendem Wasser in der Pfanne ankochen, bis das Wasser verdampft und das Fett ausgekocht ist. Dann im eigenen Fett leicht anbräunen lassen.

Die gewürfelten Zwiebeln mit andünsten lassen, so viel heißes Wasser zugießen, daß die Fleischstücke gerade bedeckt sind, etwas Salz und die Pfefferkörner hineingeben, Deckel aufdecken und das Gericht bei milder Hitze 50 bis 60 Minuten gar dämpfen lassen.

Koteletts warm stellen, die Soße durchrühren, mit Majoran würzen, mit Kartoffelmehl und Sahne andicken (manche nehmen noch etwas Kümmel dazu), abschmecken und Fleisch noch einmal hineingeben.

Dazu gibt es Kartoffelbrei und Salat oder mehliges Salzkartoffeln und Gewürzgurke.



Schmandhering

Zutaten:

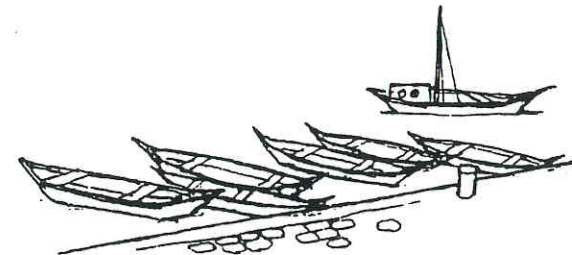
4 Salzheringe oder 8 Matjesfilets
3/8 l saurer, dicker Schmand
2 große Zwiebeln
1 Gewürzgurke, 1 Apfel
Essig oder Zitronensaft
1 Prise Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Die Salzheringe gut wässern, häuten, entgräten, in Streifen schneiden. (Die Matjes evtl. in Milch legen.)

Die Zwiebeln würfeln oder in feine Scheiben schneiden. Äpfel schälen, schneiden und stifteln, ebenso die Gurke. Sollte Heringsmilch dabei sein, wird sie durch ein Sieb gerührt und mit der Sahne vermischt. Die Sahne fein süß-sauer abschmecken mit Essig oder Zitronensaft, Zucker, Pfeffer. Gut verquirlt über die Heringe geben, einige Stunden kühl stellen.

Man kann diesen Schmandhering durch die Beigabe von Tomatenwürfeln, Essiggemüse oder feingeschnittenen Paprikaschoten (frisch oder eingelegt) noch bunter machen. Zu dem Schmandhering gehören eigentlich Pellkartoffeln, wir können das Gericht aber auch mit Toast reichen.



Schwarzsauer von Gänseklein

Zutaten:

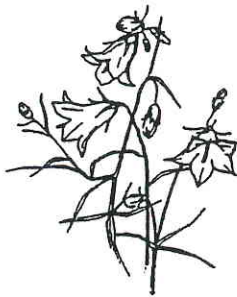
Gänseklein (Gekröse) von einer Gans
Gewürze, 1 Tasse Gänseblut
125 g Backpflaumen,
125 g getrockene Äpfel
(oder 250 g gemischtes Backobst)
Zucker, Weinessig
2 Eßlöffel Mehl

Zubereitung:

Backobst über Nacht einweichen und mit 1 Stückchen Zimt, 1 Nelke und 3 Gewürzkörnern weichkochen.

Das Gänseklein mit Wasser bedecken, salzen, weichkochen. Blut (es kann notfalls auch Rinderblut sein) mit Mehl verquirlen, mit der Flüssigkeit (zur Hälfte Gänsebrühe und Obstsaft) mischen und vorsichtig unter Rühren durchkochen. Fleisch und Obst hinzufügen und kräftig süßsauer abschmecken.

Dazu gibt es Mehlklöße oder Kartoffelkeilchen. Auch ohne Blut schmeckt das Gericht vorzüglich, es heißt dann Weißsauer.



Beetenbartsch

Zutaten:

4 mittelgroße rote Rüben
2 Eßlöffel Essig
1 kg Rindfleisch
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel Mehl
3 Eßlöffel Essig, Prise Zucker
geriebener Majoran
1 Lorbeerblatt, 1/8 l saurer Schmand

Zubereitung:

Die Beeten säubern, gar dämpfen, schälen, reiben oder rafeln, mit Essig und Zucker mischen.

Rindfleisch mit Wasser bedecken, leise kochen lassen, nach 60 Minuten Suppengemüse, Zwiebeln, Lorbeerblatt hinzufügen, salzen. Wenn Fleisch gar, Brühe durchgießen.

Mehl mit etwas Sahne verrühren, Brühe damit binden, mit Zucker, Salz und Majoran würzen, Beeten und das gewürfelte Fleisch hineingeben.

Beetenbartsch mit Salzkartoffeln reichen, dazu sauren Schmand.



Schmand und Glumse

Zutaten für vier Portionen:

500 g Quark (Glumse)
1/4 l saure Sahne
2 Eßlöffel süße Sahne (Schmand)
4 Eßlöffel Öl, 2 Zwiebeln
2 Eier, hartgekocht
Schnittlauch, Zitronensaft
Zucker, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Quark durch ein Sieb streichen. Anschließend mit Sahne, Öl, kleingehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz gut durcharbeiten, so daß eine Creme entsteht, die sich glattziehen läßt. Mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluß die kleingeschnittenen Eier und den gehackten Schnittlauch unterrühren. Einige Stunden ziehen lassen. Zu Pellkartoffeln oder als Brotaufstrich servieren.



Speckpfifferlinge

Zutaten für vier Portionen:

750 g Pfifferlinge
125 g mageren Speck (geräuchert)
3 Zwiebeln
2 Teelöffel Mehl
1/4 l saure Sahne
Petersilie, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Pfifferlinge sorgfältig putzen, wenn möglich nicht waschen, dann in Stücke schneiden.

Den Speck würfeln und anschließend braten. Zwiebeln ebenfalls würfeln, im Speck glasig braten. Pfifferlinge hinzugeben und im eigenen Saft 15 Minuten dünsten (Deckel schließen).

Das Mehl mit Sahne verrühren, unter die Pilze rühren und erneut aufkochen lassen. Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß gehackte Petersilie unterziehen.



Sauerampfersuppe

Zutaten:

500 g Rindfleisch (ohne Knochen gewogen)
750 g Sauerampfer
1 Bund Suppengemüse
2 Eßlöffel Mehl
1/8 l saure Sahne (Schmand)
etwas Butter, Saft von 1/2 Zitrone
1 Prise Zucker, 2 Eigelb

Zubereitung:

Rindfleisch mit gut 1 l warmem Wasser bedecken, leise kochen lassen, nach 60 Minuten das geschnittene Suppengrün dazugeben, salzen. Ist das Fleisch weich, Brühe durch das Sieb gießen, Fleisch würfeln.

Sauerampfer waschen, fein hacken, in der Brühe kurz aufkochen lassen (oder einmal kurz aufwallen lassen und durchs Sieb streichen). Evtl. mit einem feingehackten Blättchen Liebstöckel verfeinern, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Mehl mit saurem Schmand verrühren. Suppe damit binden. Vom Feuer nehmen, Fleisch hineingeben, Eigelb mit Sahne verrühren, einen Stich Butter in die Suppe geben.

Dazu gehören mehlig Salzkartoffeln. —

Etwas leichter wird dieses ostpreußische Frühlingsgericht, wenn es nur mit Fleischbrühe gekocht und mit verlorenen Eiern oder Fleischklößchen zu Tisch gegeben wird.

Schaltenosen

Zutaten:

500 g Mehl
4 Eier
250 Glumse (Quark)
3 Eigelb, 1 Zitrone
100 g Sultaninen
2 Eßlöffel Butter
125 g Zucker
1 Prise Safran

Zubereitung:

Die 4 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser verschlagen, leicht salzen, mit dem Mehl zu einem festen, aber geschmeidigen Nudelteig verarbeiten.

Quark und Butter sahnig rühren, die Eigelb und den Zucker dazu, ebenso Safran und die eingeweichten Sultaninen, mit Zitronensaft würzen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, etwa 12 cm große Quadrate ausradeln, in deren Mitte je einen gehäuften Eßlöffel Quarkcreme geben, die vier Ecken der Teigstücke so zusammenlegen oder drehen, daß eine geschlossene Tasche entsteht.

In einem breiten Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Teigtaschen hineingeben (nur so viele, daß sie sich nicht berühren) und bei milder Hitze gar werden lassen.

Sie werden, mit Zucker und Zimt bestreut und mit brauner Butter übergossen, heiß gegessen, oft gab es eine Obstsuppe dazu.

Pillkaller

Zutaten:

- 1 Flasche klarer Korn
- 1 geräucherte Landleberwurst
(möglichst mit Majoran gewürzt)
- 1 Glas mittelscharfer Mostrich (Senf)

Zubereitung:

Die Gläser für dieses Getränk dürfen oben nicht zu weit sein, am besten eignen sich Spitzgläser.

In jedes Glas kommt ein Korn, auf den oberen Rand wird eine Scheibe Leberwurst (natürlich ohne Pelle) gelegt, darauf kommt ein guter Klacks Mostrich.

Das Trinken erfordert einige Zungenfertigkeit: Man nimmt Wurst und Mostrich auf die Zunge, kaut sie gründlich und spült mit dem Klaren nach.



Raderkuchen I

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 70 g Zucker, 2 Eigelb
- 50 g Butter
- 6 Eßlöffel süßer Schmand oder Weißwein
- 50 g Mandeln, Ausbackfett

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, die Mandeln kommen gerieben hinein. Der Teig darf nicht an den Händen kleben. Ausrollen, übereinanderschlagen und 30 Minuten kühl stellen.

Wieder ausrollen und mit dem Kuchenrädchen 10 cm lange, 3 cm breite Streifen abteilen, in deren Mitte ein etwa 5 cm langer Schnitt gemacht wird. Die Hälfte des Streifens durch diesen Einschnitt ziehen.

Das Backfett in einer Deckelpfanne soweit erhitzen, daß sich um einen hineingehaltenen Holzlöffelstiel kleine Bläschen bilden, jeweils nur so viele Kuchen hineingeben, daß sie sich nicht berühren, goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



Raderkuchen II

Zutaten:

Etwa 500 g Mehl
6 Eigelb
4 Eßlöffel Butter
4 Eßlöffel Zucker
4 Eßlöffel Milch
Zitrone, Ausbackfett

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen Teig kneten (Mehl nach Bedarf nehmen), ausrollen, übereinanderschlagen und 30 Minuten kühl stellen.

Wieder ausrollen wie beim vorhergehenden Rezept, Raderkuchen machen und ausbacken.

Die Zuckerbeigabe ist bei den Rezepten gering, weil die Kuchen sonst zu schnell bräunen. Deshalb zum Schluß dick mit Puderzucker bestreuen!



Thorner Katharinen

Zutaten:

375 g Honig
400 g Zucker
100 g Butter
1000 g Mehl
1 P. Pfefferkuchengewürz
25 g Pottasche
1/8 l Rosenwasser
Ei, Zitrone

Zubereitung:

Den Honig mit der Butter erhitzen, unter ständigem Rühren Zucker darin auflösen, abkühlen lassen.

3/4 des Mehls mit Gewürzen (auch abgeriebener Zitronenschale) mischen, 3 Eßlöffel kaltes Wasser hineingeben und die Honigmasse, Pottasche in Rosenwasser auflösen und zu dem Teig geben, mit dem Rest des Mehls tüchtig kneten und den Teig einige Tage ruhen lassen.

Teig ausrollen, mit Katharinenformen oder anderen Formen Plätzchen ausstechen, mit Ei bestreichen und auf gefettetem Blech bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten backen. Mit Zucker- oder Schokoladenguß überziehen.



Bärenfang

Zutaten:

250 g Blütenhonig

1/2 l Wodka

1 Zimtstange

Schale einer ungespritzten Zitrone

Zubereitung:

Den Honig in etwas Wodka auf milder Hitze auflösen, dann kalt werden lassen. Den restlichen Wodka, die Zimtstange und die dünn geschälte Zitronenschale dazugeben.

Bei Zimmertemperatur etwa eine Woche lang fest verschlossen stehenlassen. Dabei täglich gut durchschütteln. Anschließend den Likör in Karaffe oder Flasche füllen und verschlossen lagern.



Zeichnungen: Uta Hecker

Herausgeber: Landsmannschaft Ostpreußen
– Frauenreferat –
Parkallee 86 · 20144 Hamburg

Druckerei Dieter Broschat, 24594 Hohenwestedt