

# Alle Rezepte des Jahres

## Januar

### Erinnern Sie sich? - Rezepte anno 45 -

#### Künstliche Leberwurst

Man kochte einen Grießbrei, den man mit Salz abschmeckte. Eine gekochte Zwiebel wurde durch ein Sieb gestrichen, dann wurde beides vermischt, anstatt Leber wurde Hefe zugegeben. Dann schmeckte man mit Majoran ab.

#### „Kochkäse“

In einer Tasse Wasser etwas Kümmel und Salz aufkochen lassen, dann zwei mittelgroße rohe Kartoffeln hineinreiben und solange rühren, bis die Masse seimig und glasig ist.

#### Sparmayonese

½ l Molke mit 1 Eßl. Bindestoff, Salz Eigelbfarbe aufkochen, während des Erkaltes quirlen und mit Essig, Zucker und Kräutern fein säuerlich abschmecken.

#### Kaffeekuchen

Aus 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Mehl 1 Tasse Milch, 1 Tasse Kaffeeersatz, 1 Backpulver wird ein Teig bereitet. Backzeit: 30 Min.

#### 4-Tassen-Kuchen

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Grieß, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei, ein halbes Päckchen Backpulver werden zu einem Teig gerührt, den man in eine gefettete ausgebröselte Form füllt und goldgelb backt.

#### Kohlbratlinge

500 g gedämpfter Kohl, 500 g gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eßl. Haferflocken, Salz, 2 Eßl. Semmelmehl, Kümmel nach Belieben. Den Kohl gut ausdrücken und durch die Maschine drehen, mit allen Zutaten mischen, flache Bratlinge daraus formen und backen. Mit Salat und Zwiebelsoße anrichten.

## Februar

### ***Sehr gute Kraut Golatschen***

Man macht einen feinen Germerteig (Hefeteig) und läßt ihn langsam gehen, dan macht man folgende Fülle. Nim ein schönes Kraut löße den Stengel davon heraus schneide es nudlich dan hacke es eben mit den Wigemeißer fein zusammen und salze es ein laße es eine Zeit liegen dan bereite ein hübsches Stck Butter in ein Kaßeroll laße ihn heiß werden drücke das Kraut aus und gib es hinein gib hübsch Zucker und Pfeffer hinein und laß es sehr weich dünsten, gib es dan auf ein Theler das es gut auskühlt, dan nimt man den Teig auf ein Nudlbret schneidet ein Stckchen Teig herunter, thut es mit der Hand auseinander gibt einen hübschen Löffel Kraut darauf nimt es dan an allen Ecken zusammen thret es um und schlägt sie mit der Hand ganz flach das sie Meßerrücken dick werden.

Dan schmirt man ein Blech mit Butter legt die Golatschen darauf läßt sie langsam gehen dan werden sie auf den Herd wie ein Schnitzl gebacken man stelt sich ein Kaßeroll mi zerlaßener Buter hin und schmirt dan mit der Feder die Golatschen auf der anderen Seite recht starck das sie schön in Saft bleiben sie sollen aber heiß auf den Tisch kommen.

(Handgeschriebenes Kochbuch aus dem Jahre 1854)

### ***Ragou Supe mit Knödel***

Man lase ein Stück gute Butter zerschleichen gibt vill Mehl als nöthig ist hinein und läßt es einmahl anlaufen gißt es mit einer guten Supe auf und läst es auf sieden dan pasire man es gibt geschnittenes Hirn hinein grüne Erbsen Spargelköpfe Karfioll (Blumenkohl).

Dan macht man die Knödeln gibt ein Stk Butter in einen Weidling etliche Eier darein und so vill Semlbresl als nöthig ist mach kleine Knödel daraus gib es in ein siedenes Waser und dan in die Supe und auch Schampignon dazu.

(Handgeschriebenes Kochbuch aus dem Jahre 1854)

## März

### Wirsingkohl mit Kochwurst

50 g Speck, ½ Eßl. Schmalz  
350 g Kochwurst, 750 g Kartoffeln  
1 kg Wirsingkohl, Salz, Pfeffer, Kümmel,  
Den würfelig geschnittenen Speck  
in heißem Schmalz hellbraun ausbraten,  
die gepellte Wurst in Scheiben, die  
geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden,  
den vorbereiteten Kohl grob hacken.  
Gewürz zugeben, 3/8 l kochendes Wasser  
und auf kleiner Flamme garen.

### Plattdeutscher Spruch

Wecker düchtig Kohl itt, den ward  
bald de Bûx to eng.

\*

Allens hat een End, bloß de Wost  
he twee.

\*

Wenn't Fûer up'n Herd geit ut,  
flüggt de Leew ut'en Schornsteen  
ruut.

\*

Kohl hält Lief und Seel tosamm,  
is een nährig Krut.  
Daovan süht de Ollmarkstamm  
ok so handfast ut.  
Gardelegen, um 1800

# April

## Biersuppe

1 l Bier, 4 Eßl. Zucker, 1 Stückchen Zimt, 1 Nelke, 2 Eier, 2 - 3 Eßl. Mehl, eine Prise Salz.  
Bier mit Gewürzen, Zucker und Salz aufkochen. Das Mehl mit etwas kaltem Bier gut verrühren, in die kochende Flüssigkeit gießen und etwa eine Viertelstunde seimig kochen. Durch ein Sieb gießen. Dann fügt man die inzwischen schaumig geschlagenen Eier dazu und ißt die fertige Biersuppe so heiß wie möglich zu einem Knust oder Brotkanten.

*Und wieder ein Platt-Deutscher Spruch  
aus dem vorigen Jahrhundert*

De Fru woll Brot spaorn, het nu  
Kooken backt.

Wat sin mütt, mütt sin, sönn dags  
mütt Höhnersupp sin.

Van een Ossen is nich' mehr to  
verlang' as een Stück Rindfleisch.

Wer sick wat inbröckt hätt, de mütt  
d'auk utfreten.

Wer nich will, de hatt, wer nicht ett,  
is satt.

# Mai

## Umgedrehte Apfeltorte

40 g Butter, 80 g Margarine, 230 g Zucker, 2 Eier, 100 g Maizena, 80 g Mehl, 75 g Mandeln oder Nüsse, 3 gestrichene Teel. Backpulver, Äpfel.

Den Boden einer Springform mit Pergamentpapier auslegen, 40 g flüssige Butter daraufgießen, mit 70 g Zucker überstreuen, mit Apfelscheiben auslegen, mit den geschnittenen Mandeln oder Nüssen bestreuen. Aus den übrigen Zutaten einen Teig rühren, auf die Äpfel füllen und die Torte bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde backen. Danach 10 Min. stehen lassen, den Rand lösen und die Torte umgedreht auf eine Platte legen. Papier und Form abnehmen. Zur Verfeinerung Schlagsahne reichen.

## Munke (Injeplocktes)

Besonders Kinder haben dieses Eingebrockte gern zum Frühstück entweder warm oder kalt gegessen. Weißbrot, Brötchen oder Brot wird zu Stückchen zerkleinert, in eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut und mit so viel Milch begossen, wie viel das Gebäck aufnimmt. Man setzt Butterflöckchen drauf oder reicht Obstkompott dazu.

*Wieder ein Plattdeutscher Spruch aus alten Zeiten*

Geduld, Vernunft und Hafergrütze sind zu allen Dingen nütze.

Instippen maket Früntschop.

Zu Faselabend (Fastnacht) mott  
Man den Kummer ut'n Huse  
backen!

Hinter'm Barge wird ok Kauken  
ebakken!

## Juni

### Pellkartuffeln un Schwörekenworscht

Heinderich Grotmul is'n Keerl, de immern helleschen Aptit hat. Wi'et nie Kartuffeln Jift, kookene Karlina, sin Kichenwunder, taun Abenbro'e en dichtijen Pot Pellkartuffeln, un datau jaf et Schwörekenworscht. Sessentwintich jetlije Kartuffeln rult nu Heinderich dafon runder, betz datte satt is. „Wutte denn noch ,n par?“ frecht ne Karlina, de sek ewer Heinderich sin Aptit wundert un ok freut. „Nee, secht Heinderich, „ek bin doch kein Freetwammel!“ Dat war umme klokke sebbene. Klokke achte geite na'n Kraue, taun „Schaapskop“ –schpeel'n an Schtamdische. Sine Kolejen sint al da un et Dreschen geit an. Na'ner klein Schtunne kricht de eine un de annere Aptit op ne Bokkworscht. Heinderich wil keine. „Wurumme wutten keine?“

wart efraget. „Ek hewe en gu'es Abenbrot ehat“, antwere Heinderich. „Wat hast'n gu'es ehat?“ wil sin Frint Karl wetten. „Sessenwintich Pellkatuffeln und en halwes Punt Schwörekenworscht“, secht Heinderich. „Dat's doch nich war“, secht Karl, „du kannst doch keine sessentwintich Pellkartuffeln eeten? Da glowek nich!“ „Denn letste dat“, eint Heinderich, „wennet drop anköme, denn kennek datselwe nochemal et'n!“ Et Schtri'en geit hen un her, taulezt wart ne Wedde afeschlot'n. Karl will en fartel Beier oplejjen laten, wenn Heinderich dat schaffet mit den Kartuffeln. Schaffet et awer nich, denn mot Heinderich betal'n. De Wartsfru'e motten Korf ful Kartuffeln bringen un sessentwintich davon wert in Kookepot etellt. Enne Schwörekenworscht kumet in de Panne. „Schapskop“ is nu Nebensache.

Wi de Kartuffeln kooket, is Heinderich nich mer da. „De hat Angest“, meint Karl, „datte dat Beier betal'n mot.“ Wi de Kartuffeln aber gar sint, kumet Heinderich wedder.

„Wu bist'n man saulange west?“ will nu de Schtamdisch wetten, „wei het al edacht, du hast nu Angest ekree'n for den Kartuffelpot!“ „Ach wat“, see'e Heinderich, „ek wußte nich genau opp ek dat nachemal schaffen daue. Da binnek na Hus egan un hewet nochemal utprobirt. Nu bringet man dat bet'jen her, dat schaff ek nu ok hoch. Dat fartel Beier, dat sal Karl betal'n.“ Un san isset ekom'n. Hei hat jewun'n.

### Schwörekenworscht

Diese Schwartenwurst wurde hauptsächlich aus Schwarten vom Schwein hergestellt. Man kochte sie zusammen mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörnern. Dann drehte man sie durch den Fleischwolf, mischte sie mit Hackepeter (halbe-halbe), würzte mit Kümmel und Senfkörnern. Eine Mehlschwitze mit Zwiebeln, etwas gebräunt, wurde mit Wasser aufgefüllt, dann gab man die Masse von den Schwöreken dazu. Nach dem Aufkochen wird es noch mal mit Salz und Wasser abgeschmeckt. Die Schwartenwurst muß etwas dickflüssig sein. Man gibt sie zu Pellkartoffeln und eingelegten Gurken.

# Juli

## Hagebuttensuppe

Eine gute Portion Hagebutten  
Einweichen und sehr weich kochen,  
durch ein Sieb streichen und die  
Flüssigkeit mit Stärkemehl andicken.  
Mit Zucker und Zitrone abschmecken,  
und jede Portion mit einem Klecks  
Eierschnee verzieren. Diese vitaminreiche,  
gut schmeckende Vorspeise wird heiß gegessen.

## Kalter Hoppelpoppel

4 Eidotter, eine halbe geriebene  
Muskatnuß,  $\frac{1}{4}$  l süße Sahne,  $\frac{1}{4}$  l Rum,  
Zucker.  
Eidotter, Muskatnuß und Sahne  
werden angerührt, dann fügt man  
den Rum und etwas Zucker dazu.

## Warum die Harzer beim Schnapstrinken auf den Tisch klopfen

Im Dreißigjährigen Krieg haben sich die Harzer Berg- und  
Hüttenleute recht energisch gegen die Übergriffe der Kaiserlichen  
zur Wehr gesetzt, die die Dörfer und Städte brandschatzten.  
Die Landsknechte wagten sich bald nur noch in großen Haufen  
in die Orte, da sie sich vor den Harzschützen, die ihre Gewehre  
unter den Kitteln trugen, mit Recht fürchteten. Die aber führten  
ihren eigenen Krieg gegen die Kaiserlichen und den Herzog  
von Braunschweig, der zu den Papisten hielt. Sie griffen die  
Kaiserlichen an, wo sie sie trafe, erbeuteten Regimentskassen  
und Nachschub. Was ihnen in die Hände fiel, wurde an die  
hungernde Bevölkerung verteilt.  
Die braunschweigerischen Amtleute setzten Kopfprämien auf das  
Ergreifen jedes Harzschützen aus, hatten aber damit keinen Erfolg,  
da die Einwohner sie beherbergten und versteckten. Wenn die  
Tillyschen Landsknechte einen Harzschützen fingen, behandelten  
sie wie einen Räuber und ließen ihn über die Klinge springen.  
Da wurden sie dann heimlicher und verbargen sich in den Wäldern;  
viele mußten ihre Heimatorte verlassen und in andere Gegenden  
des Harzes hinüberwechseln, wo man sie nicht kannte. Um nun  
in der Fremde ein Erkennungszeichen zu haben, verabredeten sie,  
wo sie sich an einem Tisch niederließen, erst mit dem Finger  
auf den Tisch klopfen, bevor sie das Schnapsglas in die Hand  
nahmen. Daran erkannten sich die Gleichgesinnten, ohne dass den  
Spähern und Verrätern ihr Zeichen auffiehl. Das Klopfen ist bei den  
Harzern bis auf den heutigen Tag üblich geblieben, wenn sie  
mit anderen an einem Tisch sitzen. Wer nicht mitklopft, gehört  
bestimmt nicht dazu.

## August

### Klump und Speck

200 g durchwachsenen Rippenspeck,  
8 reife, ganze Birnen oder eingekochte  
Birnen, 1 Zwiebel, Weinessig,  
Zucker, Salz.

Für den Mehlklump: 1 Brötchen,  
knapp ¼ l Milch, 80 – 100 g Margarine,  
kleine Eier, 225 g Mehl, Salz.

Für den Kartoffelklump: 6-7 mittlere  
Kartoffel, 50 g zerlassene Margarine,  
2 kleine Eier, etwa 125 g Mehl, geröstete  
Semmelwürfel.

Rippenspeck mit Salz und Zwiebeln  
Garen, in die kochende Brühe mit einem  
Esslöffel von der Klumpenmasse, für die  
Man sich entschieden hat, Klößchen  
hineinlegen. Kurz aufkochen und etwas  
ziehen lassen. Zum Schluß kommen  
die eingekochten Birnen hinzu, es wird  
sauersüß abgeschmeckt. Verarbeitet  
man rohe Birnen, werden sie kurz vor  
dem Garwerden des Rippenspeckes  
mitgekocht. Von den Birnen werden  
vorsichtig die Stiele und Blüten entfernt,  
sie werden oft mit Schale verarbeitet.

### Wieder mal ein plattdeutscher Spruch

Kool un Klump füllt den Buren  
den Rump.

Dat Broi (Bier) is dat beste, wu de  
Buxsen klewwen feste!

Wat de Bure nich kennt, dat fritt'e  
nich.



## **September**

### **Dicker Hannes**

Aus 2500 g rohen geriebenen Kartoffeln, etwas Salz, 2 Eiern und einer gehackten Zwiebel einen Teig bereiten, den man in eine mit Schmalz gefettete Bratpfanne gibt. Man steckt Speckstreifen in den Teig, übergießt das Ganze mit 1/8 l Sahne, belegt mit Butterflöckchen und bäckt im Backofen etwa 1 ½ Stunde. Als Beilage gibt es Apfelmus.

### **Gebackene Kartoffelklöße**

500 g Mehl, 500 g Kartoffeln, 6 Eier, für 20 Pf. Hefe, etwas Zucker, Zitrone.

Aus den Zutaten ( das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen ) wird ein Teig bereitet, dann werden die Klöße geformt, die in Fett oder Öl gebacken werden.

### **Und wieder ein plattdeutscher Spruch**

Hüt giwt nischt un morren werd  
et uppwärmt.

Sobald dat Schwien am Haoken  
hängt, da ward der erste Schluck  
inschenkt.

## Oktober

### Magdeburger Bötel, Sauerkraut und Erbsbrei

3750 g Eisbein, 50 g frische Möhren, 50 g frische Sellerie, 50 g Porree,  
25 g Zwiebeln, 250 g Sahnemeerrettich, Kümmel, Majoran, Lorbeerblätter,  
Gewürzkörner.

Für das Sauerkraut: 600 g Sauerkraut, 150 g Speck, 100 g Zwiebeln,  
200 g Kartoffeln, 25 g Zucker.

Für den Erbsbrei: 500 g geschälte Speiseerbsen, 150 g mageren Speck,  
125 g Zwiebeln, ½ l Brühe, 100 g Kartoffeln, 100 g frische Möhren,  
50 g Sellerie, Salz, Majoran, etwas zerdrücktes Lorbeerlaub, Gewürzkörner.

Das gepökelte Eisbein wird in heißem Wasser angesetzt und mit dem Gewürz und Salz zum Kochen gebracht. Kurz vor dem Garsein des Fleisches wird das in kleine Stücke geschnittene Wurzegemüse hinzugefügt. Das gewaschene Sauerkraut wird mit den Gewürzen, Salz und Zucker gekocht. Ist das Kraut gar, wird es mit ausgelassenem kleingeschnittenem Speck und Zwiebeln weiter abgerundet und danach mit geraspelten, rohen Kartoffeln gebunden. Die gewaschenen geschälten Erbsen werden mit einer kräftigen Rinderbrühe unter Verwendung von Räucherware ( z.B. Speckschwarte, Kasslerknochen ) zum Kochen gebracht. Bevor sie gar sind, geben wir frische Möhren, Sellerie, Zwiebeln und geschälte Kartoffeln dazu, schmecken mit Salz, Majoran und etwas zerdrücktem Lorbeerlaub und Gewürzkörnern ab. Wenn alle Zutaten weich sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen und mit usgelassenem Speck und gerösteten Zwiebeln verfeinert.

*Spruch:*

Wodurch ward's ihm wieder wohl ?  
Durch Magdeburger Sauerkohl !

Da löpet eien dat Water in'n Mule  
Tausammen !

Heef-opp hat wat, Freet-opp hat nist.

# November

## Also ist eine Kartoffelfete möglich

Aus "Halberstädtische gemeinnützige Blätter zum Besten der Armen von der literarischen Gesellschaft zu Halberstadt",

1. Quartal III. Jahrgang, 1. Band

## Halberstadt 1787

Wir haben zu jeder guten Hauswirtin in Halberstadt das Zutrauen, daß sie sehr leicht 14 Tage oder 3 Wochen Tag für Tag Kartoffeln auf den Tisch bringen wurde, und allezeit anders zubereitet. Nun entsteht eine Fete, wenn man das, was einzeln oder zur bloßen Sättigung für zwey oder drey Wochen hinreichen auf einmal zum Besten giebt: also ist eine Kartoffelfete möglich. Hier ist unser unmaßgeblicher Entwurf:

### I. Gang

I. Kartoffelsuppe (auf allerley Art: Wasser oder Fleischbrüh mit Kartoffelbrod oder Kartoffelklümpchen, durchgeriebene Kartoffel, Kartoffelmehlsuppe mit Kartoffelwein, mit Milch, mit allerley Grün, mit Grieß, Sago)

Intermezzo: Kartoffel in Montur (mit Salz, mit frischer Butter, Mit brauner Butter, mit brauner Butter und Senf)

II. Kartoffelvorkost

(Auf hundert Weise, sauer, mit Wein, Fleischbrüh, Petersilge, Majoran, Thymian, Sellery, braunem Kohl). Dazu Bratwurst, Schinken, Zunge, Carbonade.

III. Kartoffelpastete mit Muß-, Kirsch-, Himbeersauce oder Kartoffelklumpen

### 2. Gang

I. Hühner mit Kartoffelklümpchen

II. Fische, z. B. Hecht mit Kartoffel,

Karpfen mit polnischer Brüh und Kartoffel, Hering mit Kartoffel Intermezzo: Kartoffelscheiben, in künstlerische Formen geschnitten, in Butter gebraten

III. Braten: Puter oder Gans, die wie die vorangeführten Hühner, von Rechts wegen mit lauter Kartoffeln gefuttert seyn müssen - Dazu Kartoffelsallat, Kartoffelheringssallat, Kartoffelkrautsallat, Kartoffelcompote, eingemachte Kartoffeln

IV. Kartoffelcreme, Kartoffelgelee, Kartoffelmus

### 3. Gang

I. Kartoffeltorte

II. Kartoffelkuchen

Dazu: Teller mit Kartoffelbiscuit, Kartoffelbunkerbrod, kandirte Kartoffeln

Zur ganzen Mahlzeit gehört Kartoffelwein, Kartoffelliqueur, Kartoffelsemmel und Kartoffelbrod und nach aufgehobener Tafel Kartoffelkaffee, Kartoffelchocolade

## Dezember

### Bierfisch

2 große Fische, 2 große Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Gewürzkörner, 1 Stückchen Zitronenschale, 3/4 l Malzbier, 1/4 l Wasser, Honigkuchen.

Die Fische werden gereinigt, ausgenommen, eingesalzen und zur Seite gestellt. Dann läßt man in Bier und Wasser die zu Streifen geschnittenen Zwiebeln und die Gewürze auskochen. Dann werden die Fische hineingelegt und etwa eine Viertelstunde gekocht. Zum Schluß rührt man in der kochenden Fischsoße etwas in Wasser zerquirten Honigkuchen an.

### Salatsuppe mit Schoten

1/2 kg Salat, 250 g grüne Erbsen,  
1/4 l Milch, 20 g Fett, 1 rohe Kartoffel, etwas Salz, verschiedene Kräuter.

Die äußeren oder die ausgewachsenen Blätter des Salates werden gut gewaschen, fein zerschnitten und mit den grünen Erbsen im Fett ungedämpft. Dann wird Flüssigkeit und die Milch dazugegeben und alles gargekocht. Man bindet mit einer rohen geriebenen Kartoffel und gibt vor dem Anrichten noch gehackte Kräuter wie Petersilie, Dill Lauch usw. hinzu.