

Kochen mit Martina und Moritz vom 23.07.2022

Redaktion: Klaus Brock

Sächsische Küche: Mal fein, mal ganz bescheiden

Fratzen mit Zwiebeln und Speck	2
Quark mit Leinöl	3
Klitscher – Kartoffelpuffer aus dem Ofen	4
Dresdner Kotelettbraten mit Möhrengemüse	5
Eierschecke – ein geradezu legendärer Kuchen	7
Quarkkeulchen – Heißgeliebt und fast immer süß	9

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/saechsische-kueche-100.html>

Sächsische Küche: Mal fein, mal ganz bescheiden

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Heute reisen die beiden WDR-Fernsehköche Martina und Moritz auf ihrer kulinarischen Tour durch Deutschland ins schöne Sachsen. Die Küche dort ist höchst unterschiedlich. Im eher städtisch beziehungsweise höfisch geprägten Dresden wie auch im weltoffenen Leipzig großzügig und elegant. Im Erzgebirge, wo die Grubenarbeiter mit wenig Aufwand gesättigt werden mussten, eher bescheiden. Und im bäuerlich geprägten, wenn auch nicht reichen, aber irgendwie üppigen Vogtland, wo die Landwirtschaft Kartoffeln, Kraut, Rüben und herzhaftes Schweinefleisch lieferte, durchaus herzhaft.



Fratzen mit Zwiebeln und Speck

Es sind kleine, höchstens handtellergroße Küchlein, die in der Pfanne auf beiden Seiten knusprig gebraten werden – also eine Art Kartoffelpuffer. Man kann die Kartoffelmasse auch mit Wurstscheiben oder mit ausgelassenen Speckwürfeln anreichern, aber in der ursprünglichen Version war das ein seltener Luxus.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g abgetropfter Magerquark
- 1 gehäufte EL Mehl
- 1 guter Schuss Buttermilch
- 1 EL getrockneter Majoran
- 50 g Speck
- Öl zum Ausbacken
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln und Zwiebeln schälen, auf der feinen Reibe zerkleinern. Mit dem Quark und Mehl mischen.
- Die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen. Die Speckgriebe herausnehmen und unter die Teigmasse rühren. Im ausgelassenen Fett die Küchlein backen: Esslöffelweise in die Pfanne setzen, dann langsam auf beiden Seiten appetitlich golden braten.
- Bei Bedarf Öl zum Ausbacken nachgießen. Die Fratzen schmecken am besten frisch aus der Pfanne. Pur oder mit Quark, der mit Leinöl angemacht ist.

Getränk: Entweder ein Glas Bier oder einen Weißburgunder, der in Sachsen leichter und frischer ausfällt als anderswo. Oder einen Riesling von den Weinbergen in Dresden-Pillnitz.

Quark mit Leinöl

Leinöl hat vor allem in der heute zum Land Sachsen gehörenden Lausitz, also dem westlichsten Teil des ehemaligen Schlesiens, Tradition. Es ist ein sehr intensiv schmeckendes, gesundes Öl, mit reichlich Omega-3-Fettsäuren. Es ist empfindlich und wird leicht ranzig, weshalb man es immer nur in kleinen Mengen und frisch gepresst kaufen sollte. Passt hervorragend zu Pellkartoffeln und Quark.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Magerquark
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Leinöl
- Schnittlauch oder Frühlingszwiebel

Zubereitung:

- Den Quark mit Salz, Pfeffer, Leinöl und reichlich Schnittlauchröllchen und/oder Ringen der Frühlingszwiebel verrühren.

Servieren: Die Fratzchen auf einem Teller anrichten, mit einer schönen Portion Quark daneben und darüber das goldene Leinöl träufeln.

Klitscher – Kartoffelpuffer aus dem Ofen

Im Erzgebirge heißen die Kartoffelpuffer Getzen, Klitscher oder Pfannekluß und im Vogtland Bambes. Im Unterschied zu den Fratzen kommt hier Ei in den Teig. Und er kommt als ein großer, die Pfanne ausfüllender Fladen in den Ofen.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder sogar mehlig)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 2 gehäufte EL Mehl
- ¼ l Buttermilch
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kümmel
- 2 EL Leinöl

Zubereitung:

- Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben, den Knoblauch durch die Presse hindrücken. Mit den Eiern, Mehl und so viel Buttermilch wie nötig zu einem glatten Teig rühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen. Eine schwere Pfanne mit frischem Leinöl einfetten.
- Die Teigmasse einfüllen und einige Minuten auf der Unterseite anbraten. Dann die Pfanne in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen (Heißluft, 200 Grad Unter- und Oberhitze), den Klitscher noch 30 Minuten fertigbacken.

Tipp: Zerzupftes Sauerkraut unter die Kartoffelmasse mischen. Am besten das Kraut vorher mit dem Messer hacken, damit es sich leichter essen lässt. Und dazu Feldsalat servieren.

Dresdner Kotelettbraten mit Möhrengemüse

Das ist ein feines Stück Braten, um das man seinen Metzger bitten muss: Er soll darauf achten, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung kommt. Unser Stück stammt von einem Duroc-Schwein (so heißt eine Schweinerasse), das etwas älter und schwerer werden durfte als üblich. So konnte es ein kerniges Fleisch und festes Fett entwickeln. Am Knochen gebraten bleibt es saftiger und hat mehr Aroma. Am besten zubereiten ist das Bratenstück, wenn die Knochen sauber pariert sind. So gart es in der richtigen Weise durch und lässt sich anschließend in schöne Scheiben schneiden.



Zutaten für 4 Personen:

- Circa 1,5 kg Kotelettstück (sauber pariert und mit geputzten Knochen)
- 3-4 EL Zitronensaft
- je 1 TL Salz, grob geschroteter Pfeffer (weiß und schwarz), Kümmel, Paprikapulver
- 2-3 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen
- je 1 Tasse gewürfelte Zwiebel, Möhren, Knollensellerie und Stangensellerie
- 1 EL Tomatenkonzentrat
- 1-2 Gläser trockener Weißwein
- 60 g Butter
- 1 EL Quittengelee, Apfelkonfitüre oder Preiselbeeren

Für das Möhrengemüse:

- 1 kg Möhren
- 3 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- je 1 Prise Kreuzkümmel und Cayennepfeffer
- ½ TL Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Das Bratenstück rundum mit Zitronensaft einreiben. Das strafft das Fleisch und gibt ihm einen guten Geschmack. Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika mit dem Öl mischen. Das Bratenstück mit dieser Paste kräftig einreiben.

- Dann zunächst auf dem Herd von allen Seiten anbraten. Das gewürfelte Wurzelgemüse und gehackte Knoblauchzehen rundum verteilen und mit dem Bratenjus vermischen. Dabei ebenfalls salzen und pfeffern. Wenn das Gemüse gut angeschwitzt ist, Tomatenkonzentrat zufügen, kurz anbraten und mit dem Gemüse vermischen – eventuell einen kleinen Schluck Wasser dazu.
- Die Pfanne in den Backofen stellen, bei 120 Grad Heißluft (140 Ober- und Unterhitze) eineinhalb Stunden sanft gar ziehen. Dabei immer wieder mit dem Bratensaft beschöpfen, der in der Pfanne entsteht. Erst später, nach einer halben Stunde etwa, wenn das Gemüse wirklich weich ist, den Wein hinzugießen und ein Stück Butter zufügen.
- Unterdessen für das Möhrengemüse zur Beilage die Möhren schälen und in halbzentimeterfeine Stifte oder Würfel hobeln. In einem breiten, flachen Topf in der heißen Butter andünsten, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch begeben und mitschmurgeln. Würzen, salzen und pfeffern. In der Mitte eine freie Fläche schaffen, dort den Zucker hineinstreuen und karamellisieren lassen.
- Alles mischen und zugedeckt auf mildem Feuer ca. 10 Minuten dünsten. Damit die Möhren nicht zu weich werden, Zitronensaft zugeben. Zum Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Beilage: Kümmelkartoffeln. Dafür gekochte Salzkartoffeln in Butter schwenken und mit Kümmel sowie gehackter Petersilie bestreuen.

Bratensoße:

- Das Kotelettstück aus dem Bräter heben, zugedeckt ruhen lassen, bis alles fertig ist. Wer mag, lässt das Wurzelwerk im Bratenjus und serviert beides zusammen als Soße.
- Man kann natürlich auch alles mit dem Mixstab glatt pürieren. In jedem Fall ein Stück Butter und die Konfitüre zufügen, gut einschwenken oder einmischen und die Soße nochmals abschmecken.

Servieren: Das Bratenstück zunächst entlang der Knochen abschneiden und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Rippen voneinander trennen und auf dem Servierbrett dazulegen.

Getränk: Ein Glas sächsischer Spätburgunder oder ein Grauburgunder passen sehr gut.

Eierschecke – ein geradezu legendärer Kuchen

Ganz schön mächtig und üppig, aber unwiderstehlich cremig und süß. Ein geradezu legendärer Kuchen, bei dessen Nennung schon die Menschen, die damit groß geworden sind, schwach werden. Der Schriftsteller Erich Kästner, in Dresden geboren, soll dazu gesagt haben: "Die Eierschecke ist eine Kuchensorte, die zum Schaden der Menschheit auf dem Rest des Globus unbekannt geblieben ist."



Zutaten für ein Backblech:

Hefeteig:

- 300 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ½ Würfel Hefe
- 1 Tasse lauwarme Milch
- 80 g Butter
- 2 gehäufte EL Zucker

Eiercreme:

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eier

Quarkcreme:

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 750 g Magerquark oder Schichtkäse
- 2 gehäufte EL gemahlene Mandeln
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone

Zubereitung:

- Das Mehl mit der Salzprise in die Küchenmaschine füllen. Die zerkrümelte Hefe in einer Tasse mit der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen, zum Mehl kippen und mit einem Tuch zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann die weiche Butter in Würfeln

zufügen sowie den Zucker. Die Maschine einschalten und mit den Knethaken zu einem weichen Teig verarbeiten. Dabei esslöffelweise die restliche Milch zufügen.

- Den Teig mit bemehlten Händen nochmal durchwalken, zu einer Kugel formen und in einer mit Mehl ausgestäubten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit für den Quarkbelag die Butter mit den Schneeschlägern des Handrührers schaumig rühren. Dabei erst den Zucker zufügen und nach und nach die Eier.
- Unter diese Creme den Quark, die Mandeln und den Vanillezucker rühren. Die Masse mit Saft einer Zitrone und der abgeriebenen Schale würzen.
- Für die Eiercreme die weiche Butter mit Zucker zu einer dicken hellen Creme schlagen, nach und nach die Eier einarbeiten. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten, blechgroßen Stück Backpapier ausrollen und auf das Backblech ziehen. Rundum einen hochstehenden Rand formen. Die Quarkmasse darauf gleichmäßig verstreichen, darüber die Eiercreme verteilen.
- Den Kuchen bei 190 Grad Heißluft (210 Grad Ober- und Unterhitze) 30 bis 40 Minuten backen. Falls die Eiercreme zu dunkel zu werden droht, mit Backpapier abdecken. In viereckige Stücke schneiden und ruhig noch so eben lauwarm servieren – dann, wenn die Eiercreme gerade eben fest und schnittfest geworden ist.

Getränk: Entweder echt sächsischen Bliemchen-Kaffee, der so heißt, weil er derart dünn ist, dass man die Blümchen am Boden der Meissentasse sehen kann. Oder stattdessen einen kräftigen Caffé Crema, und ein Gläschen Eier- oder Himbeerlikör dazu.

Quarkkeulchen – Heißgeliebt und fast immer süß

Heißgeliebt und fast immer süß serviert, obwohl der Teig mit Kartoffeln hergestellt wird. Man könnte sie (natürlich ohne Rosinen und Zucker) auch als Beilage zum Braten oder Ragout reichen.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln,
- 500 g Magerquark oder Schichtkäse
- ca. 100 g Mehl
- Schale einer Zitrone
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g geriebene Mandeln
- 100 g in Rum eingeweichte Rosinen
- Zimt und Muskat
- Butterschmalz zum Braten
- Zucker und Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gar kochen, noch heiß pellen und durch die Presse drücken. Mit Quark oder Schichtkäse zunächst erst mit zwei Dritteln des Mehls, Zitronenschale, Zucker, Eiern und Salzprise zu einem Teig mischen.
- Die Mandeln einarbeiten und die abgetropften Rosinen. Den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten, dabei auch den Rest Mehl zufügen. Dann kleine Küchlein formen (Keulchen) – immer mit bemehlten Händen, damit sie nicht kleben – und im Butterschmalz auf beiden Seiten golden braten.

Beilage: Dazu Apfelmus servieren oder Kompott oder einfach nur eine Fruchtsauce.

Getränk: ein fruchtiger Traminer, natürlich aus Sachsen