

# Traditionelle Speisen des Vogtlandes



# INHALTE

-Ein kleiner Exkurs ueber die vogtlaendische Kueche



-Essen im Vogtland



-Rezepte zum Selbermachen



## Ein kleiner Exkurs ueber die vogtlaendischen Kueche

Die vogtländische Küche gäbe es nicht ohne Kartoffeln. Sie waren und sind Hauptzutaten vieler typischer Gerichte. Es gibt Kartoffeln in jeder Form - in ganzen Stücken oder in Scheiben, gekocht oder geröstet, gebacken und

gebraten, roh oder gekocht, gerieben oder zerquetscht. Die vogtländische Hausfrau bereitet aus ihnen Suppen, Mus und Kuchen, Kartoffelpudding, -puffer und -klöse, Bambes oder Spalken.

Kartoffelstücke heißen hier Spalken. je nachdem, mit welchem Gemüse die Spalken gekocht werden, nennt man sie Gemüse-, Schwamme-, Möhren-, Kraut-, Bohnenspalken. Mit braunem Mehl und Essig zubereitet entstehen saure Spalken.

Bereits seit dem 17. Jahrhundert kommen im Vogtland Kartoffelklöße aus rohen geriebenen Kartoffeln auf den Tisch. Der Vogtländer nennt sie "Grüne Klöse". Das "Grüne" steht dafür, dass die Kartoffeln im rohen Zustand gerieben werden. Die rohe Kartoffelmasse wird in einem Klossack ausgedrückt und mit einer geringen Menge gekochter Kartoffeln und der im Kloswasser abgesetzten Kartoffelstärke vermischt. Das Ganze wird mit kochendem Wasser überbrüht und so zum Klosteig verarbeitet. Schon allein über die Art des Reibens der Kartoffeln gibt es von Region zu Region und von Familie zu Familie unterschiedliche Auffassungen. Dazu serviert man die verschiedensten Fleischspeisen, wie Rouladen, Wildbret, Sauer- oder Schweinebraten, Gänse-, Enten- oder Kaninchenbraten und Rotkraut, aber niemals Eisbein, Pökelbraten oder Sauerkraut. Dazu gehören gekochte Klöse oder Knödel.

Der Vogtländer braucht dazu immer viel Soße "schee Brieh". Das Andicken der Soße jedoch ist verpönt.



## Essen im Vogtland

Was der Vogtländer isst

Essen und Trinken halten nach gutem volkstümlichen Erfahrungsschatz nicht nur Leib und Seele zusammen. Die landschaftstypischen Essgewohnheiten und besonders die traditionellen Speisen geben anschauliche Hinweise auf Lebensweise und Lebensstandard in vergangenen Jahrhunderten. Für das Nahrungsangebot im Vogtland mit seinen landschaftlich kargen Böden war die sehr frühe Einführung des feldmäßigen Kartoffelanbaus in südlichen Nachbarlandschaften um Asch in Tschechien und in Nordostoberfranken um 1650 finden 1680 im Grenzort Schönberg am Kapellenberg und wenig später auch im übrigen Vogtland Parallelen.

Die "wohlfeile" Kartoffelnahrung, die 1791 ein Plauener Kaufmann als Grundlage für die "wohlfeile", sprich billige Spinnerei auf dem Lande charakterisierte, lässt sich bis heute an der Vielzahl der Kartoffelgerichte ablesen. Von Spalken (Suppe mit Kartoffelstückchen) über Bambes (Kartoffelpuffer), Eingeschnittenen (Bratkartoffeln) bis zu den landschaftstypischen "Grüngeniffen" (Klöße aus roh geriebenen Kartoffeln) reichen die vogtländischen Kartoffelgerichte. Aber auch aus gekochten Kartoffeln formte man mit geringsten Zutaten die verführerisch klingenden "Nacketen Maadle" und der Kartoffelkuchen gehört bis heute zum Angebot der Bäckerein. Die überragende Bedeutung der hier "Erdepl" genannten Kartoffeln wird sogar in der Volksdichtung bezeugt:

Erdeppelsupp in der Früh,  
Erdepl zu Mittag in der Brüh,  
Erdepl ne Umnd in der Schol,  
macht ne Tag drei Mol.

Den Kartoffelklößen gelang es, die teuren Mehlköße aus der Stellung eines Festessens zu verdrängen. Heute nehmen grüne Klöße mit Sauerbraten oder Rouladen als Sonntagsessen den ersten Rang ein. Das war freilich nicht immer so und die häufigste Verwendung des Geschlings als "saure Flecke" oder auch die Beliebtheit von "Schwammespalken" (Kartoffelstückchen mit Pilzen) in

traditionellen Rezepten lässt ahnen, dass der vogtländische Küchenzettel keinen Luxus zu bieten hatte.

Selbst das "Neunerlei" am Heiligabend als Auftakt zu den weihnachtlichen Festtagen bietet in den überlieferten Zusammensetzungen von Brot, Hirsebrei, Sauerkraut, Klößen oder Kartoffeln, Wurst oder Hering, Semmelmilch, Preiselbeeren, Stollen, Salz ein Bild vom ursprünglich bescheidenen Standard der Volksnahrung im Vogtland. Eine kleine Auswahl von typisch vogtländischen Gerichten haben wir aus einem Kochbuch von 1927, aus Überlieferungen und eigenen Erfahrungen zusammengetragen und möchten es Ihnen mit Humor servieren. Die vogtländische Küche verwendet hauptsächlich Produkte aus der Region und damit liegt sie genau richtig im Trend einer gesunden Ernährung .

Text: Horst Fröhlich

### Grüne Klöße

Der Kartoffelanbau hat bei uns eine gute Tradition und so fehlen die "Erdäpfel" auch fast an keinem Tag in irgendeiner Form auf dem Tisch.

Des Vogtländers Sonntag ist keiner – ohne

### Griegenifte

Mittlerweile bedient man sich bei der Zubereitung der modernen Küchentechnik in Form einer Saftzentrifuge, es geht aber auch mit dem altbewährten Kloßsack zum Auspressen - die rohen, geriebenen Kartoffeln müssen jedenfalls von Wasser und Saft getrennt werden. Die ausgepresste Kloßmasse überbrüht man mit kochendem Wasser, es muss ein formbarer Brei entstehen, aus dem man mit den Händen oder mit Hilfe einer Schöpfkelle (immer in kaltes Wasser tauchen) Klöße formt und in kochendes Salzwasser gibt. In dem leicht siedenden Wasser sind sie nach ca. 20 min. fertig.

Das sind die "echten Vogtländischen". Es gibt noch Varianten, bei denen die ausgedrückte Masse mit Grießbrei oder mit Kartoffelbrei gebrüht wird, auch kann man vor oder nach dem Brühen geriebene gekochte Kartoffeln darunter mischen. Gibt man in die Mitte geröstete Semmelwürfel, kochen sie schneller durch.



## Kartoffelpuffer

Sehr gern werden im Vogtland auch

## Bambes

gegessen - entweder mit Schwarzbeer' oder Preiselbeer' oder auch zu Braten, z.B. Hammelbraten.

Und so werden sie gemacht:

Rohe Kartoffeln reiben und ausdrücken, etwa die gleiche Menge Buttermilch, wie das ausgedrückte Stärkewasser, hinzufügen, feingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer und auf 2 kg Kartoffeln ein Esslöffel Mehl dazugeben und alles gut vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und etwa handtellergroße Puffer auf beiden Seiten knusprig backen. Man kann auch das Stärkewasser nicht entfernen und auf 2 kg Kartoffeln 2 - 3 Eier unter die Masse rühren statt der Buttermilch. Auf's Mehl kann dann auch verzichtet werden.

Die Bambes schmecken am besten frisch aus der Pfanne, wenn sie schön knusprig sind - man setzt sich also zu Tisch, wenn die Hausfrau noch am Backen ist (sie kann ja auch mal abgelöst werden).

Zu beiden Gerichten (grüne Klöße und Bambes) kann man "sauren Sud" reichen: Milch mit Salz zum Kochen bringen. Mehl und Eier mit etwas Milch verrühren. In der Milch aufkochen lassen. Der dünne Milchbrei wird mit Essig abgeschmeckt und mit etwas brauner Butter verfeinert.



### Zodelsuppe

Wenn's uns Vogtländern mal nicht richtig gut geht oder wenn's uns friert, tut eine

### Zuedelsupp'

wahre Wunder. Leider ist sie in Verruf geraten, weil sie nach dem Krieg die Notnahrung war. Für die moderne Vollwerternährung wird sie sicher wieder Freunde finden. Es geht ja auch ganz einfach, und von der gesunden Kartoffel geht nichts verloren. Die gewünschte Menge Wasser kochend machen und rohe geriebene Kartoffeln unter Rühren in das Wasser geben. In einer Pfanne Speck- und Zwiebelwürfel goldbraun rösten und zu der Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, essen und bald ist einem wieder wohler.

### Brotsuppe

Eine ähnliche Wirkung hat eine einfache

### Bruetsupp'

der man sogar nachsagt, dass sie auch "Kater" vertreibt.

Man nehme Brotreste (muss aber nicht sein), schneidet sie klein und überbrüht sie mit heißem Wasser, dazu gibt man braune Zwiebel, Speck, Salz und viel Pfeffer, lässt alles aufkochen - fertig.

Wer es noch gehaltvoller mag, kann ein rohes Ei in die Suppentasse schlagen, die kochende Suppe darüber geben und sofort umrühren. Frische Kräuter erhöhen auf jeden Fall den Vitamingehalt. Wer das Wasser in der Suppe durch Bier ersetzt, kann anschließend gut schlafen.



### Eingeschnittene oder Bröckelklöße

Sind in der vogtländischen Küche gekochte Kartoffeln übrig, macht man

### Eigeschniet`ne, Spälkle - Bröckelkließ

Während bei den Bratkartoffeln Scheiben geschnitten werden, die dann im Fett gebacken werden, werden die Kartoffeln für die Bröckelklöß gerieben und leicht in die Pfanne gedrückt, sind sie auf der einen Seite braun gebacken, versucht man das Ganze zu drehen; weil das fast immer misslingt und eben bröckelt, heißt es so. Zu den beiden "Gerichten" isst man mit vorliebe Spiegeleier. Aus heutiger Sicht ist auf jeden Fall noch ein frischer Salat angesagt.

Mit den köstlichen Kartoffeln kann man natürlich noch viel mehr anstellen, sie sind mittlerweile "salonfähig" geworden, das zeigen delikate Rezepte aus aller Welt. Eine Vielzahl von Fertig- und Halbfertigprodukten aus Kartoffeln ist auf dem Markt, und was wäre unsere Jugend (und nicht nur sie) ohne "Pommes"?

Wer auf gesunde Weise einige Pfunde verlieren möchte, kann das über eine Kartoffeldiät erreichen, aber Kartoffeln pur und in der Schale kochen!

Die Kartoffel hat sicher eine bewegte Vergangenheit und sicher eine vielversprechende Zukunft. Mit einem kleinen Reim aus einem alten Kinderbuch soll der kleine Kartoffelexkurs beendet sein:



Schön mehlig die Kartoffeln sind  
und weiß wie Alabaster  
sie sind für Mann und Weib und Kind  
das beste Magenpflaster

## Karpfen

Die Landschaft des Vogtlandes ist geprägt von bewaldeten Kuppen, sanften Tälern und Höhen, Wiesen und Äckern. Nur die Flüsse haben sich tiefe, steile Täler gegraben. So findet man in vielen Wiesensenken Teiche in mannigfacher Größe, in denen hauptsächlich Karpfen heranwachsen. Deshalb soll auch das Rezept für den "vogtländischen Karpfen" nicht fehlen.

## Vogtländischer Karpfen

Man kauft den Karpfen in der Regel im Geschäft, sollte aber darauf achten, dass die Kiemen entfernt sind. Die üblichste Handelsgröße ist 1,5 kg. Zur Vorbereitung gehört, dass man das Fischgewürz (Möhren, Poree, Petersilienwurzel, Kohlrabi, rote Rübe, Sellerie und Brotrinde, Pfefferkörner und Lorbeerblatt) in einem separaten Topf weich kocht.

Den Karpfen schuppt man, wäscht ihn und zerteilt ihn in Portionsstücke, diese werden an den Innenseiten gesalzen und außen mit etwas Zitronensaft oder Essig beträufelt. Nun gibt man reichlich Butter in eine Kasserolle und schichtet die Karpfenstücke darauf, zuunterst die Kopfstücke, zuletzt das Gebütt (Rogen oder Milch), darüber gießt man das zerkleinerte (Pürriergerät oder Kartoffelquetsche) Fischgewürz mit der Brühe. Der Karpfen muss nun schnell zum Kochen kommen und sollte dann ca.  $\frac{3}{4}$  Std. bei kleiner Hitze ziehen. Je

länger er "zieht", umso besser schmeckt er. Auch "aufgewärmt" ist vogtländischer Karpfen nicht zu verachten. Dazu isst man Rotkraut und Salzkartoffeln und manche auch "grüne Klöße".



### Einmarinierter Hering

### Ei'mar'nierter Hering

Ein anderer, im Vogtland sehr beliebter Fisch, ist der Salzhering. Auch in geräucherter Form oder als Backhering wird er hier gegessen. Neuerdings gibt es die Salzheringsfilets tafelfertig zu kaufen, das erspart das Wässern, Enthäuten und Entgräten der Salzheringe. Bei der Zubereitung der Marinade sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die Grundlage ist auf alle Fälle Milch, die man mit Majonaise oder Sauerrahm kalorienmäßig und geschmacklich aufwerten kann oder man nimmt Magerjoghurt und tut seiner Figur einen Gefallen. Da hinein gibt man fein geschnitten: Äpfel, Zwiebel, saure Gurke, Tomaten und möglichst noch frische Kräuter, wie Dill, Estragon (sparsam), Zitronenmelisse, Schnittlauch oder Zwiebellauch. In manchen Gegenden des Vogtlandes reibt man noch einen Rettich in die Soße, die soll dann sogar gut schmecken, wenn kein Hering drin ist. Sie heißt dann auch bloß "Rettichbrie". Dazu isst man Pellkartoffeln, der Vogtländer sagt "Schälererdäpfel".



## Sauerbrot'n

Man verwendet dazu Schmorfleisch (ca. 1 kg), das ein bis zwei Tage in einer Beize eingelegt wird. Die Beize bereitet man, indem  $\frac{1}{4}$  l Essig, 8 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Zwiebel mit reichlich  $\frac{1}{2}$  l Wasser aufgekocht werden. Abgekühlt gibt man sie über das Fleisch. Zum Braten nimmt man das Fleisch heraus und brät es ringsherum in Fett braun an, legt es heraus und brät 2 Möhren,  $\frac{1}{2}$  Sellerie, 1 Petersilienwurzel und Zwiebelwürfel, evtl. 1 Zehe Knoblauch ebenfalls an.

Dann füllt man mit Wasser und, je nach Geschmack, mit einem Teil der Beize auf, fügt Salz und etwas Zucker zu, gibt das Fleisch in die Brühe und lässt es ca. 2 Std. schmoren. Ca.  $\frac{1}{4}$  Std. vor Ende der Kochzeit gibt man in Wasser eingeweichten Reibekuchen hinzu. Ist das Fleisch gar, nimmt man es heraus und stellt es warm. Die Soße wird durch ein Sieb passiert. Dazu werden Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln gegessen. Semmelknödeln schmecken aber auch recht gut dazu, doch sind sie im Vogtland nicht typisch.



## Rouladen

Natürlich ist der Vogtländer kein Verächter von gutem Braten. Allerdings braucht er dazu viel "Brie", denn die Klöße müssen schwimmen (deshalb essen viele auch lieber vom tiefen Teller). Vom Rind sind Rouladen und Sauerbraten besonders beliebt, wo noch oder wieder geschlachtet wird, gibt's "Rückgratsknochen und Meerrettichbrie" vom Schwein, zur "Kirmes" und zu Weihnachten steht Gänsebraten auf dem Programm, der bei Kalorienbewussten von den Flugenten abgelöst wird, (Die Zubereitung ist aber gleich.).

## Rouladen

Die Anzahl der Rouladen richtet sich nach den Essenteilnehmern, die Größe nach dem "Haushaltsgeld". Beim Kauf sollte man darauf achten, dass die Fleischscheiben quer zur Muskelfaser geschnitten wurden. Man legt die Rouladen auf ein Brett und würzt mit Salz und Pfeffer, bestreicht mit Senf und

belegt mit Schinkenspeckscheiben und Zwiebelringen, dann rollt man jede Roulade zusammen und fixiert sie mit einer Rouladennadel oder mit Haushaltszwirn. In einer Kasserolle brät man sie in Fett ringsherum schön braun an, ebenso die Zwiebel und evtl. Knochen, füllt mit Rinderbrühe oder Wasser auf und schmort alles ca. 2 Stunden.

Getrocknete Waldpilze an der Soße verbessern den Geschmack. Mit etwas kaltem Wasser, angerührtem Kartoffelmehl oder mit einem handelsüblichen Soßenbinder wird die Soße tischfertig gemacht



### Rückgratknochen und Meerrettichbrühe

#### Riffelbrot'n und Krehbrie

Meist werden gepökelte Rückenknöchen verwendet, geeignet sind aber auch Rippchen oder Schweinsbein. Mit Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt und Pimentkörnern wird das Fleisch weich gekocht (bei ungepökeltem Fleisch muss man natürlich auch Salz zugeben, gepökeltes muss man gut abwaschen, evtl. sogar wässern). Für die Soße wird Meerrettich gerieben, mit Ei verquirlt und mit kochender Brühe übergossen. Meerrettich verliert durch Kochen an Schärfe.

Wenn man Meerrettich aus dem eigenen Garten verwendet, kann man ihn gut gesäubert und in Stückchen geschnitten zusammen mit 1 Ei und ca. 1 Tasse Brühe im Mixer einer Küchenmaschine zu einer Creme verarbeiten. Diese Creme kann dann jeder nach individuellem Geschmack mit Brühe verdünnen. Auch dazu isst der Vogtländer am liebsten grüne Klöße.



## Gänsebraten

### Gäns'bauch

Eine bratfertige Gans wird gesalzen, mit Pfeffer, Beifuß gewürzt und mit Wasser angesetzt. Durch das Kochen entweicht das Fett und das Wasser verdampft. Die Gans muss mehrfach mit dem Bratenfond begossen werden, damit sie nicht trocken wird. Ist sie gar, wird sie im Grill noch knusprig gemacht und dann im Ganzen auf die Mittagstafel gebracht.

Dann beginnt die harte Arbeit der Zerlegung. In vielen vogtländischen Haushalten teilt man die Gans schon vor dem Braten in Portionsstücke. Der gesamte Bratenvorgang ist dann wie beschrieben. Ist sie gar, richtet man die Stücke so auf einer hitzebeständigen Platte an, dass die Hautseite nach oben kommt. Dann schiebt man sie für ca. 10 min. ins Backrohr, im Grill geht's noch schneller und man erhält ebenfalls einen knusprigen Gänsebraten, die Arbeit bei Tisch entfällt.

Die bessere Variante kann jeder selber ausprobieren. Flugenten werden genauso zubereitet.



## Kartoffelkuchen

Unser kleiner Streifzug durch die vogtländische Küche würde eine große Lücke haben ohne das Rezept für den

### Erdäpelkung

Vor allem von Jugendlichen, die vom Wintersport oder ähnlichen Freizeitbeschäftigungen zum Kaffeetrinken heimkommen, kann man wahre Heldentaten in Sachen Kartoffelkuchenverzehr erfahren.

Für 1 Blech: 250 g Mehl, 50 g Margarine, 50 g Zucker, 1 Ei, 15 g Hefe, 1/8 l Milch, abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 500 g gekochte Kartoffeln, 50g

Rosinen, 50 g Butter, 100 g Zucker, Zimt. Einen Hefeteig herstellen, diesem werden die kalten, geriebenen gekochten Kartoffeln und die Rosinen beigemischt. Dann lässt man den Teig nochmals gehen. Danach rollt man ihn auf und legt ihn auf das gefettete Blech, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt ihn bei mittlerer Hitze etwa 30 min.

Ganz frisch und noch warm schmeckt er am besten



## Schüttelgurken

Bei uns im Vogtland gibt es eine Firma, die Sauerkraut und saure Gurken so recht nach unserem Geschmack herstellt. Wir sind also bestens versorgt. In vielen Gärten stehen aber noch die "Gurkenhäuschen" und es ist oft gar nicht so leicht, der reichen Ernte Herr zu werden. Wir empfehlen deshalb

## Schüttelgurken

das geht schnell und sie werden gern gegessen. Für eine Mischung braucht man ca. 1 kg Gurken (2 Stück), diese schält man und schneidet sie in Scheiben, ca. ½ cm dick, in ein Gefäß, das einen Deckel hat. Dazu gibt man noch: 6 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und wer es feurig mag, 1 Prise Chilli, Senfkörner, Zwiebelringe und frischen Dill. Nun stülpt man den Deckel darauf und schüttelt. Nach 24 Stunden schmecken die Gurken optimal, kurz nach dem 1. Schütteln schmecken sie schon, nach drei Tagen sollten sie gegessen sein.



## Eintopf

### Spalken

Sie gehören unbedingt mit in diese Sammlung. "Spalken" oder Eintopf kann man aus vielerlei Zutaten bereiten. Grundlage ist eine Fleischbrühe, die aus Knochen vom Rind oder Schwein und den entsprechenden Gewürzen bereitet wird. Der Fleischanteil ist individuell zu bestimmen.

Es lassen sich auch Bratensoßenreste mit verwenden. In dieser Brühe kocht man die Kartoffeln in "Spalten" geschnitten und Gemüse, das dann den "Spalken" den Namen gibt. Zum Beispiel grüne Bohnen oder Möhren evtl. Erbsen, Blumenkohl und Kohlrabi noch dazu oder Weißkraut oder Porree oder Kohlrüben, sog. "Kellerrum". Als Gewürze verwendet man bei Bohnen Bohnenkraut und bei Kraut und Rüben Kümmel mit zum Kochen. Frische Petersilie wertet alle Eintöpfe beim Anrichten auf.

Süßsauer abgeschmeckt und mit Bauchspeck als Grundlage der Brühe werden "Schwammespalken" und "saure Spalken" bereitet. Bei "Fleckspalken" wird die Kochbrühe des Geschlins verwendet. Aber immer sind Kartoffelstücken mit dabei. Je größer die Menge ist, die man "Spalken" kocht, desto besser schmecken sie, auch aufgewärmt oder dank der Mikrowelle schnell aufgetaut, wenn sie eingefrosten waren.



Ein "Spalkenkiebel" zu sein,  
ist für einen echten  
Vogtländer kein Schimpfwort.

# REZEPTE zum selbERMACHEN

## Bambes



### Zutaten:

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

1/2 TL Salz

Bratfett

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die Kartoffelmasse etwas ausdrücken und die Zwiebel mit reiben. Anschließend würzen. Die entstandene Kartoffelmasse in heißem Fett dünn goldgelb ausbacken.

### Tipp:

Im oberen Vogtland ist man die Bambes herzhaft zum Braten, gebratene Schwamme (Pilze) oder mit Schwamme- oder Eierbrieh. Bambes können aber auch süß, mit Zucker, Apfelmus oder Preiselbeeren mit Milch gegessen werden.

Durch die Zugabe von einem Ei, Quark oder etwas Buttermilch werden die Bambes noch lockerer. Mit Speckfett gebraten ist besonders lecker

## Gebratene Schwamme

### Gebratene Pilze



#### Zutaten:

1 kg frische Mischpilze

1 Zwiebel

50g Speck

1/2 TL Salz

Pfeffer, Kümmel

Bratfett

#### Zubereitung:

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden, dann zweimal waschen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel vierteln und zusammen mit den Pilzen in die Pfanne geben. Das Salz hinzugeben und die Pilze bei mäßiger Hitze solange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sie beginnen "anzulegen", d.h. zu bräunen. Das dauert ca. 45 min. Dann Pfeffer und Kümmel hinzugeben und die Zwiebel vor dem Servieren wieder herausnehmen.

#### Tipp:

Im Vogtland gibt es gebratene Schwamme häufig zum Abendessen mit Brot, heutzutage aber auch als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch. Hier zu Bambes. Am besten schmeckt eine Mischung aus möglichst vielen unterschiedliche Sorten, wie Maronen, Ziegenlippen, Perlpilze, Pfifferlinge und Steinpilze.

## Grüne Klöße

(Griene Kließ, Grüeniffte)



**Zutaten:**

1 1/2 kg rohe Kartoffeln

ca. 600 g gekochte Kartoffeln

Salz

Salzwasser zum Kochen

**Zubereitung:**

Rohe Kartoffeln schälen und fein reiben. Im Kloßsack ausdrücken und das Wasser auffangen. Gekochte Kartoffeln ebenfalls reiben. Kartoffelwasser abschütten, dabei aber die abgesetzte Kartoffelstärke zurück behalten und anschließend zur rohen Kartoffelmasse geben. Mit Salz würzen und mit etwas kochendem Wasser überbrühen. Gekochte Kartoffeln zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Mit nassen Händen Klöße formen und in einem möglichst breiten Topf im Salzwasser 15-20 Minuten garen.

[MEHLKLOEBE](#)

## (Mehlkließ, Stärkemehlkließ)



### Zutaten:

1 kg gekochte Kartoffeln

ca. 100 g Mehl

ca. 100 g Stärkemehl

1 Ei (evtl. 2 Eier)

Muskat

Salz

etwas Bratfett

geröstete Semmelwürfel von

1 Semmel (2 Brötchen)

Salzwasser zum Kochen

### Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln fein reiben. Mehl, ca. 80 g Stärkemehl, Ei, Muskat und Salz zugeben und zu einem Teig kneten. (Ist der Teig zu trocken, dann noch ein Ei zugeben.) Aus der Teigmasse eine Rolle formen, Stücke abschneiden, mit in Fett gerösteten Semmelwürfeln belegen und zu Klößen formen. Die Klöße im restlichen Stärkemehl wenden und in Salzwasser (ca. 5 Minuten) kochen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

## Quarkkeulchen

## (Gebackene Kließ, Quarkkließe)



### Zutaten:

500 g Kartoffeln

500 g Quark

200 ml Milch nach Bedarf

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL geriebene Zitronenschale

1 Ei

1 Eigelb

4 EL Rosinen

400 g Mehl

Bratfett

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und durchpressen. Alle anderen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. Anschließend diesen zu einer langen Wurst formen und in Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben flache Klöße formen und in der Fettigkeit braten.

### Tipp:

Statt Quark kann auch Buttermilch verwendet werden, dann schmecken die Keulchen lockerer. Hier wird der Teig mit einem Löffel ins heiße Fett gegeben.

### Beilagen:

Sie können die Quarkkeulchen mit Zimtzucker bestreuen oder mit Apfelmus garnieren.

(Sauerbröten)



Zutaten:

1-2 l Wasser

1/4 l Essig

3-4 große Zwiebeln

Salz

Nelken

Pfeffer

Lorbeer

1 kg Rinderschmorbraten

100 g Margarine

100 g Möhren

Sellerie

Petersilie

Tomatenmark

Reibekuchen

Zubereitung:

Wasser, Essig, die Zwiebeln und die verschiedenen Gewürze zu einer kräftigen Brühe aufkochen und abkühlen lassen. In diesem Sud das Rinderschmorfleisch ca. 2 Tage einlegen. Das gebeizte Fleisch herausnehmen und gut abtropfen lassen. Danach wird es scharf angebraten und mit dem Gemüse, dem Tomatenmark, Salz und der Beize aufgefüllt und gar gedünstet oder geschmort. Das weiche Fleisch herausnehmen. Den Sud mit dem Reibekuchen abbinden und abschmecken, danach durch ein grobes Sieb passieren. Das Fleisch mit der dunklen Soße übergießen.

### Beilagen:

Zum Sauerbraten reicht man Mehlklöße und Rotkraut. Grüne Köße werden traditionell nicht dazu gereicht, schmecken aber auch.

## Schwammespalken

(Pilzeintopf)



Die Schwammespalken sind für den Vogtländer eine absolute Delikatesse. Die alten Rezepte werden nur noch von wenigen Leuten beherrscht. Dabei hat jede Familie ihre eigenen Varianten. Hier ein Rezept, das wahrscheinlich aus der Schönecker Ecke stammt.

### Zubereitung:

Man nehme ca. 2 Pfund Mischpilze, die werden geputzt und in in feine Scheiben geschnitten, dann zwei !!! mal gewaschen und mit wenig Wasser etwa eine halbe Stunde gekocht. Am Anfang wird nicht zu knapp gesalzen und eine geviertelte Zwiebel zugegeben. Als Gewürze braucht man 2 Lorbeerblätter, ein paar Wachholderbeeren und Pfefferkörner. Während der halben Stunde kochen entfernt man ständig den sich bildenden Schaum.

Dann gibt man dem Ganzen noch vier in kleine Würfel (Spalken) geschnittene Kartoffeln zu und lässt das alles weiterkochen. Währenddessen bereitet man braunes Mehl (einen Esslöffel Mehl in der Pfanne rösten bis es braun ist) und ausgelassene Speckwürfel vor, die dem Gericht zugefügt werden, wenn die Kartoffeln weich sind. Zum Schluss kann noch, je nach Geschmack, ein Schuss Essig zugefügt werden.

## Vogtländischer Kartoffelsalat

## (Erdepfelsalat)



### Zutaten:

1 kg Kartoffeln

500 g Äpfel

1 große Zwiebel

saure oder Gewürzgurken

3 EL Essig

100g Speckfett

Salz

Pfeffer

Petersilie

### Zubereitung:

Die Kartoffeln weich kochen und dann schälen. Die geschälten Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel fein hacken und die Gurken klein schneiden. Nun Essig und das Speckfett zusammen mit dem Salz, Pfeffer und Zucker heiß werden lassen (nicht kochen). Danach die Äpfel, Zwiebeln und die Gurken untermischen. Die gekochten Kartoffeln möglichst noch heiß in feine Scheiben schneiden und mit einer Gabel dazumengen. Ist der Salat zu trocken, gibt man noch etwas heißes Wasser dazu. Den Salat mit Petersilie servieren.

### Beilagen:

Den Kartoffelsalat isst man im Vogtland gern mit Bockwurst oder gebratenen Eiern.

Ihre Autorinnen Maria Rybalko ,Michelle Lochmann und Frau  
Peterhaensel bedanken sich recht herzlich fuer ihr herzliches  
Lesen und Kochen !!!