

Leibgerichte
aus dem Vogtland

- Essen und Trinken halten Leib und Seel' zusammen -

Alte und neue Rezepte aus der Region
gesammelt, nachgekocht und -gebacken sowie aufgeschrieben
von
Friedegard und Joachim Jahn
Auerbach im Vogtland

Impressum

Leibgerichte aus dem Vogtland

*- Essen und Trinken halten Leib und Seel' zusammen -
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.

© 2014

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

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

ISBN: 978-3-95735-008-4

Vorwort

*Das Vorwort ist ein alter Brauch,
und jeder Leser wünscht es auch!*

Sie halten mit diesem neuen Rezeptbüchlein den 2. Band unserer Kochbuchreihe, mit fast vergessenen und auch neuen Rezepten aus der vogtländischen Region, in den Händen. Unser Anliegen ist es auch dieses Mal, dass die vorliegenden Rezepte nicht in Vergessenheit geraten und auch für kommende Generationen erhalten bleiben. Die Rezepte wurden von uns vorsichtig und behutsam aktualisiert, ohne dabei an Köstlichkeit zu verlieren.

Viele Hausfrauen wehren sich heute gegen die Zubereitung der traditionellen Leckerbissen mit den Kommentaren wie: "Keine Zeit, weiß nicht wie, das macht zuviel Arbeit". Und da sind wir schon bei dem offenen Geheimnis unserer Groß- und Urgroßmütter sowie bei all' den Zauberinnen und Zauberern in der Küche, wo es so gut schmeckte. Sie nahmen sich die nötige Zeit, sie wussten wie, und nichts war ihnen zu mühsam - ganz einfach, weil sie mit viel Liebe kochten. Sie liebten diesen kreativen Prozess, sie liebten die Menschen, für die sie in der Küche standen, und sie wurden für ihre Köstlichkeiten von allen geliebt und bewundert.

Auch dieses Buch beinhaltet wieder einige Rezepte aus dem benachbarten Egerland (Böhmisches Vogtland).

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie sich für die folgenden Seiten interessieren und die Rezepte auch wieder den Weg in Ihre Küchen finden und Sie zum Nachkochen anregen würden. Wir wünschen dazu ein gutes Gelingen und "Guten Appetit".

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass bei Misslingen eines Rezeptes, aus welchem Grund auch immer, von uns keine Haftung übernommen werden kann.

Sofern nicht anders angegeben, sind die Rezepte in diesem Buch für 4 Personen berechnet.

Die Verfasser

Von allen Künsten hat die Kochkunst auch am meisten dazu beigetragen, unsere Zivilisation voranzubringen. Denn es waren die Bedürfnisse der Küche, die uns zuerst den Umgang mit Feuer gelehrt haben und durch Feuer hat der Mensch die Natur selbst gezähmt.

Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

*Streng genommen
hat nur eine Sorte Bücher
das Glück unserer Erde vermehrt:
Die Kochbücher*

Joseph Conrad (1857-1924)

Inhaltsverzeichnis

Kaltschalen, Suppen & Eintöpfe

Buttermilch-Kaltschale	10
Vogtländische Warmbiersuppe	11
Egerländer Kartoffelsuppe.....	12
Obervogtländische Kartoffelsuppe	14
Möhrencremesuppe	15
Rindfleischbrühe mit Eierstich	16
Waldemars Gurkensuppe	18
Knoblauchsuppe	19
Leberknödelsuppe.....	20
Bohnenspalken	21
Gräupcheneintopf	23
Linseneintopf (süß-sauer)	24
Gemüse-Spalken mit Rindfleisch.....	26

Vorspeisen, Salate & Brotaufstrich

Ragout fin	28
Strammer Max	30
Waldemars Knoblauchbutter	31
Brotaufstrich Sardinencreme	32
Käsesalat	33
Selleriesalat (klassisch).....	34
Selleriesalat (fruchtig)	35
Rettichsalat	36
Blumenkohlsalat	37
Weißkrautsalat	38

Beilagen

Röhrntatscher	41
Näpfelpfanne	42

Bröckelkloß.....	43
Eigeschniet'ne.....	44
Spälkle.....	45
Kartoffel-Cordon-bleu gefüllt mit Käse und Schinken.....	46
Kartoffelflecke mit Sauerkrautfülle.....	47
Kartoffelauflauf mit Schinken und Brokkoli	49
Vogtländische grüne Klöße (Rezept in Versen)	51
Arme Ritter.....	53
Egerländer Pflaumenknödel	54
Bayrische Taschen.....	55
Wasserspatzen.....	56
Vogtländische Waldbauernklöße	57

Gemüse

Gemüse-Reis-Pfanne	59
Gemüse-Kassler-Pfanne.....	60
Feines Radieschengemüse	61

Hackfleisch-, Fleisch- & Eiergerichte

Bratwurst-Pastete.....	63
Falscher Hase	64
Schwalbennester.....	66
Krautwickel (Krautrouladen).....	67
Hackbraten mit Backpflaumen.....	69
Kartoffel-Hack-Taler.....	70
Lammkeule	72
Gänsebraten	73
Fruchtiger Putenbraten.....	75
Fruchtiger Hähnchenauflauf	76
Hühnerfrikassee	77
Vogtländischer Karnickelbrotn.....	79
Vom Anbrennen des Bratens (Eine Legende)... ..	81
Schweinefilettopf	82
Überbackene Schweinelende.....	83

Saftige Schnitzelpfanne.....	84
Vogtländische Kümmelkoteletts	86
Kasslerbraten nach Egerländer Art	87
Gebackenes Blut	88
Vogtländisches Bauernfrühstück.....	89
Rührei mit Pilzen	90
Saure Eier.....	91
Eiersalat	92

Fischgerichte

Ei'mar'nierter Hering	94
Ullas mariniertes Karpfen	96
Gebackene Heringe.....	97
Bratheringe.....	98

Kuchen, Gebäck & Brötchen

Erdäpfelkug (Kartoffelkuchen)	100
Krappelerle (Quarkspitzen)	101
Adorfer Wachsstöckle.....	103
Buttertagshörnchen	105
Kalter Hund	107
Schlagasch	109
Eierlikör-Schlagasch	110
Eierlikör-Blechkuchen	111
Maulwurfkuchen	112
Plauener Schwarzbeerkug	113
Apfeltaler	114
Fruchtiger Blitzkuchen.....	115
Süßes Gewitter.....	116
Neumarker Aprikosen- Mandelkuchen.....	118
Fruchtiger Schmandkuchen.....	119
Mohnkuchen mit Schokoladenguss	121
Kokos-Kuchen.....	123
Quark-Kokos-Mandarinenkuchen.....	124

Tränchen-Torte	125
Gefüllte Brötchen	126
Knoblauchbrot.....	127

Advents- und Weihnachtsgebäck

Quarkstollen	129
Egerländer Advents- und Weihnachtskuchen	130
Lebkuchen mit Äpfeln	132
Haselnusskugeln.....	134
Buttergebäck	135
Vanillekipferl.....	136
Margits Rumkugeln.....	137
Kokoshäufchen	138

Dessert

Kürbiskompott	140
Friedegards Himbeerdessert	141
Quark-Himbeeren-Creme mit Amarettinis	142
Quark-Mohn-Dessert mit Pfirsichpüree	143

Getränke

Gemixter Eiskaffee	145
Eisschokolade	146
Cremiger Beeren Shake	147
Joachims "Kalte Ente"	148
Schlammbowle	149
Alkoholfreie Schlammbowle.....	150
Tomatentrunk	151
Fleischbrühe mit Ei und Brötchen.....	152