

*Köstlichkeiten
aus dem Vogtland*

- So kocht und bäckt man im Vogtland -

*Alte und neue Rezepte aus der Region
gesammelt, nachgekocht und aufgeschrieben*

von

*Friedegard und Joachim Jahn
Auerbach im Vogtland*

Impressum

Köstlichkeiten aus dem Vogtland

*- So kocht und bäckt man im Vogtland -
Alte und neue Rezepte aus der Region*

Autoren:

Friedegard und Joachim Jahn
Auerbach/V.

Wichtiger Hinweis:

Das Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Autoren unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© 2012

Friedegard und Joachim Jahn
Am Wasserturm 7
08209 Auerbach/V.
Joachim.Jahn@gmx.net

Verlag Wissenschaftliche Scripten
Kaiserstraße 32
08209 Auerbach
www.verlag-wiss-scripten.de

ISBN: 978-3-942267-60-1

Vorwort

Wir übergeben Ihnen mit dieser Rezeptsammlung einen kleinen Teil der von uns in Jahrzehnten gesammelten, aufgeschriebenen und erprobten Rezepte aus dem Land der Vögte. Dabei ist die Vielfalt der alten Rezepte aus Küche und Keller unserer Vorfahren beeindruckend. Vom Feinsten bis zum deftig-ländlichen Mahl ist fast alles vertreten.

Die veröffentlichten Rezepte wurden von uns so verändert, dass diese dem heutigen Zeitgeist und Geschmack entsprechen. Es lag uns am Herzen, diese bei der jüngeren Generation schon oft in Vergessenheit geratenen Rezepte, wieder in Erinnerung zu bringen, und zum Nachkochen anzuregen.

Dabei haben wir in unseren Rezeptbüchlein auch einige Rezepte aus dem Egerland (Westböhmen) mit aufgenommen. Wurden doch noch bis vor wenigen Jahrzehnten über die Landesgrenzen hinweg, vom Vogtland ins Egerland und umgekehrt, Ehen geschlossen.

So kamen damals auch Rezepte aus den Egerländer Küchen zu uns ins Vogtland und wurden in unserer Region auch mit Erfolg nachgekocht.

Wir hoffen, dass dieses Rezeptbüchlein für Sie zum täglichen Handbuch wird, wir wünschen allen Hobbyköchinnen- und Köchen ein gutes Gelingen und allzeit "Guten Appetit!".

Bitte haben Sie Verständnis, das bei Misslingen eines Gerichts oder Gebäcks, aus welchem Grund auch immer, von uns keine Haftung übernommen werden kann.

Die Verfasser

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Eintöpfe

Hollersuppe (Holundersuppe)	10
Zudlsupp' (Kartoffelsuppe aus rohen Kartoffeln)	11
Pfeffersuppe	12
Brotssuppe	13
Vogtländische Schwammesuppe (Pilzsuppe)	14
Gulaschsuppe (für 6 - 8 Pers.)	15
Käsesuppe	16
Sauerkrautssuppe	17
Soljanka	18
Spalken	20
Majoranspalken	21
Saure Spalken (Saure Kartoffelstückchen)	22
Vogtländische Porreespalken	23
Schwammespalken (Pilzeintopf)	24
Schwammebrüh` (Pilzsoße)	26
Kürbisspalken	28

Beilagen

Mehkließ (Mehklöße)	30
Vogtländische Wickelklöße	31
Speckklöße auf vogtländische Art	32
Seidene Klöße	33
Jägerklöße nach vogtländischer Art	34
Egerländer Knödel	35

Grüne Klöße (Griegeniffte)	36
Obervogtländische panierte Kartoffeln	37
Eigeschütte (Eierkuchen)	38
Adorfer Eierkuchen.....	39
Nackete Maadle (Pfannenklöße)	40
Bambes (Pfannenklöße)	41
Stoppelfuchs	42
Quarkkeilchen (Quarkkeulchen)	43
Kartoffelbrei	44
Kartoffelsalat a la Friedegard	45
Vogtländischer Salat	46

Gemüse

Rotkraut	48
Sauerkraut	50
Weißkraut auf vogtländische Art.....	51
Gefüllte Kohlrabis.....	52
Schüttelgurken	53

Fleisch, Hackfleisch und Wurstgerichte

Schnitzelpfanne	55
Hawai-Geschnetzeltes	56
Fruchtiges Schweinefilet.....	58
Majoranfleisch (2 Pers.)	59
Schweinerippchen.....	60
Rinderrouladen nach Großmutter Art	61
Sauerbraten nach Vogtländischer Art	62
Wernesgrüner Bierfleisch	63
Pilzgulasch nach Forsthaus Art	64
Hackfleischbrötchen mit Käse (für 8 - 10 Personen)	65

Kartoffelgulasch mit Hackfleisch	66
Hackfleisch-Pilz-Geschnetzeltes	67
Hackfleischspezialität (für ein Backofenblech)	69
Rosenkohlaufauf mit Hackfleisch.....	70
Vogtländischer Zwiebelaufauf nach Hausfrauenart	71
Waldemar`s Königsberger Klopse	72
Junggesellenpfanne.....	73
Egerländer Leber-Pilz-Pfanne.....	74
Zwiebelsalz	75

Fischgerichte

Falkensteiner Karpfen in Karamelbier	77
Lachsfilet mit Käsecreme	78
Heringshäckerle	79
Feiner Rote-Bete- Matjessalat	80
Heringskartoffeln	81
Seelachs-Kartoffel-Eintopf	82

Kuchen und Gebäck

Quark-Eierschecktorte	84
Quark-Eierschecktorte (ohne Boden)	86
Griefentorte	87
Altvogtländischer Erntedankkuchen	88
Selterwasserkuchen	89
Zitronenkuchen.....	90
Marias Sonntagskuchen.....	91
Buttermilchkuchen mit Guß	92
Vogtländischer geflochtener Butterkranz	93
Streuselecken mit Pflaumenmus	94
Schneckensteiner Hefeschnecken	95

Mandeltorte	97
Helgas schnelle Joghurt-Torte	98
Nougattorte	99
Marzipan-Kuchen	100

Faschingsgebäck

Egerländer Pfannaköchla (Pfannkuchen)	102
--	-----

Brot und Brötchen

Zwiebelbrot	104
Partybrötchen.....	105

Weihnachtsgebäck

Friedegards Vogtländischer Weihnachtsstollen.....	107
Altvogtländischer Advents- und Weihnachtskuchen.....	109
Vogtländisches Weihnachtsbrot	111
Früchtebrot	112
Friedegards Nusslebkuchen	113
Vollkornlebkuchen.....	114
Kartoffellebkuchen	115
Dominosteinkuchen	116

Marmelade

Brombeeren Marmelade	118
Holunderbeerenmarmelade	119
Johannisbeeren Marmelade	120
Stachelbeeren - Kiwi - Bananen - Marmelade	121

Getränke

Vogtländische Bierbowle (für 4 - 6 Personen)	123
Holunderlimonade	124