

Sächsisches Menü:

Vorspeise:

Feines Würzfleisch vom Geflügel midd Gähse unn Brehdchn

Feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken und Toas

Zutaten für 5 Personen: 600 g Hühnerbrust, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 4 Pimentkörner, 8 Pfefferkörner, 1 TL Salz, 60-80 g Mehl, 60-80 g Butter, Worcestersauce, 2 Zitronen, 200 g Käse zum Überbacken, Pfeffer, Schuss Weißwein, Toastbrot

Zubereitung:

1. Fleisch würfeln, knapp mit Wasser bedecken und mit den Gewürzen ansetzen und kochen, bis es gar ist (5-10 Minuten)
2. Zwiebel fein würfeln und goldbraun braten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.
3. Fleisch aus der Brühe nehmen und diese durch ein Sieb gießen
4. aus Butter und Mehl eine Schwitze herstellen und mit der Brühe auffüllen, ca. 10 min köcheln lassen
5. das Fleisch und Zwiebeln zugeben und noch mal ca. 10 min köcheln lassen
6. mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken
7. alles in feuerfeste Förmchen verteilen und mit Käse bestreuen
8. im Ofen überbacken bis der Käse Farbe bekommt
9. servieren mit Zitrone und Worcestersauce sowie eine Scheibe Toast

Hauptgang:

Ugrain'sche Soljanka

Ukrainische Soljanka, garniert mit Sauerrahm

Zutaten für 5 Personen: 150 g Rückenspeck, 100 g Kochschinken, 150 g Salami, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Dose Sauerkraut 300 g, 4 TL Aivar, 2 EL Tomatenmark, 5 große saure Gurken, 150 ml Gurkenwasser, 1 rote Paprika, 1 Zitrone, Pfeffer, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Zubereitung:

1. Speck würfeln und anbraten
2. Schinken und Salami in Streifen schneiden
3. Zwiebel und Knoblauch würfeln
4. Sauerkraut ausdrücken
5. Paprika klein würfeln
6. Gurken würfeln und Gurkenwasser abmessen
7. Zuerst Salami, dann die Zwiebeln und den Schinken im Fett anbraten, Tomatenmark auch kurz mit anschwitzen, am Ende den Knoblauch dazu geben
8. Gurken, Sauerkraut, Gurkenwasser, Aivar, Paprika hinzugeben
9. Gut 1 Liter Wasser draufgeben und 20 Minuten köcheln lassen.
10. Mit Pfeffer und Zitrone abschmecken, Salz bei Bedarf...Wurst ist schon sehr salzig
11. Servieren mit einer Spalte Zitrone und Sauerrahm.

Nachtisch:

Een Gwahrgeilchen midd Abblmuhs

Ein Quarkkeulchen mit Apfelmus oder Vanillesoße

Zutaten für 5 Personen: 500 g gekochte mehligte Kartoffeln, 500 g abgetropfter Magerquark, 1 Ei, 30 g Zucker, 150 – 200 g Mehl, 70 g in Rum eingelegte Rosinen, brauner Zucker, alternativ Puderzucker, Vanille, Salz, 1 kg Äpfel, Butterschmalz zum ausbacken

Zubereitung:

1. Äpfel schälen und klein würfeln
2. Äpfel bei mittlerer Hitze und einem Schuss Wasser in einem Topf einkochen lassen
Das Kompott kann am Ende noch etwas mit Vanille gewürzt werden.
3. Kartoffeln fein stampfen, mit dem Quark und dem Ei verrühren
4. Rosinen aus dem Rum in die Masse geben, Zucker, Prise Salz und Vanille dazu
5. Mehr hinzugeben, es entsteht ein klebriger, noch leicht feuchter Teig

6. Quarkkeulchen in Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun backen. Teig entweder mit nassen Händen formen, oder mit einem Löffel in die Pfanne geben.
7. Auf Küchenpapier entfetten und noch heiß mit braunem Zucker betreuen.
8. Zusammen mit dem Kompott servieren