

Eierspeisen

*„Plinsen“ mit Speck*

*Zutaten: „Plinsen“-Teig siehe „Plinsen“  
80 g Schinkenspeck  
5 g Schnittlauch  
100 g Butter oder Fett zum Backen*

Die feingeschnittenen Schinkenspeckwürfel werden goldbraun angebraten und zusammen mit dem feingewiegten Schnittlauch unter den Teig gemischt.

Zu diesem „Plinsen“ wird Bohrkostsalat gereicht.

Omelett, Rührei

Omelett: Zubereitung wie „Plinsen“, aber mit wenig Mehl und dafür mehr Eiern

Rührei: Zubereitung wie „Plinsen“ oder Omelett, aber statt als Fladen gebacken wird beim Backen gerührt und eine grobkrümelige Masse hergerichtet.

Eierspeisen

„Plinsen“  
(Eierkuchen)

Die Einzahl von Plinsen ist die Plinse, der Plins oder der Plinsen.

Zutaten: 250 g Mehl  
1/2 l Milch oder Sahne  
4 Eier  
2 Löffel Hefe oder 5-10 g Backpulver  
100 g Fett zum Braten  
Salz  
Apfel- oder Preiselbeermarmelade oder  
Zucker

Unter kräftigem Quirlen wird das weiße Mehl langsam in die Milch gegeben. Danach werden die Eier, die Hefe und nach Belieben kleine Rosinen mit dem Teig verquirlt oder gemixt.

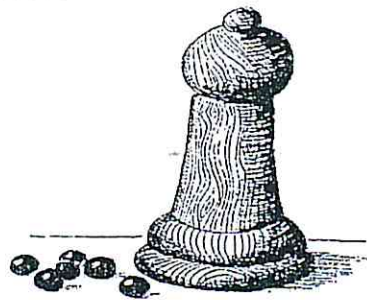
Der dünne Teig wird mit Salz abgeschmeckt und anschließend an einen warmen Ort gestellt, damit er aufgeht.

Dann wird ein wenig Butter in einem Plinsentiegel oder in einer Pfanne über Kohlefeuer gesetzt.

Fleisch, Geflügel  
& Fisch

„Goalerte, Goalert“  
(Sülze)

Zutaten: 1 kg Schweinefleisch vom Hals oder Kopf oder  
Dickbein  
1 Schweinsohr  
1/2 Schweinerüssel  
Wurzelwerk  
1/2 kg mageres Schweinefleisch  
2 Zwiebeln  
1 Kalbsfuß oder Spitzbein  
2 saure Gurken  
2 l Wasser  
5 Nelken  
100 ml Weinessig  
Gewürze: Lorbeerlaub, Senfkörner, Pfeffer,  
Weinessig, Salz






## Feine Bauzner Senfsuppe



### Zutaten für 4 Portionen

1 Sträußchen	Porree
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 Liter	Gemüsebrühe
250 g	Crème fraîche
2 EL	Senf, extra aromatisch
1 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Senf, bayerisch süß
2 TL	Zucker
1 EL	Senfkörner
	Petersilie Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Porree putzen, waschen u. in Ringe schneiden, einige beiseite legen. Butter erhitzen, Porree darin andünsten, Mehl darüber säubeln, Brühe angießen, aufkochen und 10 Min. bei niedriger Hitze garen. Crème fraîche u. Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Suppe mit in Brühe gegarten Senfkörnern, Petersilie u. Porreeröngen garnieren. Dazu Baguette reichen



Fleisch, Geflügel  
& Fisch

### *Gebratene Tauben*

Zutaten:      2 Tauben                      50 g Speck  
                  50 g Butter                    30 g Mehl  
Gewürze: Salz, Petersilie, Lorbeerlaub,  
Wacholderbeeren, Pfefferkorn, 2-3 Pilze

Die Tauben werden geputzt und ausgenommen, der Hals und die Füße abgeschnitten oder der Hals unter den Flügel gesteckt.


Anschließend werden sie mit Salz eingerieben und im Wasser zusammen mit den Gewürzen etwa 45 Minuten gekocht, mit Speck gespickt und in brauner Butter gebraten, wobei sie öfter mit dieser zu begießen sind.

Die Soße wird mit einer Mehlschwitze angedickt.

Man kann die Tauben auch mit Füllung zubereiten. Für diese werden benötigt:

30 g Butter	geriebene Semmel
2 Eier	gewiegte Petersilie
Salz	gewiegte Leber

Die Zutaten werden zu einem Teig verknetet und in den Kropf und Körperinnenraum der Tauben gefüllt.



Fleisch, Geflügel  
& Fisch

### *Hirsch- und Rehbraten*

*Zutaten:* 600 g Rücken oder Keule von Hirsch oder Reh  
150 g Speck 60 g Butter  
3/4 l Wasser 2 Zwiebeln  
1/4 l saure Sahne  
Salz, Lorbeerlaub, Pfeffer


Das ausreichend abgehangene Fleisch gründlich waschen, häuten und mit Speckstreifen spicken.

Die Zwiebel in erhitztem Fett anrösten, 1/2 l Wasser zugießen, Gewürze zugeben, Braten häufig wenden und gut begießen, bei mittlerer Hitze garbraten, nach etwa der Hälfte der Garzeit die saure Sahne zugießen.

Nach dem Braten das restliche Wasser in die Pfanne geben und den Bratensatz loskochen, die Soße bei Bedarf mit Mehl andicken.

Die Bratzeit beträgt für Rücken ca. 2-2 1/2 Stunden, für Rehkeule ca. 3-3 1/2 Stunden, für Hirschkeule ca. 4 bis 5 Stunden.





Sonstige Gerichte

*Äpfel im Schlafrock*

Mittelgroße mürbe Äpfel werden geschält und mit dem Kartoffelschäler vom Kerngehäuse befreit.

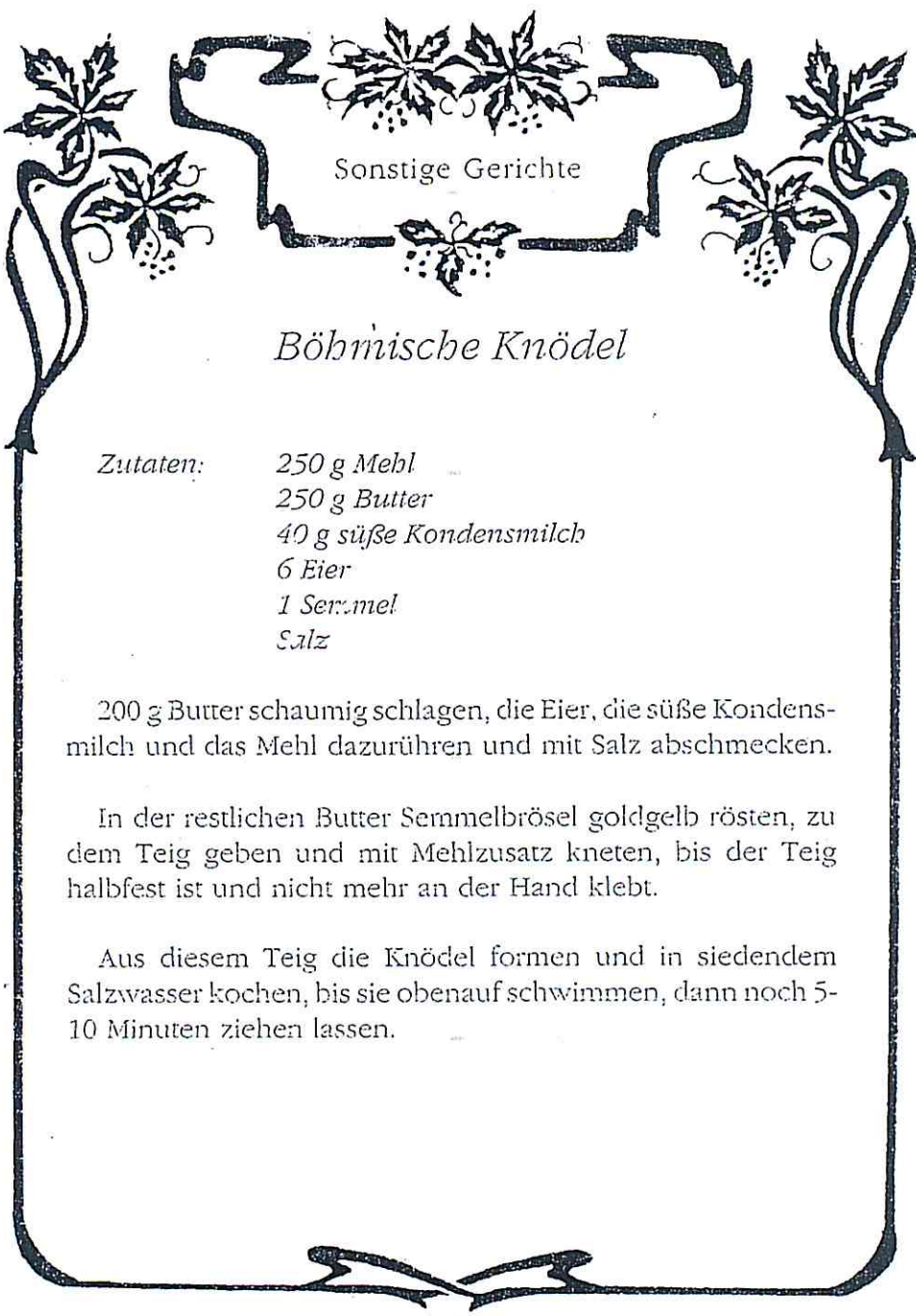
Den Hohlraum füllt man mit einer Mischung aus Rosinen, Mandeln und Zucker (die Mischung kann auch kleingewiegt eingefüllt werden).

Anschließend werden die Äpfel mit etwas Rum oder Weinbrand besprengt und 1 1/2 Stunde ziehen gelassen.

Zwischenzeitlich wird ein Mürbeteig zubereitet, dünn ausgerollt und in solche Quadrate geschnitten, daß die Äpfel darin vollständig eingerollt werden können.

Nach dem Einhüllen der Äpfel in den Mürbeteig bestreicht man diesen außen mit Milch und bestreut ihn mit Zucker.

Nun werden die in Teig gehüllten Äpfel auf ein gefettetes Blech gesetzt und im vorgewärmten Herd gebacken.



Sonstige Gerichte

*Böhmische Knödel*

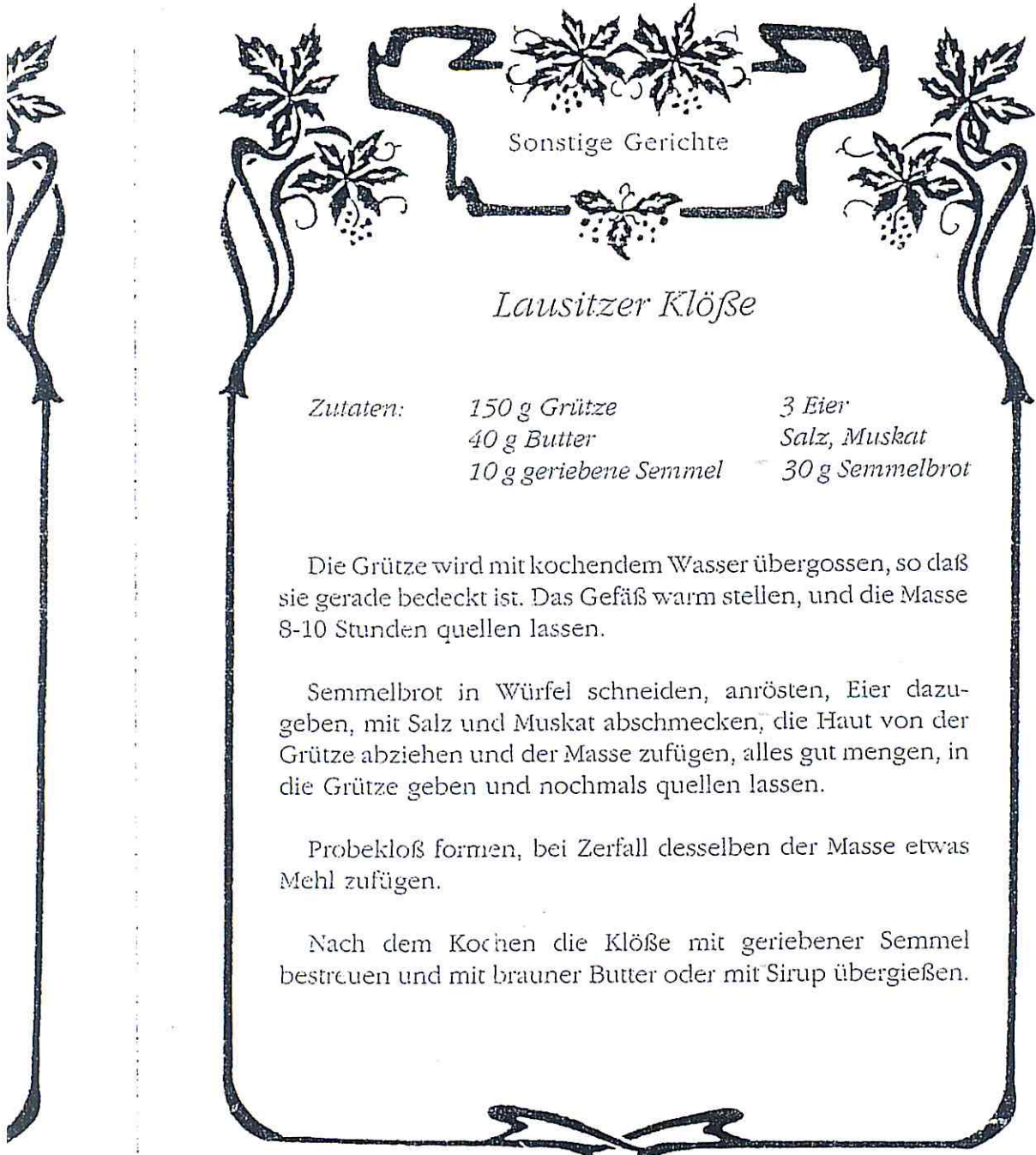
Zutaten: 250 g Mehl  
250 g Butter  
40 g süße Kondensmilch  
6 Eier  
1 Semmel  
Salz

200 g Butter schaumig schlagen, die Eier, die süße Kondensmilch und das Mehl dazurühren und mit Salz abschmecken.

In der restlichen Butter Semmelbrösel goldgelb rösten, zu dem Teig geben und mit Mehlzusatz kneten, bis der Teig halbfest ist und nicht mehr an der Hand klebt.

Aus diesem Teig die Knödel formen und in siedendem Salzwasser kochen, bis sie obenauf schwimmen, dann noch 5-10 Minuten ziehen lassen.





Sonstige Gerichte

### *Lausitzer Klöße*

Zutaten:      150 g Grütze                      3 Eier  
                  40 g Butter                      Salz, Muskat  
                  10 g geriebene Semmel      30 g Semmelbrot

Die Grütze wird mit kochendem Wasser übergossen, so daß sie gerade bedeckt ist. Das Gefäß warm stellen, und die Masse 8-10 Stunden quellen lassen.

Semmelbrot in Würfel schneiden, anrösten, Eier dazugeben, mit Salz und Muskat abschmecken, die Haut von der Grütze abziehen und der Masse zufügen, alles gut mengen, in die Grütze geben und nochmals quellen lassen.

Probekloß formen, bei Zerfall desselben der Masse etwas Mehl zufügen.

Nach dem Kochen die Klöße mit geriebener Semmel bestreuen und mit brauner Butter oder mit Sirup übergießen.



Sonstige Gerichte

### *Krautwickel*

Nach einem handschriftlichen Rezept von August Matthes, in der Oberlausitz besser bekannt unter seinem Pseudonym „Bihms Koarle“:

Ein größerer Weißkrautkopf von etwa 1 1/2 Pfund wird zuerst von den schlechten Außenblättern befreit, dann in einen Topf gelegt und mit kochend-heißem Wasser ganz und gar übergossen und im Wasser ca. 1/2 Stunde ziehen gelassen, bis sich die Blätter leicht lösen lassen, ohne zu zerbrechen. -

Dann nimmt man den Krautkopf aus dem Brühwasser heraus und löst vorsichtig die größeren Blätter ab. Die Mitte mit den kleineren, vielfach verwachsenen, zarten Blättern wird einstweilen beiseitegelegt. - Von den abgeschälten größeren Blättern nimmt man die starken Rippen heraus und legt die Blätter sodann wieder in einen Topf und übergießt sie mit kochendem Wasser. Der Topf wird warm gestellt, braucht aber nicht zu kochen (etwa eine gute Stunde lang), bis die Blätter so weich geworden sind, daß sie sich, ohne groß zu brechen, rollen lassen. -






### Sonstige Gerichte

Während die großen Blätter brühen, macht man sich die Füllung zurecht. - Dazu nimmt man die vorher beiseite gelegte Mitte des Krautkopfes, schneidet sie auseinander und entfernt die starken Stiele und Rippen der kleineren Blätter. Diese Blätter werden dann fein geschnitten, wie gewiegte Zwiebeln.

In einem Tiegel oder einer Kasserolle wird nun eine mittelgroße, fein geschnittene Zwiebel in Speck oder Fett etwas geschwitzt, bis sie gelblich, aber nicht bräunlich wird. - Dann schüttet man das feingeschnittene Kraut hinzu, gießt etwas Brühe oder Wasser hinzu (nicht zuviel!) und läßt alles zusammen schön weich dämpfen. - Dann wird alles zum Abkühlen in eine Schüssel geschüttet. -

Während des Abkühlens schneidet man ganz fein etwas Speck und wiegt ein wenig rohes Fleisch, auch wird ein ganzes Ei zerrührt.

Nun mischt man in einer Schüssel das feingeschnittene Kraut mit diesem Speck und Fleisch und dem zerrührten Ei zusammen, setzt auch etwas geriebene Semmel und als



### Sonstige Gerichte

Gewürz Salz, Pfeffer und wenig geriebenen Majoran (aber keine Zitrone) hinzu, bis ein weicher, lockerer Teil entsteht: das ist die Füllmasse.

Die gebrühten und nun weichen großen Krautblätter werden nun abgossen und abtropfen gelassen. Dann legt man die Blattstücke hübsch egal auf einem Zurichtbrett neben- und übereinander, daß keine Lücken in der Umhüllung entstehen (so wie das beim Formen von Rouladen mit den Fleischstreifen gemacht wird), bringt etwas von der Füllmasse auf eine flache Krautumhüllung, rollt alles hübsch zusammen und wickelt einen Faden darum (die Seiten der Krautrollen sind dabei schön einzukneifen.) - So fährt man mit dem Bilden solcher Krautwickel oder Krautrouladen fort, bis die großen Füllblätter und die Füllmasse verbraucht sind. -

Von einem Krautkopf lassen sich ca. 7-8 solcher Krautwickel bilden, die für 2 Personen mehrmals ausreichen.

In einem entsprechend großen Dämpfopf oder in einer kleinen Pfanne wird dann etwas Speck, Butter oder Fett mit





geschnittenen (grob) Zwiebeln zerlassen und erhitzt, bis sich die Zwiebeln bräunen. -

Nebenbei werden die zugerichteten Krautwickel in etwas Mehl gerollt und dann in einem flachen Tiegel auf allen Seiten in wenig Fett oder Butter gebräunt (gerade so wie Fleischrouladen). -

Endlich kommen die gebräunten Rouladen in den schon nebenher vorgerichteten Dämpfopf oder in die Bratpfanne. Sie werden mit etwas Brühe übergossen und darin etwa eine gute halbe Stunde solange gedämpft, bis sie vollständig weich und durchgehitzt sind. - Die Brühe wird dann mit Kartoffelmehl dicklich oder sämig gemacht. -

Mit Salzkartoffeln sind diese Krautwickel ein ganz vorzügliches Gericht und schmecken beinahe besser wie reines Fleisch.