

Das
Sachsen
Kochbuch



REGIONALIA
VERLAG

Das Sachsen Kochbuch

Copyright © 2019 Regionalia Verlag,
ein Imprint der Kraterleuchten GmbH,
Lindenstraße 14, 54550 Daun

Alle Rechte vorbehalten

Gestaltung, Satz und Layout: Björn Pollmeyer
Illustrationen: iStock / © la_puma

Gedruckt in der Europäischen Union, Finidr, CZ



ISBN 978-3-95540-209-9

www.regionalia-verlag.de

Bildnachweis

Titel © panthermedia.net / Daniel Reiter

iStock
Seite 8 © rpeters86, 22 © vertmedia, 25 © Thomas
Francois, 39 © stockfotocz, 45 © mije_shots, 48 ©
LianeM, 56 © kabVisio, 61 © ffolas, 68 © scimmery1,
78 © rebulica, 82 © AlexRaths, 92 © Radist,
98 © Martin Keller, 104 © gabort71, 109 © olindana,
111 © honza28683, 116 © MarenWischnewski,
120 © a-lesa, 124 © JellisV

Wikimedia Commons, CC-BY-3.0 ([https://creative-
commons.org/licenses/by-sa/3.0/de/legalcode](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/de/legalcode))

Seite 11 Kolossos, 14 Avda, 16 X-Weinzar,
30 Xxlfussel, 33 Zeppelubil / Th. Haft / Torgau,
51 je-str, 66 Jerzy Strzelecki, 85 Heribert Pohl,
86 Hans Peter Schaefer, 89 SchiDD

Inhalt

Vorwort 7

Der Freistaat Sachsen 10
Dresden 11
Meißen 13
Radebeul 15
Pirna 16
Freiberg 17

Vorspeisen, Salate und Leckerer
für den kleinen Hunger 19

Herzhafte Bratäpfel 20
Speckpfannkuchen 21
Eiersalat 22
Kräuterrührei 23
Fratzen 24
Verlorene Eier in Senfsoße 26
Sächsischer Speckkuchen 27
Leipziger Blumenkohl-Auflauf 28
Erzgebirgische Buttermilchgetzen 29

Leipzig 30
Leipziger Neuseenland 31
Grimma 32
Torgau 33

Eintöpfe und Suppen 34

Biersuppe	35
Sächsische Fleckesuppe	36
Linseneintopf nach erzgebirgischer Art	37
Sauerkrautsuppe »Görlitz«	38
Weißkohlsuppe »Meißen«	40
Dresdner Kartoffelsuppe	41
Sächsischer Wirsingtopf	42
Weißkohl-Eintopf »Bautzen«	43
Gulaschsuppe	44
Lammfleisch-Eintopf	45
Erzgebirge	49
Sächsische Schweiz	50

Klöße und Beilagen 52

Vogtländer »Grüngeriebene«	53
Sächsische Wickelklöße	54
Sächsischer Serviettenkloß	55
Sächsischer Rauchermod	58
Bohnen mit Apfel und Speck	59
Senfbirnen	60
Herzhaftes Kartoffelpüree	62
Herzhaftes Linsengemüse	63
Leipziger Allerlei	64
Oberlausitz	67

Fleischgerichte und Braten 70

Sächsisches Senffleisch	71
Sauerbraten nach Sachsen Art	72
Sächsischer Wiegebraten	73
Sächsischer Kaninchenbraten	74
Sächsischer Schweinebraten	76
Freiberger Rostbraten	77
Dresdner Krautwickel	79
Sächsische Schlachtplatte	80
Gänsebraten auf sächsische Art	81
Radeberg	84
Bautzen	84
Görlitz	86
Zittau	87
Kamenz	88

Gerichte mit Fisch 90

Dresdner Matjessalat	91
Karpfen nach Art der Sachsen	93
Chemnitz	94
Zwickau	96
Plauen	97

Kuchen und Torten 100

Sächsische Quarkkeulchen 101

Sächsischer Kleckselkuchen 102

Sächsisches Bäbe 103

Dresdner Eierschecke 105

Heidelbeergetzen 106

Mohnkuchen »Zwickau« 107

Dresdner Christstollen 108

Vogtland 110

Desserts 112

Süße Klöße mit Pflaumenkompott 113

Beschwipster Obstsalat 114

Sächsische Holunderbeerensuppe 115

Leipziger Lerchen 118

Sächsische Hefepfannkuchen 119

Feine Apfelküchlein 121

Rote Grütze mit Vanillesoße 122

Bratäpfel in Blätterteig 123

Register 126

Vorwort

Die sächsische Küche besticht durch herzhaftes, teilweise deftiges, aber auch raffiniertes und feine Gerichte. Natürlich gibt es nicht die sächsische Küche, genauso wenig, wie es eine einheitliche deutsche Küche gibt. Die Essgewohnheiten und Rezepte sind aus verschiedenen regionalen Traditionen und Einflüssen entstanden, die natürlich auch über die Landesgrenzen hinaus wirken. So sind beispielsweise viele Gerichte im Vogtland beeinflusst durch die jeweilige Küche der Nachbarregionen Thüringen, Franken und Böhmen. Eine Besonderheit ist sicherlich die variantenreiche und hochwertige Auswahl an Back- und Konditoreiwaren, die man überall in Sachsen genießen kann.

Über die Landesgrenzen hinaus kennt jeder den berühmten Dresdner Stollen, aber die Region hat weitaus mehr an kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten.

Als die BRD und die DDR 1990 nach dem Mauerfall wieder zu einem Land wurden, gab es nicht nur geografisch, sondern auch kulinarisch eine Wiedervereinigung.

So hielten die für Ostdeutschland typischen Gerichte wie Sächsische Wickelklöße, Sächsische Quarkkeulchen, Leipziger Allerlei oder Dresdner Eierschecke schnell Einzug in die alten Bundesländer.

In diesem Buch finden Sie neben den für die ostdeutsche Region typischen Rezepten auch viel Interessantes über Sachsen und seine wunderschönen und vielfältigen Landschaften.

Viel Spaß bei der »Reise« durch Sachsen, beim Nachkochen der Gerichte und natürlich guten Hunger!

Für 4 Personen

Leipziger Allerlei



Zubereitungszeit

50 Minuten

Kochzeit

25 Minuten

1. Die Möhren schälen und schräg in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Den Spargel dünn schälen, holzige Enden entfernen, waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. 250 ml Wasser mit der Hälfte der Butter, etwas Salz und Zucker aufkochen. Die getrockneten Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen.

2. Die Pilze aus dem Wasser nehmen und das Pilzwasser beiseitestellen.

3. Die Möhren in das kochende Wasser geben und 5 Minuten kochen. Blumenkohl und Spargel zufügen und das Ganze 10 Minuten bei schwacher Hitze garen. Die Erbsen zugeben und weitere 10 Minuten garen.

4. Das Gemüse durch ein Sieb gießen, dabei die Brühe auffangen. Die übrige Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unter Rühren dazugeben und goldgelb anschwitzen, weiter rühren. Gemüse- und Pilzwasser unter kräftigem Rühren zugießen, aufkochen und mit Muskatnuss würzen.

5. Die Krebsbutter mit der Sahne zufügen und verrühren. Die Hitze reduzieren und das Gemüse mit den Pilzen dazugeben. Leipziger Allerlei in eine Servierschüssel füllen, mit dem Krebsfleisch garnieren und mit der Petersilie bestreut servieren.

Tipps

Sie können auch frische Morcheln verarbeiten und, wenn Sie mögen, auch noch Kohlrabi dazu kochen.

Zutaten

500 g Möhren
200 g Blumenkohl
250 g Spargel
50 g Butter
Salz
1 Prise Zucker
125 g getrocknete Morcheln
300 g TK-Erbsen
30 g Mehl
Muskatnuss
50 g Krebsbutter
3 EL Sahne
200 g Flusskrebsfleisch
1 EL gehackte Petersilie





Dresdner Eierschecke

Für 4–6 Personen

1. Für den Teig die lauwarmlle Milch mit der Hefe und dem Zucker glatt rühren. Das gesiebte Mehl mit Ei und Salz in die Hefemilch geben und mit dem Knethaken glatten Teig kneten. Dabei die Butter nach und nach unterkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Für die Füllung das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren, die übrige Milch mit 40 g Zucker aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zugießen und 1 Minute köcheln lassen. Den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. Den Quark abtropfen lassen und mit Eiern, Zucker, Salz und Zitronenschale glatt rühren. Die Hälfte des Puddings unter den Quark heben.

3. Für die Decke die Eier trennen und das Eigelb mit 100 g Zucker 5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Den übrigen Pudding und die Stärke unterschlagen. Eiweiß mit Salz aufschlagen und den übrigen Zucker langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen bis der Eischnee steif ist, dann unter die Eigelb-Masse heben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und auf das eingefettete tiefe Backblech legen. Flach drücken und gleichmäßig auf dem Blech bis zu den Rändern verteilen. Die Füllung auf den Hefeboden geben und sorgfältig verstreichen. Darauf die Eischnee-Masse verteilen und glatt streichen.

5. Im Backofen auf der untersten Schiene 50–60 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und den Kuchen 20 Minuten ruhen lassen, anschließend mindestens 4 Stunden abkühlen lassen. Dann in Stücke schneiden und servieren.

Zubereitungszeit
45 Minuten
(ohne Wartezeit)



Backzeit
etwa 50–60 Minuten

Zutaten

Für den Teig

200 ml Milch

15 g frische Hefe

60 g Zucker

400 g Mehl

1 Ei (Kl. M)

Salz

60 g Butter (weich)

Für die Füllung

2 Pckg. Vanillepudding-Pulver

1 l Milch

240 g Zucker

1 kg Quark, Magerstufe

3 Eier

200 g Zucker

2 TL Zitronenschalenabrieb

Für die Decke

6 Eier

200 g Zucker

2 EL Speisestärke

1 Prise Salz

