

Anni Birk



## Essen und Trinken

hielten schon früher  
Leib und Seel' z'samm

Alte sudetendeutsche Rezepte



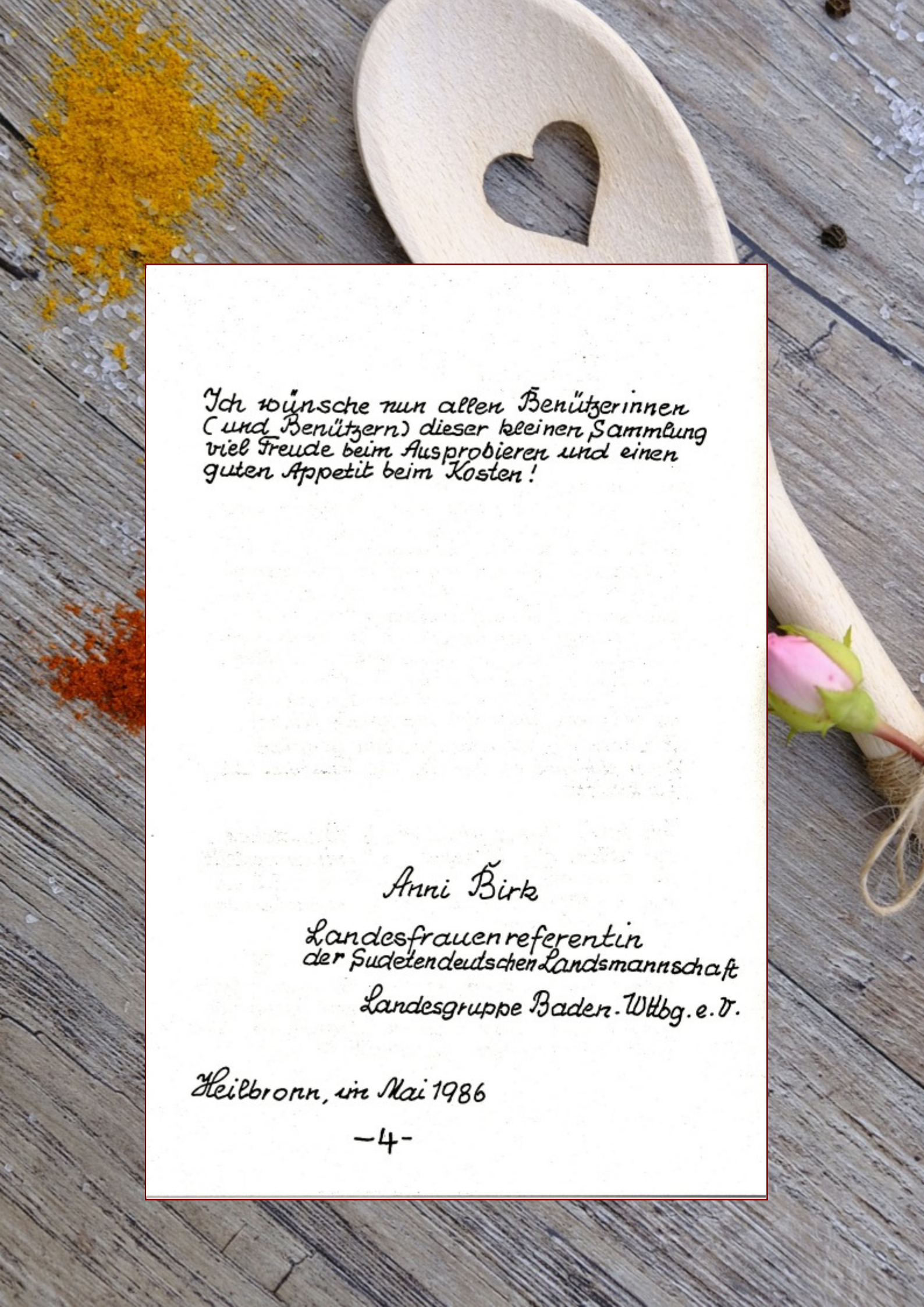
## Vorwort

Immer wenn das Gespräch in der Familie oder im Bekanntenkreis auf die heimatliche Küche kam, nahm ich mir vor, die Rezepte von „Daheim, was Großmütter und Mütter kochte“ zu sammeln. Bei der Landeskulturtagung in Walldorf 1984 bat ich die Teilnehmer mir Rezepte, die typisch für unsere sudetendeutschen Heimatlandschaften sind, zu schicken, damit ich sie sortieren kann, um eine Broschüre zusammenzustellen. Das Echo war einmalig. Ich bekam so viele Kochbücher und handgeschriebene Rezepte, daß wir ein ganz dickes Kochbuch zusammenstellen konnten. Doch die gibt es bereits im Buchhandel zu kaufen.

Ich habe daher in diesem Bändchen vor allem die Rezepte zusammengestellt, die nicht vergessen sein sollten, weil sie mit unserer Heimat ganz besonders eng verknüpft sind.

Daß nicht bei jedem Rezept das Herkunftsgebiet vermerkt ist, hat seinen Grund darin, daß viele Rezepte schon zuhause gewandert sind und ihr Ursprung nicht mehr einwandfrei zu ermitteln ist.





Ich wünsche nun allen Benutzerinnen  
(und Benützern) dieser kleinen Sammlung  
viel Freude beim Ausprobieren und einen  
guten Appetit beim Kosten!

Anni Birk

Landesfrauenreferentin  
der Sudetendeutschen Landsmannschaft  
Landesgruppe Baden-Würtbg. e. V.

Heilbronn, im Mai 1986



## Einige Begriffs-Erklärungen:

10 dkg = 100 g

50 dkg = 1 Pfund

Germ = Hefe

Topfen = Quark

Schmetten = Rahm

Zeller = Sellerie

Buttersaures = Butterschmalz

Powidl = stark eingedicktes  
Zwetschgenmus

Grammeln = ausgelassene Speck-  
würfel (Grieben)

Kasserolle = flaches Kochgeschirr  
mit Deckel

("dkg" ist die Abkürzung von "deka-  
kilogramm")



Im Egerland gehörten zu den neuerlei  
Gerichten am He. Abend die

## Bröithe Bia(r)zala

Zutaten: einfacher Hefeteig aus  
25 dkg Mehl,  
10 dkg Lebküchen,  
10 dkg Honig oder Sirup,  
5 dkg Butter,  
etwas Puderzucker.

Aus dem ausgewellten Hefeteig kleine  
Stückchen - ca. 2 x 2 cm auf ein Back-  
blech setzen und hell backen. Die erkalte-  
ten „Bia(r)zala“ in eine Schüssel geben  
und mit  $\frac{1}{4}$  l heißem Wasser überbrühen  
(broiha/brühen) und gleich wieder ab-  
gießen. Auf die bröithe Bia(r)zala den  
geriebenen Lebküchen verteilen. In  $\frac{1}{2}$  l  
Wasser 10 dkg Honig oder Sirup auflösen  
und warm über die Bia(r)zala geben.  
Mit 5 dkg flüssiger Butter verfeinern;

Nach dem Erkalten mit Puderzucker  
überstäuben.



Ein Gericht, das im südlichen Böhmerwald bei der bäuerlichen Bevölkerung am Ab. Abend gern gereicht wurde, wären die

## Mohnnudeln.

Man schäle 5 große Kartoffeln und bringe sie geviertelt in einem Topf mit Wasser zum Kochen. Zugleich gibt man noch 3 Schöpflöffel Mehl auf die Kartoffeln. Mit einem Kochlöffelstiel drückt man einige Löcher durch die Mehlmasse, damit der Dampf das Mehl leichter garen kann. ~

Das Ganze läßt man zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen bis die Kartoffeln gar sind. Nach diesem Vorgang wird der Topf mit dem Deckel umgestülpt, damit die restliche Flüssigkeit noch ablaufen kann. Die ganze Masse kommt noch warm auf das Nudelbrett und es wird daraus - mit etwas Salz abgeschmeckt - ein geschmeidiger Teig geknetet.

Aus demselben werden erdnußgroße Stückchen abgenommen und daraus Nudeln geformt. In Fett werden diese leicht angeröstet und mit Zucker, geriebenem Mohn, Honig oder Sirup angerichtet zu Tisch gebracht.



Eine

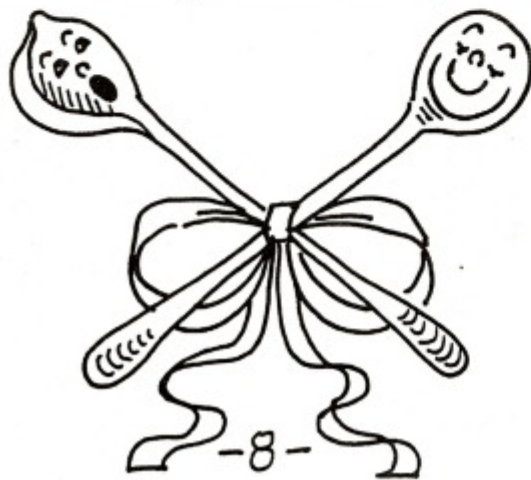
## Suppe

sollte auf keinem Mittagstisch fehlen, schreibt Hedwig Tropfschuh in ihrem 1928 in Pilsen verlegten Kochbuch.

Die Suppe führt dem Körper die nötige Wassermenge zu, die sonst meist nach dem Essen getrunken wird.

Es muß nicht immer eine Fleischsuppe sein. Nachfolgend sind einige gute Suppen angeführt, die schnell und preiswert hergestellt werden können. Suppen, die bei einfachem Tisch durchaus die Hauptmahlzeit waren.

Man backte Bücheln oder Dalken dazu, kochte Knödel oder Kartoffeln und das Mittagessen war fertig.





## Kartoffelsuppe.

Man macht eine Einbrenne aus 6 dkg Mehl, 6 dkg Fett, etwas feingeschnittener Zwiebel, gießt diese mit Wasser oder Knochensud auf, läßt es sehr gut durchkochen. Unterdessen werden 3/4 kg Kartoffeln geschält, eine Hälfte davon gekocht und passiert, die andere Hälfte würfelig geschnitten. 1/2 Stunde vor dem Anrichten in die fertige Suppe als Einlage geben.

Die passierten Kartoffeln kommen gleich in die Einbrenne.

Man läßt alles aufkochen und verfeinert die Suppe mit nudelig geschnittenen, in Salzwasser gekochtem Wurzelwerk, würzt mit Pfeffer und Salz, Majoran und gehackter Petersilie.





## Bohnensuppe.

20 dkg Bohnen werden am Tag zuvor eingeweicht, in kaltem Wasser zugesetzt und zugedeckt weichgekocht - dann passiert. Hierauf macht man eine helle Einbrenne aus 5 dkg Mehl und 5 dkg Fett, etwas Zwiebel - gießt mit Wasser, Suppe oder Selchfleischsuppe auf, gibt den Bohnenbrei dazu, läßt die Suppe gut durchkochen.

Man würzt mit Salz und Pfeffer, streut Petersilie darüber, und gibt als Einlage geröstete Semmelwürfel.



## Linsensuppe.

Diese wird nach dem gleichen Rezept zubereitet. Man nimmt statt Bohnen eben Linsen.

Zum Würzen verwendet man zu beiden Suppen gerne auch feingeschabten Knoblauch.





## Saure Suppe

gab es nicht nur bei der Familie Blaha  
im Kreis  
Kaplitz / Böhmerwald  
zum Frühstück:

Pro Person  $1/2$  l Wasser zum Kochen bringen. Pro Portion  $1/8$  l Sauerrahm mit einem Eßlöffel Mehl verquirlen und ins kochende Wasser einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu gab es in der Schale gekochte oder geröstete Kartoffeln. Aber auch eingebrocktes Schwarzbrot schmeckte gut dazu.

## Graupensuppe.

$1/8$  kg feine Graupen werden gewaschen, weich gekocht und die Hälfte passiert. Unterdessen macht man von 5 dkg Fett und 5 dkg Mehl, sowie etwas feingehackter Zwiebel eine Einbrenne, gießt mit Wasser oder Knochensud auf, gibt die passierten Graupen dazu und läßt gut durchkochen. Man würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer, grüner Petersilie und gibt als Einlage die restlichen Graupen dazu. Die Suppe kann beliebig mit einem Eidotter legiert werden.



## Knoblauchsuppe - „Knublichschnorr“

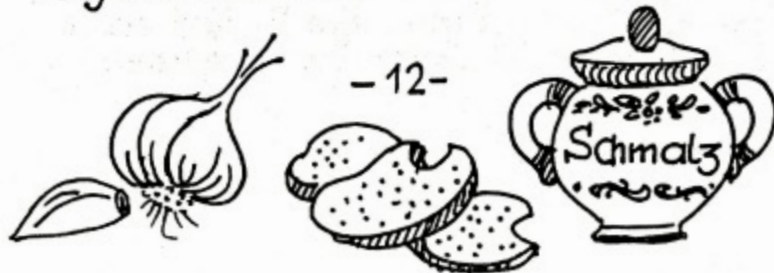
In einer Schüssel werden 3-4 Lehen Knoblauch mit Salz, Pfeffer und 2 Eßlöffeln Schweineschmalz kräftig verrührt.

Inzwischen hat man 2 Liter Wasser zum Kochen gebracht, die nun über die vorbereitete gründlich verrührte Knoblauch-Schmalz-Masse gegossen werden.

Hauchdünn geschnittene Schwarzbrot-scheiben hineingegeben verfeinern diese schnell zubereitete, würzige Suppe, zu der man gerne Stampfkartoffeln isst.

## Brotsuppe.

Brotreste werden mit Salzwasser weichgekocht und passiert. Dann gibt man etwas geröstete Zwiebel, Knoblauch und Kümmel dazu und legiert mit 1 Ei.





## Zellersuppe.

1 große Zellerknolle wird gut gewaschen, dann geschält und in gesalzenem, mit Zitronensaft gesäuertem Wasser weich gekocht und passiert, wenn möglich durch ein Haarsieb. Unterdessen macht man aus 8 dkg Butter und 8 dkg Mehl eine Einbrenne, gießt mit Wasser oder Knochensud auf, läßt sehr gut durchkochen und gibt den passierten Zeller dazu. Man würzt mit Salz, Pfeffer und grüner Petersilie. Man kann die Suppe knapp vor dem Anrichten mit einem Eidotter versprudeln und mit  $\frac{1}{16}$  l. Rahm legieren.  
Als Einlage gibt man geröstete Semmelwürfel.

## Einmachsuppe mit Bröselknödeln.

In 12 dkg. Butter läßt man 10 dkg Mehl goldgelb anrösten, gießt mit Wasser, Suppe oder Knochensud auf. Man läßt die Suppe sehr gut aufkochen und würzt mit Salz, Pfeffer und grüner, gehackter Petersilie.

Man verbessert mit in Salzwasser gekochten Karfiolröschen und mit in Butter gedünsteten Pilzen.





## Bröselknöderl.

5 dkg Butter werden schaumig gerührt, dann gibt man 1 Ei, 2 eingeweichte, passierte Semmeln, etwas Salz, Pfeffer und grüne Petersilie dazu und festigt die Masse mit der nötigen Menge Semmelbrösel. Man formt kleine Knöderl von 1½ - 2 cm Durchmesser, kocht sie 5. Min. in Salzwasser und gibt sie knapp vor dem Anrichten in die Suppe.

## Grießnockerlsuppe.

Die Nockerl werden erst kurze Zeit vor dem Essen zubereitet. ½ Eßlöffel Butter rührt man mit 2 Eiern und 2 Eßlöffeln Wasser, 1 Messerspitze Salz, Muskat und soviel Grieß gut ab, daß eine mittelfeste Masse entsteht. Man sticht mit einem Löffel kleine Knöderl ab und legt sie in die kochende Suppe ein, wo sie ¼ Stunde ziehen müssen.







Pfifferlingsoße „Wuiletunk“  
aus dem Schönhengstgau.

Frische, geputzte Pfifferlinge („Wuiling“)  
werden in reichlich Wasser weich ge-  
kocht.

Man bereitet eine Mehl-  
schwitze und dickt damit  
an.

Ein Becher saure Sahne  
verfeinert die Pilzsoße, die  
man mit Salz, Pfeffer und  
Essig abschmeckt.

Dazu schmecken neue  
Pellkartoffeln am besten.





## Kartoffelteig-Gerichte

standen in unserer sudeten deutschen Heimat fast täglich auf dem Speisezettel.

### Kartoffelplätzchen

„Arpfelblätzlich“ aus dem Schönhengstgau

Man kocht mehligere Kartoffeln weich, schält sie und drückt sie durch eine Presse oder reibt sie fein auf einem Reibeisen. Dabei empfiehlt es sich, die Kartoffeln schon am Vortag zu kochen.

Aus 1 Ei und dem nötigen Mehl bereitet man einen geschmeidigen Kartoffelteig, der ohne zu ruhen sogleich weiter verarbeitet werden muß. Auf einem bemehlten Brett wird der Teig in kleinen Portionen mit dem Nudelwäcker zu dünnen Fladen ausgewalzt. Diese werden nun unter öfterem Wenden auf der mittelheißen Herdplatte gebacken. Dabei entstehen oft große Luftblasen, die man mit einer Gabel aufstechen kann. Die knusprig gebackenen „Arpfelblätzlich“ bestreicht man mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Kristallzucker. Gerne werden sie auch mit Powidl gefüllt und dann eingerollt verzehrt.

Dazu trank man häufig Kathreiner-Malz-Milchkaffee.



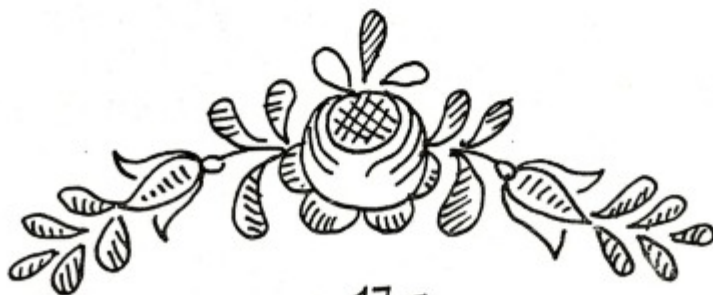
## Nasse Fladern.

1 1/2 kg Kartoffeln kochen, schälen, passieren und noch warm mit ein wenig Butter, 2 Eiern, 70 dkg Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Runde, handtellergroße Platten messerrückendick ausrollen und auf der Herdplatte auf beiden Seiten hellgelb backen.

Anschließend reißt man die gebackenen Platten in kleine Stücke, gibt sie in eine Schüssel und übergießt das ganze mit kochendem Salzwasser, schwenkt kurz durch und gießt das Wasser über ein Sieb wieder ab.

Mit heißer brauner Butter, Mohn und Zucker werden die nassen Fladern serviert.

Will man sie zu Gänsebraten reichen, läßt man Zucker, Mohn und Butter weg und schwenkt in Gänsefett.





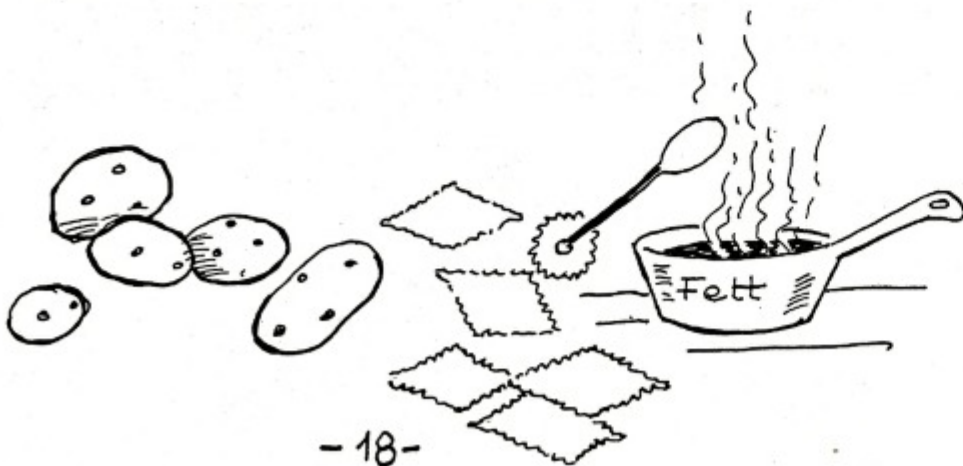
## Schneiderfleck oder Kartoffel-Zelten

Zutaten: 20 dkg Mehl,  
1 Ei,  
1 große Kartoffel,  
1 Eßlöffel Schmand-Sauerrahm,  
etwas Salz,  
1 Messerspitze Backpulver

Die Kartoffeln schälen und kochen, -  
abkühlen lassen. Das Ei dazugeben -  
sowie Sauerrahm und Salz - zuletzt  
das mit Backpulver vermischte Mehl.  
Alles gut durchkneten und etwas ruhen  
lassen.

Etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick auswellen und mit  
dem Teigradl verschobene Ecken her-  
stellen.

In heißem Fett schwimmend von beiden  
Seiten hellbraun backen.





## Kartoffelspeisen aus dem Böhmerwald.

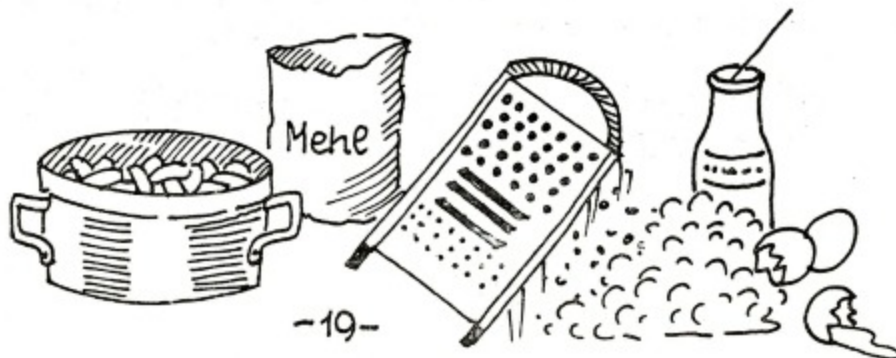
### Klemmer Nudeln oder Scheschulka-Stutzen.

1 1/2 kg heiße, gekochte Erdäpfel werden gerieben, gesalzen, mit 1-2 Eiern vermischt, 1/2 bis 3/4 kg Weizenmehl dazu gegeben, gut vermischt, fingerdicke Walzen gewalzt, in fingerlange Streifen geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, in welcher viel Butter-saures ist. Darin werden die Nudeln im Rohr gebacken.

Vor dem Anrichten überschmalzen und mit Sauermilch essen.

Man kann die Erdäpfelnudeln auch in Salzwasser kochen bis sie an die Oberfläche kommen, und mit brauner Butter, Zucker und geriebenem Mohn oder Semmelbröseln servieren; dann sind es

### Schkubanki oder Schusterbuben.





## Erdäpfelsterz.

1 kg gekochte Kartoffeln werden gerieben und gesalzen. Es wird etwas Reibkäse,  $\frac{1}{4}$  kg Weizenmehl mit etwas Kornmehl vermischt darunter gegeben, gut durchgemischt und abgebrösel. In der Röhre werden die Brösel in einer Pfanne etwas getrocknet, so daß sie eine lichtbraune Kruste bekommen. Dann werden sie mit Schmettensaurem angebraten.

Zum Anrichten mit Butterschmalz befeuchten und saure Milch dazu reichen.

## Topfennudeln mit Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$  kg gekochte, geriebene Kartoffeln  
 $\frac{1}{2}$  kg weichen Topfen passieren, mit 2 Eiern, Salz, Zucker und dem nötigen Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Man formt Nudeln, die man in einer Pfanne mit 10 dkg Fett und 10 dkg Semmelbrösel von allen Seiten backt.

Mit Lint und Zucker oder mit Kompott reichen.



## Kartoffelnudeln mit Grieß.

1kg Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale gekocht, dann geschält und passiert.

Man läßt sie am Brett auskühlen, verarbeitet sie dann mit 3 dkg Mehl, 5 dkg Butter, 1 Ei, 5 dkg Grieß und Salz zu einem glatten Teig, den man in daumendicke Rollen ausrollt - schneidet dann kleine Stückchen davon ab, die man mit bemehlter Hand zu Nudeln formt.

Man kocht sie in Salzwasser bis sie an der Oberfläche schwimmen, seigt dann ab, schreckt mit kaltem Wasser ab und gibt sie in eine Pfanne, in welcher man 15 dkg Butter und 15 dkg Brösel anrösten ließ, bestreut sie mit Zucker und serviert mit beliebigem Kompott.





## Topfentascherl aus Erdäpfelteig.

1 1/2 kg Erdäpfel, 1 Ei, Salz und das nötige Mehl verarbeitet man zu einem glatten Teig. Man rollt Fladen aus, die man in gleichmäßige Rechtecke schneidet.

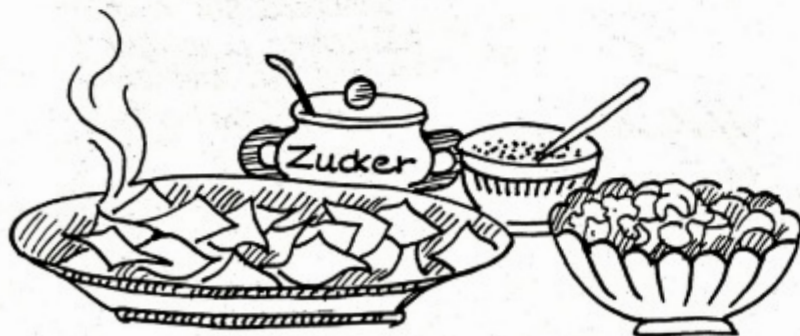
Die Rechtecke werden mit Topfen gefüllt, sorgfältig zu Taschen geschlossen und in kochendem Salzwasser gegart, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Mit brauner Butter und gerösteten Semmelbröseln werden die Topfentascherln serviert.

### Füllung:

1/2 kg trockenen Topfen, 1 Ei zu einer geschmeidigen Masse rühren.

Man kann die Topfentascherln auch ohne Zucker mit Blattsalat servieren.





## Topfenfleckerl.

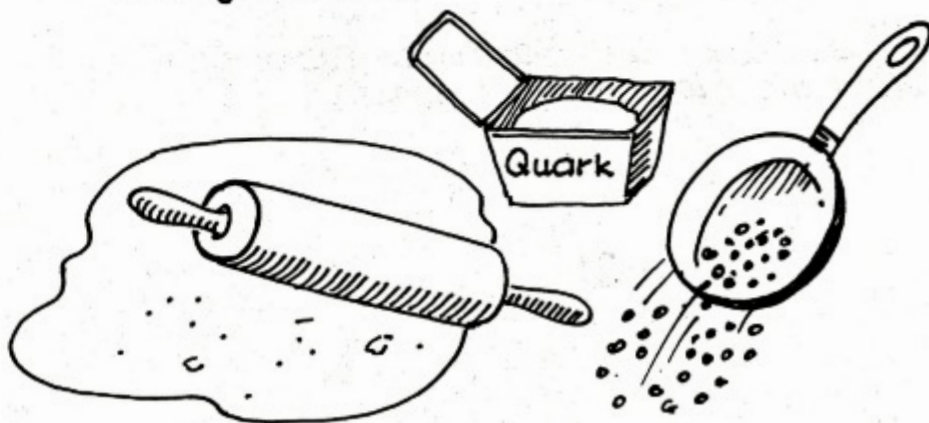
Von  $\frac{1}{2}$  kg Mehl und 2 Eiern und dem nötigen Wasser macht man auf dem Nudelbrett einen Fleckerlteig und rollt ihn dünn aus. Wenn er getrocknet ist, schneidet man Fleckerl.

Man kann zu diesem Gericht auch die landesüblichen breiten Nudeln nehmen.

Diese werden 8 Minuten gekocht, abgeseiht.

In einem Geschirr läßt man 25 dkg Speck goldgelb rösten, seigt das Fett über die Fleckerl und verrührt sie.

Nun werden sie mit 15 dkg geriebenem Topfen und  $\frac{1}{4}$  l saurem Rahm vermischt und mit den restlichen Grammerln übergossen.





## Schinkenfleckerl.

Von 2-3 Eiern macht man einen Nudelteig und schneidet Fleckerl.  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  kg Selchfleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in einer Kasserolle ausgedünstet. Dazu gibt man etwas feingeschnittene Zwiebel, die man lichtgelb anröstet.

Die Fleckerl werden in reichlich Salzwasser weichgekocht, abgeseiht und mit den Speck- und Zwiebelwürfeln vermengt.

Man gibt noch etwas zerdrückten Knoblauch dazu und füllt alles in eine feuerfeste Form.

1-2 Eier werden mit Milch oder noch besser mit Rahm abgesprudelt und darüber gegossen.

Man bäckt die Schinkenfleckerl im Rohr bis sie goldgelb sind.



## Hefegebäck.

Bei der Herstellung von Hefegebäck ist zu beachten, daß die Hefe stets in lauwarmer Milch aufzulösen ist, und daß auch die Milch zum Einmachen erwärmt werden soll.



Für gewöhnlichen Hefeteig verwendet man bei 1 kg Mehl 2 dkg Hefe - bei gut eingemachtem Teig 3-4 dkg Hefe.

Bei Krapfen, einfach eingemacht pro kg 5 dkg, bei gut eingemachtem Teig bis zu 7 dkg Hefe.





## Germ - (Hefe-) Teig.

### Wuchta zur Broih.

Man fertigt einen einfachen Hefeteig, der nicht süß sein soll.  
Nach dem Aufgehen formt man runde oder viereckige Teile, die in einer gefetteten Pfanne im Rohr gebacken werden.

Diese Wuchta werden zu verschiedenen Soßen gegessen.

### Germdotsch.

Man macht einen Hefeteig wie zu Hefeknödel und gibt 2-3 rohe, geriebene, ausge-drückte Kartoffeln darunter. Den Teig legt man in eine gut gefettete Pfanne und läßt ihn aufgehen. Dann wird er im heißen Rohr gebacken und ebenfalls zu Soßen gereicht.





## Kleckselkuchen Schmierkuchen - Festkuchen.

Man schlägt einen guten Hefeteig ab.  
Während er aufgeht, bereitet man die  
„Schmiere“ d.h. den Belag vor.

1. Man mischt Topfen, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale u. Eier sehr schaumig. Ist die Masse zu fest, gibt man etwas Sahne dazu; ist sie zu weich, gibt man Mehl dazu.
2. Mohnbelag: Der Mohn wird gemahlen und soll so rasch wie möglich weiter verarbeitet werden, sonst wird er bitter. Man läßt Milch heiß werden, gibt den Mohn hinein und läßt die Masse gut ziehen, aber nicht kochen, da der Mohn leicht anbrennt. Ist er abgekühlt, gibt man Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eier dazu und rührt eine cremige Masse.
3. Schmetten: Als letztes schlägt man süßen Schmetten (Rahm) steif und gibt auf  $\frac{1}{4}l$  Rahm, 2 Eidotter und 1 Löffel Mehl dazu. Man kann auch dicken saueren Rahm verwenden.

Ist der Teig aufgegangen, rollt man ihn dünn auf das Kuchentablett, streicht die



Topfenmasse darüber, verteilt Rosinen und gestiftelte Mandeln darauf, gibt Kleckse von Powidl darüber, und zum Schluß tropft man von der Schmettenmasse darüber. Diese zerläuft beim Backen. Der Kuchen wird im gut warmen Rohr hellbraun gebacken.

Beim Mohnkuchen gibt man die Mohnmasse auf den Teig und streut Mandeln und Rosinen darüber.



In unseren heimatlichen Dörfern hat man zu Festen den Kleckselkuchen im Dorfbackofen in großen Mengen gebacken.



## Kirtags-Golatschen aus Südmähren.

Aus 50 dkg Mehl, 2 dkg Hefe, 2 Eidotter, 15 dkg Zucker, 10 dkg Butter, 1/8 l Milch, 1 Schuß Rum, abgeriebener Zitronenschale und 1 Prise Salz wird ein gut abgeschlagener Hefeteig zubereitet.

Wenn er gegangen ist, werden eßlöffelgroße Stücke auf das Brett verteilt und mit verschiedenen Füllungen gefüllt, zu Taschen zusammengeschlagen oder zu Kipfern geformt, mit Ei bestrichen, und mit Streusel versehen hellbraun im Rohr gebacken.



### Füllungen:

Ahorn, Walnüsse, Topfen, Powidl.

### Streusel:

10 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker. Kühle miteinander verkneten; etwas Zimt dazu schmeckt gut.



## Prügelkrapfen (Südmähren)

Zutaten: 10 dkg Zucker, 10 dkg Schweine-  
schmalz, 15 dkg Margarine, 1 Wür-  
fel Hefe, 6 Eigelber, 1 1/4 kg Mehl,  
etwa 1/2 l Milch, Salz.

Zubereitung: Mit dem zerlassenen Fett  
einen Hefeteig zubereiten, den man  
besonders gut verarbeiten muß.  
Nachdem der Teig aufgegangen  
ist, rollt man Fladen aus und  
schneidet 2 cm breite Streifen ab.  
Auf die gut gefetteten Hölzer wer-  
den diese Streifen aufgerollt; die  
Ausätze gut aneinander drücken.  
Mit Ei bestreichen und mit ge-  
hackten Walnüssen oder ganzem  
Mohn bestreuen.



Im gut vorgeheizten Ofen werden die  
Prügelkrapfen auf dem dazugehörigen  
Gestell unter öfterem Drehen gebacken.

Nach dem Backen die Prügelkrapfen  
von den Hölzern streifen, mit heißer Butter  
bepinseln und mit Staubzucker bestreuen.

Die in Ringe geschnittenen Krapfen  
zieren jede Festtagstafel.



## Hefeteig zu Strudel.

1 kg Mehl, 18 dkg Zucker, 20 dkg Schmalz,  
3 $\frac{1}{2}$  dkg Hefe, Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Zitrone,  
3 Dotter,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Prise Salz.

Einen Hefeteig zubereiten, mit Mohn, Walnüssen oder Topfen füllen und einen Strudel formen; mit Ei bestreichen und goldgelb backen.

### Mohnfülle:

25 dkg Mohn werden gemahlen, in heiße Milch rühren und ziehen lassen. Die Masse soll nicht zu fest und nicht zu locker sein. In den ausgekühlten Mohn gibt man gestoßenen Zimt, Zucker und Zitronenschale.

### Walnutzfülle:

1. 10 Eßlöffel süßen Schmetten mit 3 Dottern gut abquirren, 14 dkg Zucker und 14 dkg feingeriebene Walnüsse, Vanillzucker dazugeben.
2. Man kocht 14 dkg Zucker mit 10 Eßlöffeln Wasser und gibt 20 dkg geriebene Nüsse und etwas Vanillezucker hinein. Diese Masse wird nicht sauer, weil keine Milch dabei ist.



### Topfenfülle:

25 dkg Topfen, 1 Eidotter, 6 dkg Zucker.

### Krautkuchen (Schönhengstgau)

Man braucht dazu einen guten Hefeteig. Dieser wird in faustgroße Portionen geteilt, die man mit einem Nudelholz dünn auswalkt.

Inzwischen hat man die Fülle zubereitet. Man hackt rohes Weißkraut ganz fein und dünstet es in Butter. Es darf auf keinen Fall zuviel Farbe annehmen; man muß es stets rühren. Dann wird abgeschmeckt mit Zucker, Salz und Pfeffer. Von letzterem kann man genügend nehmen - er soll vorschmecken. Evtl. kann man mit einem Ei verfeinern.

Die Fülle abkühlen lassen und auf die ausgewalkten Teigplatten verteilen. Man schlägt von allen vier Seiten zusammen, so daß schöne viereckige Taschen entstehen.

Dann werden die Krautkuchen im Backofen goldbraun gebacken und dabei öfter mit zerlassener Butter bepinselt.



## Guglhupf mit Butter (sehr fein)

56 dkg Mehl, 35 dkg Zucker, 18 dkg Butter, 6 Dotter, 2 ganze Eier, 1 Eiößel Schmelzen, 1 Prise Salz, etwas Zitronenschale, 3 dkg Hefe in etwas Milch auflösen, 10 dkg Rosinen.

Man schlägt einen Hefeteig sehr gut ab und gibt den Teig in eine gut gefettete Gugelhupfform, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn 1 Stunde.





## Osterstriezel.

1 kg Mehl, 25 dkg Schmalz, 5 Dotter,  
25 dkg Zucker, 5 dkg Hefe, 1 Prise Salz,  
Zitronenschale, 10 dkg Rosinen, 10 dkg  
feingehackte Mandeln.

Der Teig muß ziemlich fest gemacht werden.  
Man teilt ihn in 7, 5, 3 Teile und feicht Löpfe  
daraus, die man dann übereinanderlegt,  
mit Ei bestreicht und mit gehackten Nüssen  
oder Mandeln bestreut



Gebacken wird der  
Striezel - wenn er  
schön aufgegangen  
ist -  
1 Stunde im Rohr.

## Weihnachtsstriezel.

Man nimmt das gleiche  
Rezept und verfeinert mit  
Zitronat und Pistazien.





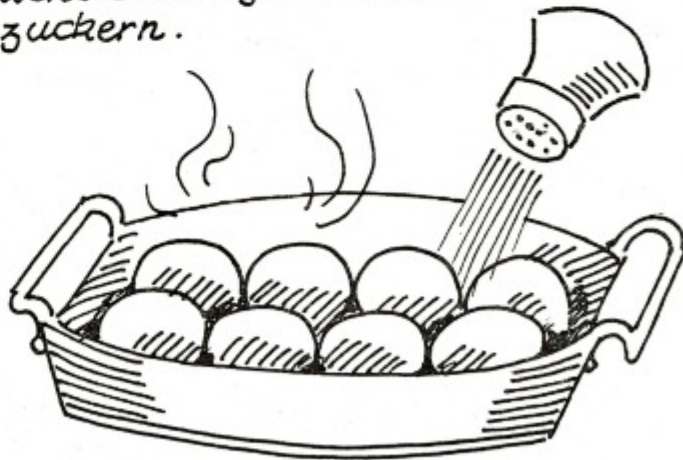
## Buchteln.

Aus 60 dkg Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 2 ganzen Eiern, 10 dkg Butter, 3 dkg Hefe, 1 Prise Salz, etwas Ingwer, Muskat, Zimt und Vanillezucker bereitet man einen Hefeteig. Man lässt ihn gehen bis er doppelt so hoch ist.

15 dkg Butter in einer länglichen Pfanne zerlaufen lassen.

Von dem Teig kleine Portionen abstechen, mit Powidl füllen - oder auch mit Marmelade - gut verschließen und in die Pfanne dicht aneinander setzen. Nochmals gehen lassen und dann  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

Nachher die Pfanne stürzen oder die Buchteln einzeln herausnehmen und bezuckern.





## Faschingskrapfen.

Beim Krapfenbacken ist folgendes zu beachten:

Das Mehl anwärmen, das Nudelbrett warm halten. Das Brett, auf welchem die Krapfen aufgehen sollen, ebenfalls anwärmen. In der Küche muß es warm sein. Kein Eiweiß in den Teig geben.

Zum Backen halb Fett, halb weißes Ceres (Palmin) verwenden. Sobald die Krapfen aufgegangen sind und ins heiße Fett gelegt werden, mit einem Deckel zudecken, damit sie aufgehen; sobald sie gewendet sind, nicht mehr zudecken.

Nach dem Backen gleich mit Zucker bestreuen, damit er haften bleibt.





Rezept I:

1 kg Mehl, 5 dkg Hefe, 10 dkg Butter, 3-5  
Eidotter, 12 dkg Zucker, 2 Eßlöffel Rum,  
etwas Salz, Zitronensaft und Schale  
von 1/2 Zitrone.

Rezept II: bessere Krapfen.

56 dkg Mehl, 3 1/2 dkg Hefe, 8 dkg Butter,  
5 Eidotter, 9 dkg Zucker, 2 Eßlöffel Rum,  
etwas Salz, Zitronensaft und Schale von  
1/2 Zitrone.

Rezept III: feine Krapfen.

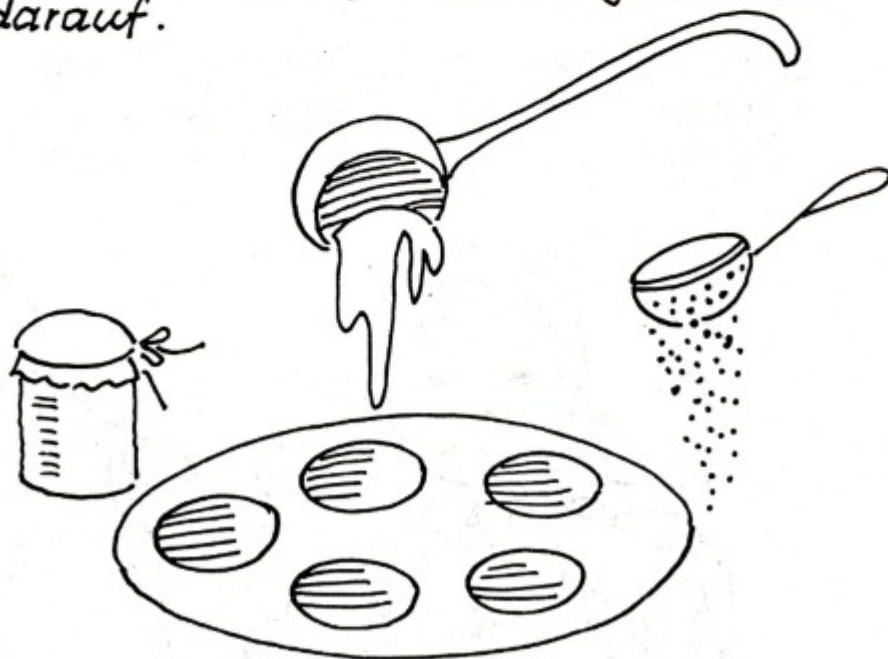
84 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 8 dkg  
Zucker, 6 Eidotter, 5 dkg Hefe, Rum,  
Zitronensaft und Zitronenschale.





## Liwanzen.

In 1/2 l Milch quirlt man 2 ganze Eier, 4 dkg Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und zuletzt Mehl, sodaß ein lockerer Tropfteig entsteht - läßt ihn 1 Stunde aufgehen und schmiert nur die auf der Herdplatte stehende heiße Form mit Fett aus, gießt mit dem Schöpf-  
löffel etwas Teig in die Form und bäckst rasch auf beiden Seiten, bestreicht dann mit heißem Fett, bestreut mit Zucker und Limt oder gibt Zwetschgenpowide darauf.





## Apfelstrudel aus gezogenem Teig.

1/8 l Wasser, 1 Ei, ein nußgroßes Stück Butter oder Fett, 1 Prise Salz und lauwarmes Wasser, soviel Mehl, bis sich der Teig schön zieht (ca 25 dkg) T.

Man macht einen weichen Teig, den man 10 Minuten lang auf das Nudelbrett aufschlägt, dann 1 Stunde unter einer angewärmten Kasserolle ruhen lassen.

Danach den Teig auswalken, auf einem Tuch ausziehen und mit heißer Butter bespritzen. Dann belegt man ihn mit feingeschnittenen Apfelscheiben, bestreut diese mit Zucker, Zimt, Rosinen und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln.

Durch Anheben des Tuches wird der Strudel aufgerollt, man bestreicht ihn mit Ei oder Butter und bäckt bei guter Mittelhitze im Rohr. Vor dem Servieren mit reichlich Zucker bestreuen.

Dies kann man auch mit Topfenfülle machen.

Zutaten:

7 dkg Butter mit 4 Eidottern und 14 dkg Zucker schaumig rühren, Zitronengeschmack, 3-4 geriebene bittere Mandeln, 1/2 kg Topfen und den Schnee von 4 Eiweiß zufügen. Falls die Fülle zu fest ist, 1-2 Eßlöffel guten Schmetten zugeben.



## Lungenbraten. (Lendenbraten)

1 1/2 kg Rinderlende (gut abgehangen) wird mit 10 dkg geräuchertem Speck gespickt, gesalzen und gepfeffert. Unterdessen läßt man in 10 dkg heißem Fett blättrig geschnittenes Wurzelwerk, etwas später eine blättrig geschnittene Zwiebel braun anrösten, legt das Fleisch darauf, brät es allseits an, gießt mit heißem Wasser auf, gibt ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Neugewürzkörner, etwas Thymian, Zitronenschale und Zitronenscheibe dazu, stellt es ins Rohr und läßt es weich dünsten.

Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, vergießt das Wurzelwerk mit 1/8 l sauerem Rahm den man mit 3 dkg Mehl abgesprudelt hat. Man läßt die Soße gut durchkochen und würzt wenn nötig nach.





## Rindsgulasch.



In 10 dkg heißem Fett läßt man 40 dkg feinblättrig geschnittene Zwiebel goldgelb anrösten, gibt eine Messerspitze Paprika, 1 Eßlöffel Essig und 1 1/2 kg großwürfelig geschnittenes Rindfleisch dazu, läßt es zunächst im eigenen Saft dünsten, gießt dann mit heißem Wasser auf, gibt Salz

und Kümmel dazu, läßt es weich dünsten, dann staubt man mit 1 dkg Mehl und würzt wenn nötig nach.





## Erdäpfelgulasch.

1kg Erdäpfel schälen und würfelig schneiden. In einer Kasserolle in Schweineschmalz Zwiebel hellgelb anrösten, die Kartoffeln dazugeben, mit Wasser aufgießen, so daß die Kartoffeln bedeckt sind. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen.

Leicht stauben und aufkochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind- aber nicht verkochen.

Man kann auch eine magere Fleischwurst rädeln und dazugeben.

## Schweinebraten.

1 1/2 kg Schweinebraten (Schulter, Schlegel oder Karrée) wird gewaschen, mit Salz, Kümmel und Knoblauch eingerieben, in 5 dkg Fett rasch angebraten und mit etwas heißem Wasser aufgegossen. Im Rohr 1-1 1/2 Std. unter öfterem Begießen braten. Sobald das Fleisch weich ist, wird der Bratensaft entfettet und mit Wasser oder Rindsuppe aufgeköcht.

Dazu gabes in unserer sudetendeutschen Heimat Kraut und Knödele oder Kartoffelsalat.



## Beuschel.

Die Zunge, das Herz, die Lunge und ein Stück, von der Leber von einem jungen Schwein werden in kaltem Wasser zugesetzt und mit Suppengemüse weich gekocht, doch ohne Salz, weil dies die Leber hart machen würde.

3-4 Pfeffer- und Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und etwas Essig dazugeben. Sobald das Fleisch weichgekocht ist, wird die Suppe abgeseiht, mit Fett einbrennen verdickt, gesalzen, dazu etwas Zitronensaft- und schale.

Nun schneidet man das Fleisch nudelig und legt es in die Soße - würzt mit Salz, Essig und Majoran.

2-3 Eßlöffel Sauerrahm verfeinern das Beuschel.





## Schormaisl. (sehr deftig)

50 dkg weiße Bohnen und 25 dkg Graupen werden jeweils separat weich gekocht, dann abgeseiht und mit kaltem Wasser geschwenkt.

In einer Kasserolle wird würfelig geschnittener Speck, Rauchfleisch und Zwiebel hellbraun geröstet und dann die Bohnen und die Graupen dazu gegeben.

Gut durchrühren und mit Schwarzbrot servieren.





## Alles über „Knödel“.

Rezepte aus Mutters Kochbuch von  
daheim, zusammengestellt von

Frau Marthy Goebel-Veitl,  
erschieden im

„Südmährischen Jahrbuch 1985“:

Knödel als Beilage zu Fleisch, Sopsen  
und als Suppeneinlage.

## Semmelknödel.

### Zutaten:

5 Semmeln, 10 dkg Fett, 1/4 l Milch, 3-4  
Erlöffel Mehl, gehackte grüne Petersilie,  
Salz, 2 Eier.

Zubereitung: Die Semmeln fein würfelig  
schneiden und in Fett anrösten. Eier, Salz,  
Petersilie in der Milch versprudeln und über  
die Semmelwürfel gießen. Unter öfterem Um-  
rühren die Masse 1/2 Std. zusammengepreßt  
stehen lassen. Das Mehl darüberstreuen, ver-  
rühren und mit feuchten Händen Knödel  
formen. Diese in kochendes Salzwasser ein-  
legen und 12-15 Minuten kochen lassen.



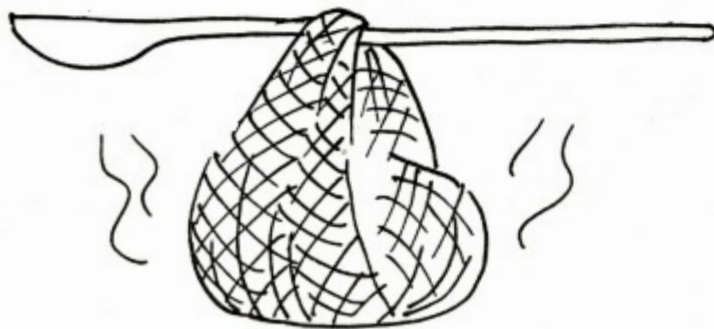
## Serviettenknödel.

Zutaten:

8 Semmeln, 10 dkg Butter, gut  $1/4$  l Milch, 3-4 große Eier, 1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie, 4 gehäufte Eßlöffel Mehl.

Aus den Zutaten den gleichen Teig wie bei den Semmelknödeln herstellen. Nach dem Rasten den Teig zu einer Rolle formen, in eine feuchte Serviette locker einbinden, auf einen Kochlöffel hängen und mit diesem die Knödelmasse in das kochende Salzwasser hängen. 35 Minuten langsam und zugedeckt kochen. Nach  $1/4$  Std. Kochzeit den Knödel mit der Serviette wenden.

Nach dem Herausnehmen kurz abschrecken und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.





## Kartoffelknödel (1/2 und 1/2)

Zutaten: 1/2 kg gekochte, 1/2 kg rohe Kartoffeln, 15 dkg Mehl, 1 Ei, Salz.

Zubereitung: Die am Tag zuvor in der Schale gekochten Kartoffeln schälen und fein reiben. Die roh geschälten, im Wasser geriebenen Kartoffeln rasch durch ein Tuch pressen (sie werden leicht braun) mit den gekochten Kartoffeln, dem Mehl, dem Ei und Salz vermischen und die Kartoffelmasse zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Daraus kleinere Knödel formen und diese 15 Minuten in Salzwasser kochen.





## Böhmische Germknödel.

Zutaten: 1 Ei, 1/8 l lauwarmes Wasser,  
Salz, 2 dkg Hefe, 50 dkg Mehl.

Zubereitung: Ei und Salz mit dem Wasser versprudeln, das Mehl mit einem Dampfel oder mit einem Packerl Trockenhefe einarbeiten und einen ziemlich festen Teig am Brett abkneten. Im ganzen gehen lassen, dann Knödel formen und nochmals gehen lassen. Mit der glatten Seite nach unten in kochendes Salzwasser einlegen, zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen. Knödel umdrehen, mit einer Stricknadel 2-3 mal einstechen, dann bei offenem Geschirr 6 Minuten weiterkochen. Herausnehmen und mit einem Zwirnfaden in zwei Hälften schneiden.





## Tiroler Speckknödel.

Zutaten: 10 dkg durchwachsener Selchspeck, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Margarine, 5 Semmeln vom Vortag, 15 dkg Salami, 10 dkg Mehl, Salz, 1 l Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Zubereitung: Den klein-würfelig geschnittenen Selchspeck glasig andünsten, die fein geschnittene Zwiebel dazu geben und hell anrösten.

Semmeln und Salami ebenfalls klein-würfelig schneiden die grüne Petersilie fein hacken und alles miteinander gut vermischen.

Milch, Eier und Salz versprudeln und über die Semmelmasse gießen. Zusammengepreßt  $\frac{1}{4}$  Std. stehen lassen, Knödel formen - gut zusammendrücken und in kochendes Salzwasser einlegen.

Die Kochzeit beträgt etwa 12 Minuten. Erst dann die Knödel in die fertige Rindsuppe einlegen. Die Suppe wird trüb, wenn die Knödel darin gekocht werden.



## Knödel als Mehlspeise (Süßspeise)

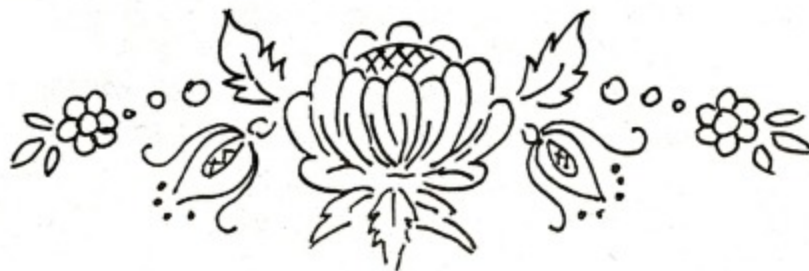
### Germknödel mit Mohn und Zucker.

Zutaten: 50 dkg Mehl, 5 dkg Margarine,  
2 Eßlöffel Zucker, 2 dkg Germ,  
1 Ei, etwa  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{3}{8}$  l Milch, Salz,  
geriebene Zitronenschale,  
Powidl, etwas Rum, Staub-  
zucker, Mohn oder Nüsse zum  
Bestreuen.

Zubereitung: zunächst wie Germknödel.

Dann den Teig ausrollen in  
Quadrate radeln, auf jedes „  
etwas Powidl geben und Knö-  
del formen. Zugedeckt (glatte  
Seite nach oben) gehen lassen.

Kochen wie unter Germknödel ange-  
geben. -  
Mit 2 Gabeln die Knödel herausnehmen,  
abtropfen lassen, mit der vermischten  
Mohn-Zuckermasse bestreuen, mit zer-  
lassener Butter begießen und möglichst  
gleich servieren.





## Topfen- (Quark-) Knödel.

Zutaten: 40 dkg fest ausgepresster Topfen, 14 dkg Hartweizengrieß, 12,5 dkg Butter oder Margarine, 3 Eier, Salz.

Zubereitung: Butter schaumig rühren und mit dem passiertem Topfen, Grieß und den Eiern gut vermischen, salzen. Den steif geschlagenen Eischnee unterziehen, Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und mehr ziehen lassen als kochen.



Die fertigen Knödeln werden meist in hell gerösteten Semmelbröseln gewälzt, mit zerlassener Butter und Zucker serviert; dazu kann man Kompott reichen.

(Oder gesalzen: dann reicht man Salat dazu)



## Grießknödel.

Zutaten: 20 dkg Grieß, 1/2 l Milch, 1/2 Würfel  
Margarine, 3 Eier, 3 altbackene  
Semmeln, Salz.

Zubereitung: Milch leicht salzen, Margarine  
dazu geben und aufkochen  
lassen. Grieß einrühren, zu  
einem Brei verkochen und  
überkühlen lassen. Semmel  
in kleine Würfel schneiden, in  
Margarine anrösten und mit  
den Eiern in den Grießbrei ein-  
rühren; etwa 15 Min. rasten  
lassen. Danach Knödel for-  
men, sofort in schwach kochen-  
des Salzwasser einlegen und  
15 Min. ziehen lassen.



Diese Knödel eignen sich als  
Beilage zu Fleisch, und mit  
Kompott als Mehlspeise.





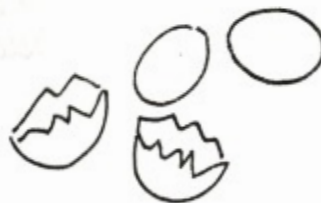
## Obstknödel aus verschiedenen Teigarten.

### Erdäpfelteig.

Zutaten: 1kg gekochte Erdäpfel,  
1-2 Dotter, 3 dkg Margarine,  
4-5 Eßlöffel Mehl, Salz.

#### Zubereitung:

Die gekochten, kalten Erdäpfel fein reiben  
oder passieren (bei heißen  
Erdäpfeln 4-5 Eßlöffel Grieß  
mit einarbeiten);  
alle Zutaten zu einem  
glatten Teig verarbeiten  
und diesen 1/2 Std. rasten  
lassen.



### Topfenteig.

Zutaten: 3/8 kg fest ausgepresster,  
passierter Topfen, 3 Dotter,  
3 dkg Margarine oder Butter,  
3 Eßl. Milch, 6-8 Eßl. griffiges  
Mehl, Salz.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig ver-  
arbeiten und 1/2 Std. rasten lassen. Bei  
zu feuchtem Topfen muß man mehr Mehl  
zugeben.



Eine zweite Art von Topfenteig:

(Die Knödel platzen nicht so leicht!)

Zutaten: 25 dkg trockener Topfen,  
15 dkg griffiges Mehl,  
5 dkg zerlassene Butter,  
1 Ei, Salz.

Zubereitung (wie unter Topfenteig vor-  
seitig)

### Brandteig.

Zutaten: 20 dkg griffiges Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{8}$  l Milch, 6 dkg Margarine oder  
Butter, 2 Dotter, Salz.

Zubereitung: In einer Kasserolle Wasser,  
Milch und Margarine zum  
Kochen bringen, salzen Mehl  
dazu geben und auf kleiner  
Flamme solange rühren bis  
sich der Teig als Ballen vom  
Boden löst.

Vom Feuer nehmen und ab-  
kühlen lassen.

Dotter nacheinander im Teig  
glatt verrühren und rasten  
lassen.





## Semmelteig.

Zutaten: 4 eingeweichte, ausgedrückte  
Semmeln, 12,5 dkg zerlassene  
Margarine, 8 Eßl. griffiges Mehl,  
Salz, evtl. 1 Ei.

Die Semmeln gut durchkneten, mit  
allen Zutaten zu einem Teig bearbei-  
ten, rasten lassen.

### Verarbeitung der einzelnen Teigarten:

Aus dem Teig Knödel formen und mit  
frischem Steinobst (Marillen, Zwetschgen,  
Kirschen) füllen. Bei Marillen den Kern  
entfernen und ein Stück Würfelzucker  
einlegen. Die Knödel in schwach kochen-  
des Salzwasser einlegen und 10-15 Min.  
leicht kochen lassen. Mit gerösteten  
Semmelbröseln, Zucker und zerlassener  
Butter anrichten.

Alle hier angeführten Knödel eignen sich  
roh, einzeln vorgefrosten, zum Einfrieren.

Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen  
berechnet.









## Inhaltsverzeichnis.

Vorwort	3
— " —	4
Begriffs-Erklärungen	5
Bröithe	6
Bia(r)zala	6
Mohnnudeln	7
<u>Suppen</u>	8
Kartoffelsuppe	9
Bohnensuppe	10
Linsensuppe	10
Saure Suppe	11
Graupensuppe	11
Knoblauchsuppe	12
Brotsuppe	12
Zellersuppe	13
Einmachsuppe	13
Bröselknöderl	14
Grießnockerlsuppe	14
Pfifferlingssoße	15
<u>Kartoffelteig-Gerichte</u>	
Kartoffelplätzchen	16
Nasse Klädern	17
Schneiderfleck	18
Klemmer Nudeln (Scheschulka-Stutzen)	19
Erdäpfelsterz	20
Topfennudeln mit Kartoffeln	20
Kartoffelnudeln mit Grieß	21
Topfentascherl aus Erdäpfelteig	22
Topfenfleckerl	23



Schinkenfleckerl	24
<u>Hefe-Gebäck</u> (Germ)	25
Wuchta zur Broih	26
Germ dotsch	26
Kleckselkuchen, Festkuchen	27
Schmierkuchen	27/28
Kirtags-Golatschen	29
Prügelkrapfen	30
<u>Hefeteig zu Strudel</u>	31
Mohnfülle	31
Walnußfülle	31
Topfenfülle	32
Krautkuchen	32
Guglhupf mit Butter	33
Osterstriezel	34
Weihnachtsstriezel	34
Buchteen	35
Faschingskrapfen	36
Rezept I, II, III	37
Liwanzen	38
<u>Apfelstrudel</u> aus gezogenem Teig	39
<u>Lungenbraten</u> (Lendenbraten)	40
Rindsgulasch	41
Erdäpfelgulasch	42
Schweinebraten	42
Beuschel	43
Schormaisl	44
<u>Alles über Knödel</u>	45



Semmelknödel	45
Serviettenknödel	46
Kartoffelknödel	47
Böhmische Germknödel	48
Tiroler Speckknödel	49

<u>Knödel als Mehlspeise (Süßspeise)</u>	50
Germknödel mit Mohn u. Zucker	50
Topfen- (Quark)- Knödel	51
Grießknödel	52

<u>Obstknödel aus verschiedenen Teigarten</u>	
Erdäpfelteig	53
Topfenteig	53
Brandteig	54
Semmelteig	55





Herausgeber:

SUDETENDEUTSCHE LANDSMANNSCHAFT  
Landesgruppe Baden-Württemberg e.V.  
Schloßstraße 92, 7000 Stuttgart 1  
F 0711/62 54 11

Juli 1986