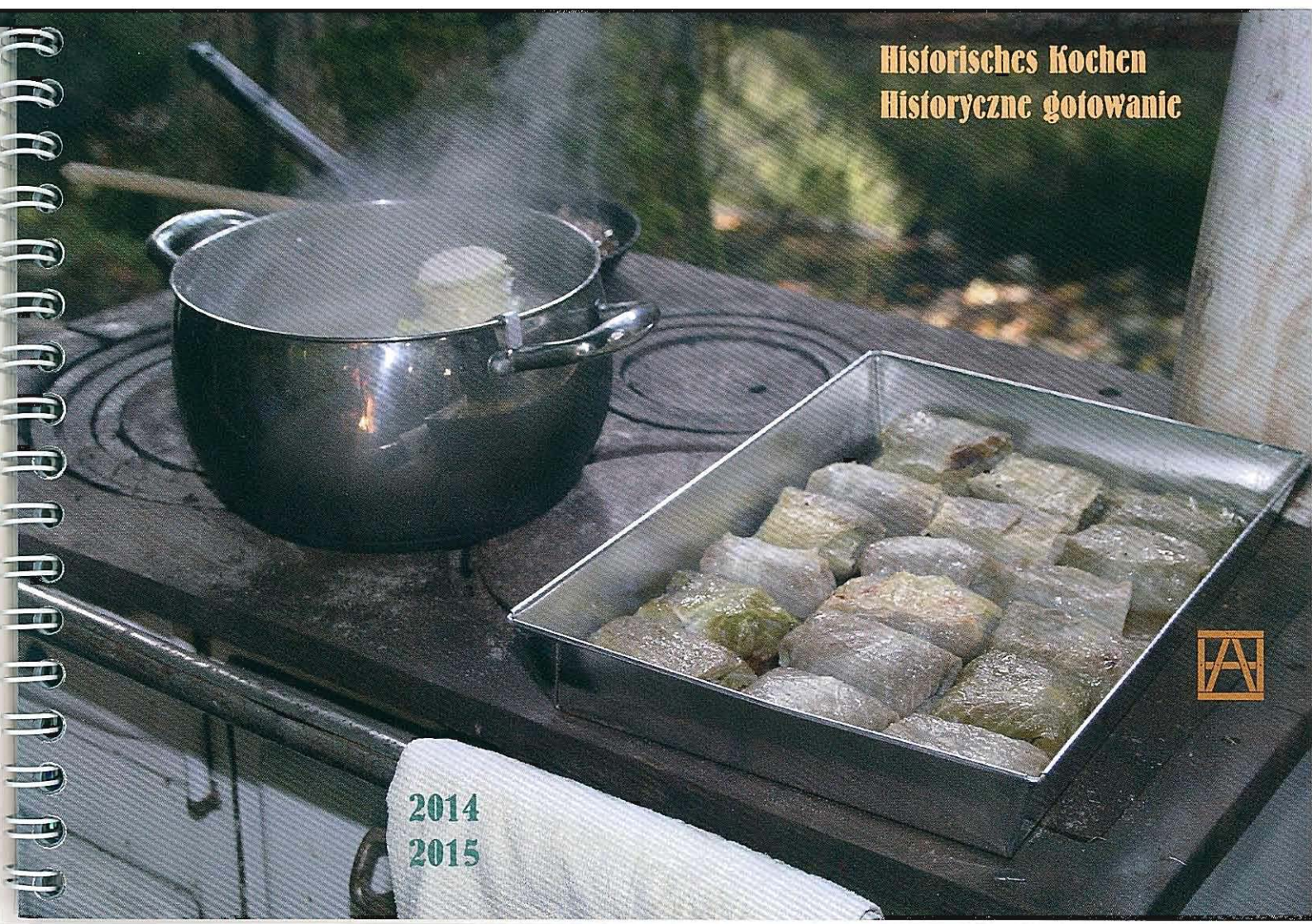


Historisches Kochen
Historyczne gotowanie



2014
2015





alle Zutaten für 4 Personen 2014 Rezepte

Kartoffelgerichte 1950 - 1955	5
Impressionen 2014	32 - 35

alle Zutaten für 4 Personen 2015 Rezepte

Schlachtfest 50er Jahre des 20. Jh.	37
<i>Dr. Hans-Jürgen Rach</i> , Schlachtfest	38 - 44
Rezepte	46 - 69
Impressionen 2015	70 - 74



Przepisy 2014 *Przepisy na cztery porcje*

Potrawy z ziemniaków w latach 1950 - 1955
Impresje 2014

Przepisy 2015 *Przepisy na cztery porcje*

Świniobicie w latach 50-tych XX wieku
Świniobicie
Przepisy
Impresje 2015



Kartoffelgerichte
1950 - 1955

Potrawy z ziemniaków
w latach
1950 - 1955



Bogdaniec 2014

Gemeinsam kochen
Wspólne gotowanie

Pasta mit Kartoffeln



VFBQ

Bad Freienwalde e.V.

- 300 g Kartoffeln
- 200 g Spaghetti
- 1 EL Öl
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 80 g getrocknete Tomaten
- 40 g Butter
- 2 Esslöffel gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch)
- Salz, Pfeffer, Knoblauch



Menü



- ❖ Pasta mit Kartoffeln
- ❖ Gefüllte Kartoffeln
- ❖ Eierkuchen mit
Kartoffelmarmelade

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel (1x1cm) schneiden, ca. zwei Minuten in kochendem Salzwasser garen und mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser nehmen. Danach die Spaghetti im Kochwasser al dente kochen. Derweil Tomaten in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel kurz anbraten, mit Brühe ablöschen und aufkochen. Dann die Tomatenstreifen zugeben, Butter und gehackte Kräuter einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer und gehacktem Knoblauch abschmecken.

Spaghetti abgießen, in der Sauce durchschwenken und anrichten.



Obrać ziemniaki, pokroić w kostkę (1x1cm), podgotować około 2 minuty w osolonej wodzie i wyciągnąć chochelką z wody. Następnie ugotować al dente makaron spaghetti. W tym czasie pokroić pomidory w drobne paseczki. Podgrzać na patelni oliwę z oliwek i podsmażyć krótko pokrojone w kostkę ziemniaki, podlać wywarem warzywnym i zagotować. Następnie dodać pokrojone w paski pomidory i mieszając dodawać masło i posiekane zioła. Sos doprawić solą, pieprzem i posiekanym czosnkiem. Makaron odcedzić, wymieszać w sosie i podawać.



Makaron z ziemniakami



Stowarzyszenie popierania zatrudnienia i kwalifikowania do pracy zarejestrowane w Bad Freienwalde

- 300 g ziemniaków
- 200 g makaronu spaghetti
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 150 ml wywaru warzywnego
- 80 g suszonych pomidorów
- 40 g masła
- 2 łyżki posiekanych ziół (pietruszka, szczypiorek)
- sól, pieprz i czosnek

Menu



- *Makaron z ziemniakami*
- *Nadziewane ziemniaki*
- *Omlot z marmoladą ziemniaczaną*

Gefüllte Kartoffeln

12 große Kartoffeln
60 g Fett
1/4 bis 1/2 Liter Brühe
2 Esslöffel saure Sahne
oder Milch

Fleischfüllung:
150-250g gehacktes Fleisch
1 Semmel
1 Ei
Zwiebel
Salz, Pfeffer

Menü



- Pasta mit Kartoffeln
- Gefüllte Kartoffeln
- Eierkuchen mit Kartoffelmarmelade



Man sucht möglichst große Kartoffeln aus. Sie werden geschält. Man schneidet oben eine Scheibe ab und höhlt das Innere vorsichtig aus (zur Suppe verwenden). Die Füllung wird hineingegeben und die Scheibe wieder aufgelegt oder festgebunden. Die Knollen stellt man nun nebeneinander in einen flachen Topf auf Speck oder Schinkenscheiben und bräunt sie leicht an. Man gießt nach Bedarf kochende Wasser oder Brühe zu und lässt die Knollen garschmoren. Die Soße wird vor dem Anrichten abgeschmeckt und mit Mehl und Milch oder Sahne gebunden. Schmorzeit beträgt eine Stunde.

Man kann sowohl frisches Rinder und Schweinehacktes verwenden als auch Reste von Braten, Wild und Geflügel. Ist das Fleisch mager, dreht man 30-50 g Speck mit durch die Maschine. Statt der eingeweichten Semmel kann man auch zwei bis drei geriebene gekochte Kartoffeln nehmen. Muss man das vorhandene Fleisch strecken, nimmt man eine Semmel mehr oder verwertet feingewiegte Gemüsereste. Alle Zutaten müssen gut gemischt werden, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.

Należy wyszukać możliwie największe ziemniaki. Obieramy je. Obcinamy u góry ziemniaka plaster i wydrążamy ostrożnie wnętrze (użyć do zupy). Nadzienie wkładamy do środka i na to układamy odcięty plaster lub przywiązujemy go. Bulwy układamy obok siebie w niskim, płaskim garnku na plastrach boczku lub szynki i przyrumieniamy je lekko. Podlewamy w miarę potrzeby gotującą wodą lub bulionem i dusimy. Sos doprawiamy przed podaniem i zaklepujemy mąką mlekiem lub śmietaną.

Czas duszenia 1 godzina

Można użyć zarówno świeżą wołowinę i wieprzowinę mieloną jak i resztę z pieczeni, dziczyznę czy drób. Jeśli mięso jest chude, mielimy 30-50g słoniny przez maszynę. Zamiast namoczonej bułki można użyć również 3 startych ugotowanych ziemniaków. Jeśli potrzeba jest rozcieńczyć mięso, używa się bułki lub wykorzystuje drobno posiekane resztki warzyw. Wszystkie składniki muszą być dobrze wymieszane aż do powstania gładkiej masy.



Nadziewane ziemniaki

12 dużych ziemniaków
60 g tłuszczu
1/4 do 1/2 litra bulionu
2 łyżki kwaśnej śmietany lub mleka

Nadzienie mięsne:
1 50-250 g mięsa mielonego
1 bułka
1 jajko
cebula, sól, pieprz

Menu



- Makaron z ziemniakami
- Nadziewane ziemniaki
- Omlet z marmoladą ziemniaczaną

Eierkuchen mit Kartoffelmarmelade

400 g Äpfel
400 g mehligkochende Kartoffeln
400 ml Apfelsaft
zwei Hände voller Liebe
500 g Gelierzucker
1 Prise Salz
Saft von 2 Zitronen
1 Vanillestange
50 -100 ml Rum
3-4 Tropfen Rumaroma

Eierkuchen:
50 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier, getrennte
200 ml Milch
200 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Butter zum Ausbacken

Menü

- Pasta mit Kartoffeln
- Gefüllte Kartoffeln
- Eierkuchen mit
Kartoffelmarmelade



Kartoffelmarmelade: Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Kartoffeln schälen und raspeln. Beide Zutaten zusammen mit ganz viel Liebe, dem Rum, dem Rumaroma, dem Zitronensaft, dem Mark der Vanillestange, dem Apfelsaft und dem Gelierzucker aufkochen. Noch 5-10 Minuten weiterkochen, bevor man sie in die mit kochendem Wasser gespülten Twist-off-Gläser füllt, abdeckelt und für 5 Minuten auf den Kopf stellt. Schneller geht es sicher mit dem Thermomix. (Zutaten einfüllen, pürieren, bei 100 Grad 15 Minuten und ab in die Gläser).

Eierkuchen: Butter mit Zucker und Vanillezucker vermengen (dazu evtl. in der Mikrowelle weich werden lassen). Die Eigelbe hinzufügen und schaumig rühren, dann die Milch zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver über die Masse sieben und glattrühren. Eiweiße steif schlagen und zum Schluss unterheben.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Portionsweise aus dem Teig nun Pfannkuchen in wenig Butter von beiden Seiten braten, bis sie goldgelb sind.

Eierkuchen mit der Kartoffelmarmelade servieren.

Marmolada ziemniaczaną: Obrac jabłka, oczyścić z pestek i zetrzeć na tarce. Obrac ziemniaki i zetrzeć na tarce. Obydwa składniki zagotować wraz z wielką ilością, rumem, aromatem rumowym, sokiem cytrynowym, nasionami z laski wanilii, sokiem jabłkowym i cukrem żelującym. Gotować dalej 5-10 minut, zanim napełni się nią Twist-off słoiki wypłukane gotującą się wodą i zakręcając je odstawi do góry nogami na 5 minut. Szybciej uda się to z pewnością za pomocą Thermomixu (włożyć składniki, zblendować, 100 stopni 15 minut i do słoików)

Omler: Wymieszać masło, cukier i cukier wanilinowy (do tego ewentualnie dać zmięknąć w mikrofalii).

Dodać żółtka i mieszać, aby się pieniało, mieszając dodać mleko. Przesypać przez sito mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać na gładko. Ubić białka na sztywną pianę i dodać na koniec. Patelnię rozgrzać na średnim ogniu. Porcjami z ciasta piec na małej ilości masła naleśniki z obu stron aż się zarumienią.

Omler serwować z marmoladą ziemniaczaną.



Omler z marmoladą ziemniaczaną

400 g jabłek
400 g mączystych ziemniaków
400 ml soku jabłkowego
2 ręce pełne miłości
500 g cukru żelującego
szczypta soli
sok z 2 cytryn
1 laska wanilii
50-100 ml rumu
3-4 krople aromatu rumowego

Omler:

50 g masła lub margaryny
100 g cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego, 4 jajka (rozdzielone)
200 ml mleka
200 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
trochę masła do smażenia

Menu



- * Makaron z ziemniakami
- * Nadziewane ziemniaki
- * Omler z marmoladą ziemniaczaną

Kartoffelpuffer

in Leinöl gebacken mit Apfelmus, dazu ein Port Malzkaffee



Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V.

- 2 kg Kartoffeln festkochend
- 3 Eier
- 100 g Karffelstärke oder Mehl
- 1 Zwiebel
- 0,4 l Leinöl
- 2 kg Äpfel vollreif
- 1 Zitrone
- 70 g Malzkaffee
- Salz
- Melisse

Menü



- Kartoffelpuffer
- Kartoffel-Möhrensuppe mit Hühnerfleisch
- Bouillonkartoffeln mit gebackenem Hühnerfleisch



Für die Kartoffelpuffer die Kartoffeln schälen und fein reiben, mit den Eiern und der Stärke einen Teig herstellen, mit Salz und einer geriebenen Zwiebel würzen. Etwas ruhen lassen. In einer Pfanne Leinöl heiß werden lassen und den Kartoffelteig als Puffer darin auf kleiner Flamme ausbacken lassen.

Für den Apfelmus die Äpfel waschen und entkernen, dann in einen Topf ganz leicht mit Wasser bedeckt, einer Prise Salz und dem Saft einer Zitrone weich kochen. Dann durch ein Passiersieb (Flotte Lotte) reiben. Vollreife Äpfel sollten ohne zusätzlichen Zucker auskommen. Nochmals aufkochen und solange köcheln bis die Konsistenz erreicht ist.

In einer Blechkanne oder einer Porzellankanne das Malzkaffeepulver einfüllen und mit 1,5 l kochendem Wasser aufgießen, etwas ziehen lassen und in Kaffeepötte abfüllen.

Anrichten: Kleiner Teller mit zwei kleinen Kartoffelpuffern, darauf großer Klecks Apfelmus, mit Melisse garnieren.

Nebenher ein Port Malzkaffee.

Obrać i starkować ziemniaki na placki ziemniaczane, wyrobić ciasto dodając jajka i skrobię, przyprawić solą i tartą cebulą. Odczekać troszkę. Rozgrzać patelnię z olejem lnianym i na małym ogniu smażyć placki. Umyć i oczyścić z pestek jabłka na mus jabłkowy, następnie lekko podgotować do miękkości w wodzie ze szczyptą soli i sokiem z cytryny. Następnie przetrzeć w przecieracze. W pełni dojrzałe jabłka powinno się użyć bez dodatkowego cukru. Zagorować ponownie i gotować na wolnym ogniu do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Do dzbanka blaszanego lub porcelanowego wsypać kawę zbożową i zalać 1,5 l gorącej wody, pozostawić chwilę do naciągnięcia i napełnić kubki.

Podanie: Mały talerz, dwa placki ziemniaczane, na to duży kleks musu jabłkowego, przybrać melisą. Do tego kubek kawy zbożowej.



Placki ziemniaczane
z musem jabłkowym pieczone
w oleju lnianym, do tego kubek
kawy zbożowej



*Związek Kucharzy Scharmützelsee
i okolic*

2 kg ziemniaków
sałatkowych/twardych
3 jajka
100 g skrobi ziemniaczanej
lub mąki
1 cebula
0,4 l oleju lnianego
2 kg w pełni dojrzałych jabłek
1 cytryna
70 g kawy zbożowej
sól
melisa

Menu



• *Placki ziemniaczane*
• *Zupa ziemniaczano-marchewkowa*
• *Ziemniaki z bulionu*

Kartoffel-Möhrensuppe mit Hühnerfleisch und Thymian Honig gerösteten Kartoffelscheiben

- 1,5 kg Karoffeln festskochend
- 0,5 kg Möhren
- 1 großes Suppenhuhn (ca. 3 kg)
- 150 g Sellerie
- 150 g Porree
- 200 g Honig
- 50 g Zwiebeln
- 50 ml Öl
- Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran,
Thymian, Liebstöckel

Menü

- *Kartoffelpuffer*
- *Kartoffel-Möhrensuppe
mit Hühnerfleisch*
- *Bouillontkartoffeln mit
gebackenem Hühnerfleisch*



Suppenhuhn waschen und in kaltem, gesalzenem Wasser, (ca. 6 Liter) zum Kochen bringen und ca. zwei Stunden köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Honig mit dem Thymian aromatisieren. Sellerie, Liebstöckel, Porree, Zwiebeln und ein Stück Möhre putzen und zum Huhn dazugeben. Noch ca. eine halbe Stunde köcheln lassen bis das Huhn weich ist. Das Huhn aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln und restliche Möhren putzen. Drei kleinere Kartoffeln beiseite legen, die restlichen Kartoffeln mit den Möhren in ca. 2,5 Liter der Hühnerbrühe mit dem Suppengemüse darin gar kochen. Die drei Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit dem Thymian-honig marinieren und in etwas Öl kross rösten. Sind die Kartoffeln/Möhren gar, stampfen oder passieren.

Mit Salz und frischem Majoran abschmecken und anrichten. Vom Suppenhuhn die Flügel und das Fleisch ablösen und kleinschneiden. Anrichten: Tiefer Teller mit Suppe, Einlage geröstete Kartoffelscheiben und Hühnerfleisch. Mit gehackter Petersilie bestreuen und einem Zweig Majoran garnieren.

Umyć kurę, zagotować w 6 litrach zimnej osolonej wody i gotować na wolnym ogniu około 2 godziny. W międzyczasie aromatyzować miód z tymiankiem. Oczyszczyć seler, lubczyk, porę, cebule i 1 marchewkę i dodać do kury. Gotować jeszcze około 0,5 h aż kura będzie miękka. Wyciągnąć kurę z rosółu i trochę wystudzić. Oczyszczyć ziemniaki i resztę marchwi. Odłożyć 3 małe ziemniaki, pozostałe ziemniaki i marchew ugotować w 2,5 l rosółu z włoszczyzną. Trzy odłożone ziemniaki pokroić w cienkie plasterki, zamarynować miodem z tymiankiem i smażyć na chrupko w odrobinie oleju. Kiedy ziemniaki i marchew się ugotują, rozgnieść lub przetrzeć. Doprawić solą, świeżym majerankiem i podawać.

Pokroić mięso z kury.

Podanie: Głęboki talerz z zupą, do tego nałożyć smażone plasterki ziemniaków i mięso z kury przsroić posiekaną pietruszką i gałązką majeranku.



Zupa ziemniaczano marchewkowa z drobiem i plasterkami ziemniaków opiekanych w tymianku i miodzie

1,5 kg ziemniaków sałatkowych/
twardych
0,5 kg marchwi
1 duża kura na rosół (ok.3kg)
150 g selera
150 g pory
200 g miodu
50 g cebuli
50 ml oleju
sól, pieprz, pietruszka, majeranek,
tymianek, lubczyk

Menu



- *Placki ziemniaczane*
- *Zupa ziemniaczano- marchewkowa*
- *Ziemniaki z bulionu*

Bouillonkartoffeln

mit gebackenem Hühnerfleisch
und Schmorgurken

- 1,5 kg gegarte Hühnerbrust
und Keulen
- 2 kg Kartoffeln festkochend
- je 200 g Porree, Sellerie, Möhren,
Zwiebeln
- 2,5 l Hühnerbrühe
- 20 g frisch geriebener Meerrettich
- 400 g Semelmehl
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 2 kg Schmorgurken
- 200 g magerer Speck
- 500 g Zwiebeln
- 0,2 l Saure Sahne
- 100 g Butter
- 500 g Tomaten
- Salz, Pfeffer, Liebsröckel, Salbei,
Borretsch frisch, Petersilie

Menü

-  Kartoffelpuffer
-  Kartoffel-Möhrensuppe
mit Hühnerfleisch
-  Bouillonkartoffeln mit
gebackenem Hühnerfleisch



Bouillonkartoffel: Kartoffeln schälen und kleinwürfeln, Porree, Zwiebeln, Möhren, Sellerie putzen und kleinwürfeln. Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen, dann das gewürfelte Gemüse und die gewürfelten Kartoffeln in die Brühe geben und mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel abschmecken und garziehen lassen.

Schmorgurken: Gurken schälen längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel ausschaben und in ca. zwei cm dicke Streifen schneiden und mit Salz bestreuen und in einem Sieb ruhen lassen, kurz mit Wasser abspülen. Das festigt die Struktur der Gurken, weil das Salz die Gurken entwässert. Die Tomaten vierteln. Zwiebeln putzen und klein würfeln. Speck kleinwürfeln. In der Butter Speck und Zwiebeln leicht anbraten, dann die Gurken dazugeben, ca. fünf Minuten garen. Danach die Tomaten dazugeben, etwas salzen und pfeffern. Mit der sauren Sahne binden und kleingeschnittenen Borretsch dazugeben.

Gebackenes Hühnerfleisch: Die gegarte Hühnerbrust in Scheiben schneiden, die Hühnerkeulen entbeinen etwas salzen und pfeffern. Mit Mehl, Ei, in welches kleingeschnittener Salbei kommt, und Semelmehl panieren und in Öl ausbacken. Anrichten: Englischer Teller, Bouillonkartoffeln mit wenig Brühe, daneben die Schmorgurken und das gebackene Hühnerfleisch mittig anlegen, mit geriebenem Meerrettich bestreuen und reichlich gehackter Petersilie.

Ziemniaki z bulionu: obrać ziemniaki i pokroić w małą kostkę, oczyścić porę, cebulę, marchew i seler i również pokroić w małą kostkę. Zagotować rosół, dodać pokrojone w kostkę warzywa i ziemniaki, doprawić solą, pieprzem, lubczykiem i gotować na wolnym ogniu.

Duszone ogórki: obrać ogórki, przekroić na pół wzdłuż, wyłuszczkować guiazdo nasienne i pokroić na 2 cm paski, posypać solą, pozostawić chwilę w durszlaku a po ok. minucie opłukać krótko wodą. To wzmacnia strukturę ogórka, ponieważ sól odwadnia ogórki. Poćwiartować pomidory. Oczyścić i pokroić drobno cebulę. Pokroić w małą kostkę boczek. Na maśle podsmażyć lekko boczek i cebulę, następnie dodać ogórki i 5 minut gorować. Następnie dodać pomidory, doprawić solą i pieprzem. Połączyć to z kwaśną śmietaną i dodać drobno pokrojony ogórecznik lekarski.

Pieczony drób: ugotowaną pierś z kurczaka pokroić w plastry, z udek oddzielić kości, doprawić solą i pieprzem. Panierować w mące, jajku z drobno pokrojoną szafwią, bułce tartej i smażyć na oleju.

Podanie: Angielski talerz kartofli z bulionu z odrobiną rosółu, obok wyłożyć duszone ogórki i pieczony drób, posypać tartym chrzanem i obficie posiekaną pietruszką.



Ziemniaki z bulionu z pieczonym drobiem i duszonymi ogórkami

- 1,5 kg ugotowanych pierś z kurczaka i udek
- 2 kg ziemniaków sfałkowanych/twardych
- po 200 g pory, selera, marchwi, cebuli
- 2,5 l rosółu z kury
- 20 g świeżo startego chrzanu
- 400 g bułki tartej
- 4 jajka
- 100 g mąki
- 2 kg ogórków nasennych
- 200 g chudsze go boczku
- 500 g cebuli
- 0,2 l kwaśnej śmietany
- 100 g masła
- 500 g pomidorów
- sól, pieprz, lubczyk, szafwia, świeży ogórecznik lekarski, pietruszka

Menu



- Placki ziemniaczane
- Zupa ziemniaczano- marchewkowa
- Ziemniaki z bulionu

Thüringer Kartoffelsuppe



Verein der Hauptstadtköche Berlin e. V.

- 1 l Knochenbrühe
- 1 kg Kartoffeln
- 120 g Blutwurst
- 250 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 150 g Porree
- 100g Zwiebeln
- 50 g mageren Speck
- 50 g Schweineschmalz
- Mehl, Öl, Salz, Pfeffer,
Majoran, Kümmel

Menü



- Thüringer Kartoffelsuppe
- Gefüllte Kartoffelroulade
- Knödel mit Quarkfüllung

18



Die Brühe mit Kartoffeln, Sellerie und Möhren ansetzen. Wenn das Gemüse gar ist mit dem Stampfer so zerkleinern, dass noch kleine Stücken in der Suppe sind.

Die Zwiebeln mit dem Speck und dem Schmalz etwas braun werden lassen und unter die Kartoffelsuppe ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Nun die Blutwurst in vier Scheiben schneiden, im Mehl wälzen und in der heißen Pfanne anbraten.

Beim Servieren eine Scheibe Blutwurst auf der Suppe anrichten.

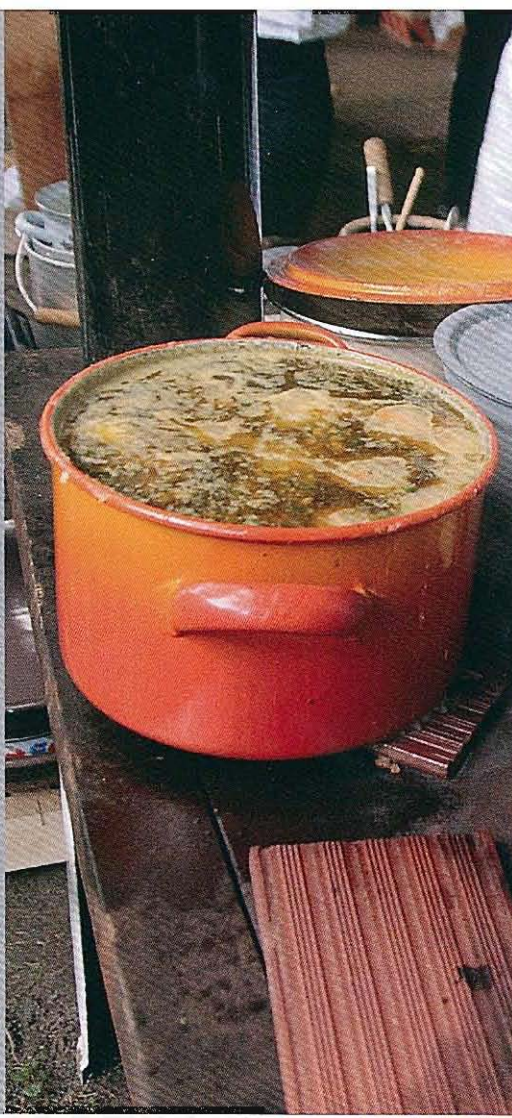
Wywar z kości zagotować razem z ziemniakami, selerem i marchwią.

Jak warzywa są miękkie wszystko razem udukać tak aby pozostały jeszcze drobne kawałeczki.

Na patelni rozpuścić smalec, podsmażyć lekko cebule z boczkiem i dodać do kartoflanki. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i mielonym kminkiem.

Kaszankę pokroić na 4 plastry utuczyć w mące i podsmażyć na gorącej patelni.

Zupę razem z plasterem kaszanki podawać w głębokim talerzu.



„Schippa“

Ziemniaczanka ze smażoną kaszanką z Turynгии



*Stowarzyszenie kucharzy
miasta Berlin*

1l wywaru z kości

1 kg ziemniaków

120 g kaszanki

250 g marchwi

150 g selera

150 g porów

mąka, olej

100 g cebuli

50 g chudego boczku

50 g smalcu wieprzowego

sól, pieprz

majeranek, kminek

Menu



* *Ziemniaczanka ze smażoną kaszanką z Turynгии*

* *Rolada ziemniaczana*

* *Knedle nadziewane twarogiem*

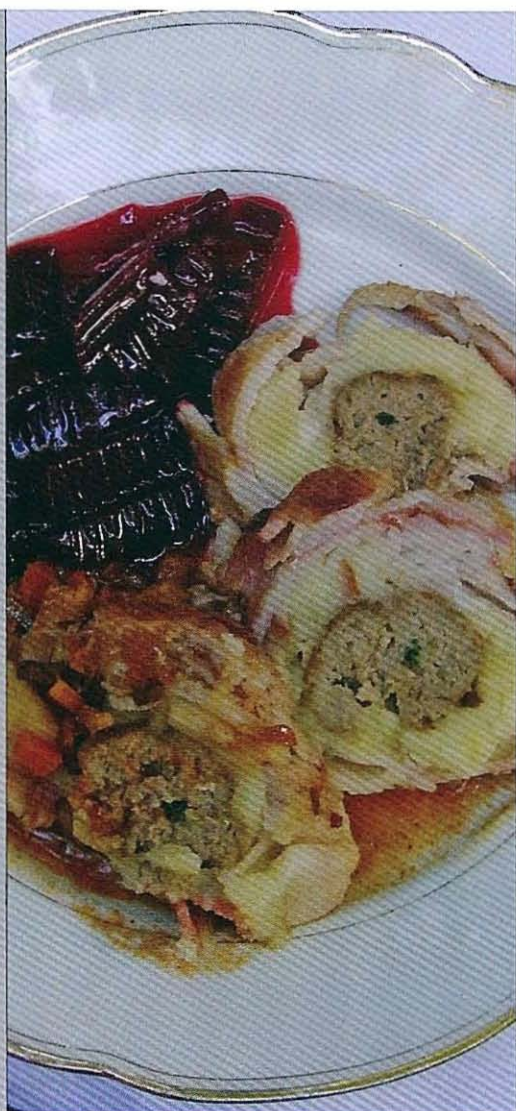
Gefüllte Kartoffelroulade

- 1,2 kg Kartoffeln
- 0,5 kg Mischhack
- 0,4 kg Bauchspeck
- 1 Ei
- 1 trockene Semmel
- 0,2 kg Suppengrün
- 0,1 kg Tomatenmark
- 0,4 kg Rote Beete
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Paprika
- Majoran
- Kümmel (gemahlen)
- Knoblauch
- Muskat

Menü



- * Thüringer Kartoffelsuppe
- * Gefüllte Kartoffelroulade
- * Knödel mit Quarkfüllung



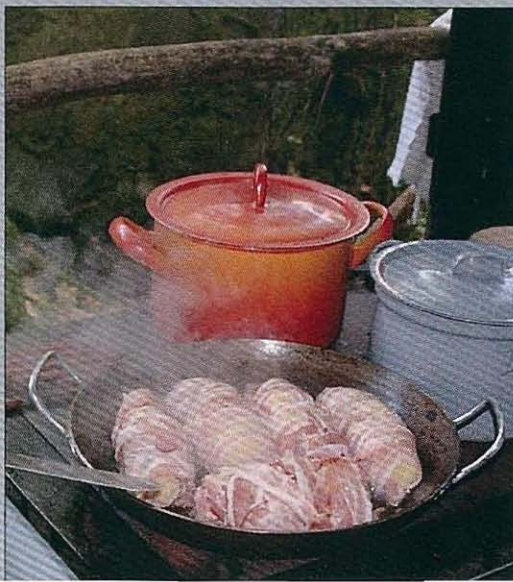
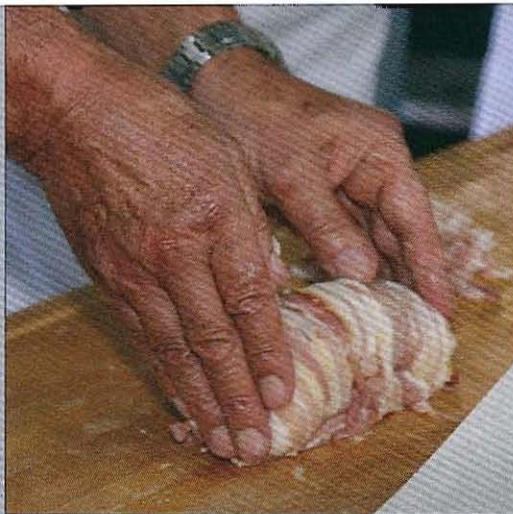
Kartoffeln schälen, garen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Hackmasse zubereiten, formen (4 cm dick und 15 cm lang) und gut anbraten. Rote Beete garen, schneiden und binden. Mit Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Tomatenmark die Soße ziehen.

Den Bauchspeck nebeneinander legen, Speckstreifen einflechten und die Kartoffelmasse ca 3 cm dick auf dem Speck verteilen, eine Hackrolle auflegen und einrollen. Unter Wenden goldbraun anbraten (auf der Naht beginnen) und in der Backröhre 40 Minuten garziehen lassen. Zwei Scheiben Kartoffelroulade auf einen Teller legen, halb mit Soße überziehen und die Rote Beete anlegen.

Dieses Rezept wurde von Hedwig Schlichting nach dem Krieg kreiert.

Ziemniaki obrac, ugotować, przekręcić przez maszynkę, przyprawić solą i muszkatem. Przygotować nadzienie z mielonego, przyprawić i formować waleczki o długości 15 cm i grubości 4 cm i dobrze podsmażyć. Buraki ugotować, pokroić i podprawić. Ugotować sos z włoszczyzny, cebuli i koncentratu pomidorowego. Plastry boczku rozłożyć na płasko, pokryć 3 cm warstwą ziemniaków, położyć walek z mielonego i wszystko razem zrolować.

Podsmażyć na patelni na złoty-brązowy kolor a następnie piec ok 40 minut w piekarniku. Roladę pokroić w grube talary. Sposób serwowania: na płaskim talerzu ułożyć 2 talary z rolady polać do połowy sosem, obok ułożyć ozdobnie buraczki. Ta potrawa wykreowała w okresie powojennym Hedwig Schlichting.



Rolada ziemniaczana nadziewana mięsem mielonym z sosem warzywnym i z buraczkami

1,2 kg ziemniaków
0,5 kg mielonego
0,4 kg boczku
1 jajko
1 czerstwa bułka
0,2 kg włoszczyzny
0,1 kg koncentratu pomidorowego
0,4 kg buraków
cebula
przyprawy: sól, pieprz,
papryka,
majeranek
mielony kminek
czosnek,
muszkata

Menu



- Ziemniaczanka ze smażoną kaszanką z Turynii
- Rolada ziemniaczana
- Knedle nadziewane twarogiem

Knödel mit Quarkfüllung

- 40 g Kartoffeln
- 60 g Weizenmehl
- 1 Ei, Salz
- 50 g Magerquark
- 10 g Rosinen
- 1 Ei
- 1 Packung Vanillezucker
- 200 g Pflaumen
- 1 EL Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 15 g gehobelte Mandeln
- 1 cl Rum

Menü



- * Thüringer Kartoffelsuppe
- * Gefüllte Kartoffelroulade
- * Knödel mit Quarkfüllung



Die Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen, dämpfen und fein stampfen.
Das Kartoffelwasser aufheben.
Mehl und Eiweiß zu den Kartoffeln geben, kneten und ca. zwei Stunden ruhen lassen. Quark mit Leinenruch ausdrücken, mit Vanillezucker und einem Eigelb aufschlagen.
Die Rosinen waschen, trocknen und unter die Quarkmasse rühren.
Teig mit etwas Mehl ausrollen, ca. 8 cm Durchmesser Kreise ausstechen, mit Quarkmasse, 1/2 Teelöffel voll, in der Mitte belegen, überklappen und mit der Gabel die Ränder verschließen.
Das Kartoffelwasser auf zwei Liter auffüllen und die Knödel in leicht kochender Flüssigkeit zehn Minuten schwimmend garen lassen.
Die Pflaumen waschen, trocknen und halbieren. In einem Topf den Zucker leicht karamelisieren. Die Pflaumen, Zimt und den Rum zugeben, leicht köcheln bis sich das Karamel aufgelöst hat. Geröstete Mandeln zugeben. Das Pflaumenkompott in einen Mittelsteller geben und die Knödel darauf anrichten.
Wer mag, kann etwas geschlagene Sahne oder Vanillesoße extra dazu reichen.

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odlać, odpatować, zmielić. (Wodę od gotowania odstawić) Dodać jajko i mąkę i wyrobić na gładkie ciasto. Zostawić na 2 godziny do wypoczęcia. Twaróg przecisnąć przez lniana ścierekę, dodać jajko i cukier waniliowy. Dodać umyte i wysuszone rodzynki. Ciasto wałkować z odrobina maki, wyciąć kolka o średnicy 8 cm, wypełnić masa twarogowa, złożyć na pół i skleić rand za pomocą widelca. Odstawiona wcześniej wodę po gotowaniu ziemniaków uzupełnić do 2 litrów i zagotować. Do wrzącej wody wrzucić delikatnie knedle i gotować na wolnym ogniu ok 10 minut. Śliwki umyć, wysuszyć, przepołowić. W garnku skarmelizować cukier, dodać śliwki, cynamon, rum i lekko gotować aż do rozpuszczenia karmelu. Kompot śliwkowy nałożyć na średni talerz i ułożyć na nim knedle.

Kto lubi może podawać z bita śmietaną lub z sosem waniliowym.



Knedle nadziewane twarogiem

Ciasto na knedle:

40 g ziemniaków
60 g maki pszennej
1 jajo, sól

Nadzienie:

50 g chudego twarogu
10 g rodzynek
1 op. cukru waniliowego

Kompot śliwkowy:

200 g śliwek
1 łyżka cukru
1 szczypta cynamonu
5 g płatków migdałów
1 cl rumu

Menu



- Schippa Ziemniaczanka ze smazona kaszanka z Tyingii
- Rolada ziemniaczana
- Knedle nadziewane twarogiem

Kartoffelsuppe mit Omlett



*Zespół Szkół Gastronomicznych
w Gorzowie Wlkp.*

- 1 l Fleischbrühe
- 0,5 kg Kartoffeln
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Bauchspeck
- 2 Eier
- 0,2 l Sahne
- Kräuter

Menü



- *Kartoffelsuppe mit Omlett*
- *Grüne Klöße mit Rippchen*
- *Apfel-Birnen-Kompott*

24



Die Kartoffeln in der Brühe zerkochen lassen.
Das Omelert mit Bauchspeck und Zwiebeln
herstellen und in Würfel schneiden.
Die Suppe mit Sahne und Gewürzen
abschmecken.
Zum Schluss das Omelert hinzugeben.



Zupa ziemniaczana z omletem



*Zespół Szkół Gastronomicznych
w Gorzowie Wlkp.*

1 l wywar u mięsnego
0,5 kg ziemniaków
0,15 kg cebuli
0,1 kg boczku wędzonego
2 jajka
0,2 l śmietanki
przyprawy

Menu



- * Zupa ziemniaczana z omletem*
- * Sine kluski z Żeberka*
- * Kompot z jabłek i gruszek*

25

Ziemniaki ugotować w wywarze, przetrzeć przez sito. Przygotować omlet. Cebulę i boczek pokroić i podsmażyć, dodać do zupy. Omlet pokroić w kostkę i zalać zupą podprawioną śmietanką. Posypać pietruszką.



Grüne Klöße mit Rippchen

Für die Grünen Klöße:

- 1 kg Kartoffeln
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Bauchspeck
- 100 g Mehl
- 1 Ei, Kräuter

Für die Rippchen:

- 1 kg Rippchen
- 1 kg Sauerkraut
- 100 g Zwiebeln
- Kümmel, Honig

Apfel-Birnen-Kompott

- 0,3 kg Birnen
- 0,3 kg Äpfel
- 50 g Zucker
- Pfefferminze

Menü



- Kartoffelsuppe mit Omlett
- Grüne Klöße mit Rippchen
- Apfel-Birnen-Kompott



Die Grünen Klöße:

Die Kartoffeln reiben, Mehl, Kräuter, Eier zugeben und mischen. Mit einem Löffel die Klöße formen und ins kochende Wasser geben. Zwiebeln, Speckwürfel braten und zugeben.

Rippchen

Sauerkraut abkochen, Rippchen würzen und anbraten, dazu Zwiebeln geben. Alle Zutaten in einen Schmortopf geben und fertig garen.

Die Früchte schälen und teilen, mit zwei Liter Wasser kochen und mit Zucker und Minze abschmecken.



Sine kluski:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać mąkę, jajka, przyprawy, wymieszać. Formować łyżką kluski i kłaść na wrzącą wodę. Cebulę i boczek podsmażyć i dodać do klusek.

Żeberka:

Żeberka duszone z kiszoną kapustą
Kapustę obgorować, żeberka obsmażyć dodać do kapusty, dodać przysmażoną cebulę, kminek, przyprawy i miód. Dusić.

Owoce obrać i podzielić na cząstki. Ugotować, dodać cukier i miętę.



Sine kluski z Żeberka

Sine kluski:

1 kg ziemniaków
0,1 kg cebuli
0,2 kg boczku
0,1 kg mąki
przyprawy, 1 jajko

Żeberka:

1 kg żeberek
1 kg kapusty kiszonej
0,1 kg cebuli
kminek, przyprawy, miód, zioła

Kompot z jabłek i gruszek

0,3 kg jabłek
0,3 kg gruszek
0,05 kg cukru
świeża mięta

Menu



- * Zupa ziemniaczana z omeletem
- * Sine kluski z Żeberka
- * Kompot z jabłek i gruszek

Kartoffelsalat



*Zespół Szkół Centrum Kształcenia
rolniczego w Kamieniu Małym*

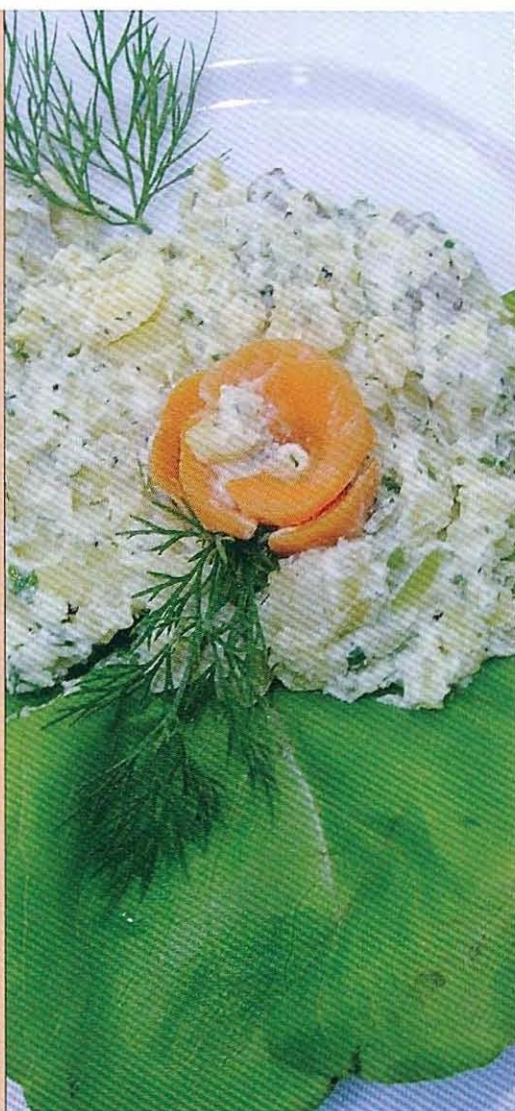
- 3 mittlere Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 mittlere Gewürzgurken
- eine handvoll geschchnittene
Petersilie
- 1 Esslöffel Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Menü



- Kartoffelsalat
- Kohlroutaden mit Kartoffeln
- Quarktorte mit Kartoffeln

28



Kartoffeln in Schalen kochen (ohne Salz), abgießen und abkühlen lassen. Dann pellen und in kleine Würfel schneiden. Gurken schälen, die Zwiebel abziehen. Alles in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe pressen, Mayonnaise zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut mischen. Am besten schmeckt es am nächsten Tag.



Ziemniaki gotujemy w koszulkach (bez soli), odlewamy wodę i czekamy, aż ostygną. Kroimy je w kostkę. Ogórki i cebule obieramy, kroimy w kosteczkę. Czosnek wyciskamy. Na koniec dodajemy majonez i wszystko mieszamy. Najlepiej smakuje następnego dnia.



Salatka kartoflana



Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym

- 3 średnie ziemniaki
- 1 cebula
- 1 średni ogórek kiszony
- garść siekanej pietruszki
- 1 łyżk majonezu
- sól, pieprz
- 1 ząbek czosnku

Menu



- ☞ *Salatka kartoflana*
- ☞ *Gotabki ziemniaczane z okrasą*
- ☞ *Tort ziemniaczano – serowy*

Kohlrouladen mit Kartoffeln

1 kg Karroffeln
50 g Gerstengrütze
1 Zwiebeln
1 Weißkohl
100 g Wurst
Salz, Pfeffer

Quarktorte mit Kartoffeln

2 Kartoffeln
1 Ei, 150 g Quark, 1 Tasse Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g schwarze Johannisbeer-
Marmelade
1 Teelöffel Backpulver
20 g Butter
Saft einer Zitrone und abgeriebene
Zitronenschale

Menü



- ♥ Kartoffelsalat
- Kohlrouladen mit Kartoffeln
- Quarktorte mit Kartoffeln



Weißkohlblätter blanchieren, Kartoffeln schälen und feiu reibeu. Gerstengrütze kochen und abkühlen lassen. Wurst klein schneiden und anbraten. Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und anbraten. 1/3 der Wurst mit Zwiebel in der Pfanne zurücklassen. Alle Zutaten mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut mischen.

So entsraudene Mischung in die Blätter wickeln. Kohlrouladen etwa eine Stunde bei 180 Grad braten. Fertige Kohlrouladen mit angebratener Wurst und Zwiebel verzieren.

Butter, Zucker und Eigelb röhreu, Quark, abgeriebene Zitronenschale, Backpulver und steifgeschlagenes Eiweiß dazugeben.

Kartoffeln mit Küchenreibe fein reiben, zu den Zutaten geben. Die Springform einfetten und mit Semmelmehl bestreuen. Alles in die Form geben. Etwa 60 Minuten backen bis die Torte eine goldbraune Farbe erreicht. Nach dem Abkühlen die Torte in der Mitte waagrecht durchschneiden und mit der Marmelade belegen.

Liście kapusty sparzyć, ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Kaszę ugotować, wystudzić. Cebulę i kiełbasę pokroić w kostkę i podsmażyć. Wszystko razem wymieszać i doprawić.

Farsz zawinąć w liście. Piec ok 1 godz. w temp. 180°C 1/3 podsmażonej cebuli i kiełbasy zostawić na okraszenie.



Gołąbki ziemniaczane z okrasą

1 kg ziemniaków
3 dag kaszy jęczmiennej
1 cebule
pieprz, sól
główka kapusty
7 dag kiełbasy

Tort ziemniaczano – serowy

2 ziemniaki
1 jajko
150 g sera białego
1 szkl. cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
50g dżemu z czarnej porzeczki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
20 g masła,
sok i starta skórka z cytryny

Menu



- ▣ Sałatka kartoflana
- ▣ Gołąbki ziemniaczane z okrasą
- ▣ Tort ziemniaczano – serowy

Masło, cukier i żółtka urrzeć. Dodać ser, skórkę z cytryny, utarte na tarce o małych oczkach surowe ziemniaki, proszek do pieczenia i ubite na sztywno białka. Wszystko przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą tortownicy. Piec ok. 60 min. na złoty kolor. Po wystudzeniu tort przekroić podłużnie i posmarować dżemem.











*Schlachte nicht mehr,
als du salzen kannst.*

*Nie ubijaj więcej,
niż możesz posolić.*



Schlachtestfest 50er Jahre des
20. Jh.

Świniobicie w latach
50-tych XX wieku



Altranft 2015

Gemeinsam kochen
Wspólne gotowanie

Schlachtfest

Der heute noch relativ oft verwendete Begriff „Schlachtfest“ ist eine Schöpfung jener Großstadt-Bürger, die mit rosaroter Brille auf die Dörfer schauen, aber vom ländlichen Alltags- und Festtagsleben wenig oder gar keine Ahnung haben. Für die Dorfbewohner war früher das Schlachten ein Höhepunkt im Jahreslauf. Als Fest wurde es jedoch nie empfunden, und so hieß es im allgemeinen Sprachgebrauch dementsprechend lediglich „bei dem oder dem wird geschlachtet“ bzw. auf den eigenen Hof bezogen „dann oder dann haben wir Schlachten“.

Eine Ausnahme stellten jedoch etliche Gastwirte dar, die die städtischen Touristen mit „Schlachteplatten“ anlockten, und auch gegenwärtig noch anlocken. Dabei entstammen die verwendeten Produkte heutzutage nur in den seltensten Fällen vom Schlachten in einer bäuerlichen Wirtschaft. Sie kommen vielmehr aus einer Schweinemastanlage und den Großschlachthöfen, deren Arbeit bekanntermaßen niemals mit einem Fest vergleichbar ist.

Wenn heute im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Historisches Kochen“ ein Schlachtfest nachgestaltet wird, dann ist dies nur sinnvoll, wenn auch die jeweiligen historischen Bedingungen vorgestellt werden. Dazu gehören genaue Angaben zu den dargestellten sozialen Verhältnissen. So muss gesagt werden, ob es sich um einen Gutsbetrieb, eine groß- oder eine kleinbäuerliche Wirtschaft oder gar um



Für Fleisch und Würst der Schlächter sorgt,
Denn Schlingen er gern auch borgt.

*Rzeźnik o mięso i kielbasę dba
i chętnie też uczciwemu pożycza*

Świniobicie

To stosunkowo często używane jeszcze w dzisiejszych czasach pojęcie „Świniobicie” jest dziełem mieszkańców dużych miast, którzy patrzą na wieś przez różowe okulary, ale mają mało bądź wcale nie mają pojęcia o wiejskim życiu codziennym i świętach. Dla mieszkańców wsi świniobicie było kiedyś główną atrakcją roku. Jako uroczystość nie było jednak nigdy obchodzone i nazywane było w ogólnym użyciu języka wyłącznie „u tego lub tego będzie ubijane” lub w odniesieniu do własnego podwórza „wtedy lub wtedy mamy ubój”.

Wyjątek stanowili jednak restauratorzy, którzy przyciągali miejskich turystów „półmisami z wyrobami mięsnymi” i dalej to robią. Przy czym produkty pochodzą w dzisiejszych czasach tylko w nielicznych przypadkach z uboju z wiejskiego gospodarstwa. Pochodzą one raczej z uboju świń i wielkich rzeźni, których praca jak wiadomo nigdy nie będzie mogła być porównana z uczcą.

Jeśli dziś zrekonstruowane ma być świniobicie w ramach imprezy „Historyczne gotowanie”, jest to sensowne tylko wtedy, gdy przedstawione zostaną ówczesne warunki historyczne. Należą do tego dokładne dane dotyczące przedstawionych stosunków społecznych. Tak musi być powiedziane, czy chodzi o przedsiębiorstwo rolne, duże- lub małe-rolne gospodarstwo lub w ogóle o wiejskie gospodarstwo domowe. Dalej trzeba zaznaczyć, w jakim czasie

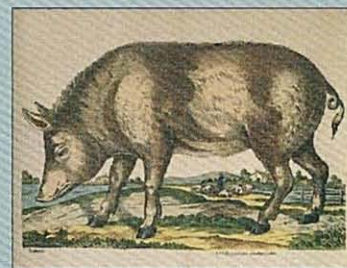
einen proletarischen Haushalt handelt. Ferner muss verdeutlicht werden, zu welcher Zeit die Schlachtung vorgenommen wird, ob dies noch unter feudalen Verhältnissen, also im 17./18. Jahrhundert, oder nach der bürgerlichen Bauernbefreiung, also im 19. Jahrhundert, oder zu DDR-Zeiten stattfindet. Am bekanntesten sind wohl die Praktiken der letzten 150 Jahre. Darum seien zwei Beispiele jener Zeit aus der ostbrandenburgischen Region hier vorgestellt: 1. das Schlachten auf einem mittelbäuerlichen Hof um 1880 und 2. das Schlachten auf dem Grundstück eines außerhalb des Wohnortes arbeitenden Dorfbewohners um 1980.

Auf jedem bäuerlichen Hof der Mark Brandenburg gab es im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts eine Vielzahl von Tieren. Neben den Pferden als Zugtiere waren es Kühe und Ziegen für die Milchwirtschaft, aber immer noch auch einige Schafe als Woll-Lieferanten und natürlich Hühner vorrangig für die Versorgung mit Eiern. Hinzu kamen nicht selten Bienen, deren Honig damals noch ein wichtiges Süßungsmittel bildete. Eine besondere Bedeutung aber hatten seit der Mitte des 19. Jahrhunderts die Schweine erlangt, die seitdem anstelle der Haltung in Wald und Flur nun in speziellen Ställen gehalten und gefüttert wurden. Dadurch konnte das Schlachtgewicht relativ schnell von 40 auf 70 kg gesteigert werden. Unter Einbeziehung der Zuchterfolge gelang es dann in der Folgezeit bis 1900 in ganz Deutschland das Mastgewicht sogar auf 100 kg zu erhöhen.

ubój zostanie przeprowadzony, czy w warunkach feudalnych, czyli między XVII/XVIII wiekiem, czy po uwłaszczeniu chłopów, czyli w XIX wieku, czy odbędzie się za czasów DDR. Najbardziej znane są praktyki ostarnich 150 lat. Dlatego przedstawione są dwa przykłady z ramnych czasów z regionu wschodnio brandenburskiego: 1. ubój na średnim wiejskim gospodarstwie w 1880 i 2. ubój na ziemi pracującego poza miejscem zamieszkania mieszkańca wsi w 1980.

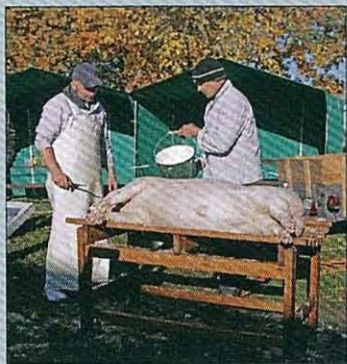
Na każdym wiejskim podwórzu Marchii Brandenburskiej w ostatnim ćwierćwieczu XIX wieku było mnóstwo zwierząt. Oprócz koni jako zwierzęta pociągowe były jeszcze krowy i kozy w mleczarstwie, ale i również trochę owiec jako dostawcy wełny i oczywiście kury w pierwszej kolejności do zapakowania w jaja. Do tego dochodziły też nierzadko pszczoły, których miód wtedy tworzył ważny środek słodzący. Ale szczególne znaczenie zdobyły od połowy XIX wieku świnię, które od wtedy zamiast hodowli w lesie i na łące trzymane i karmione były w specjalnych chlewach. Przez to mogła wzrosnąć waga do uboju stosunkowo szybko z 40 do 70 kg. Z uwzględnieniem sukcesów w hodowli potem do 1900 roku udało się podnieść w całym Niemczech masę tucznika do 100kg.

W 1880 byli tylko w niektórych brandenburskich wsiach masarze. Ubój przejmowali rurai zazwyczaj murarze lub inni rzemieślnicy budowlani, którzy w czasie zimy nie mieli pracy. Ponieważ ubijanie trwało co najmniej jeden cały dzień, przechodziło



1878/79, Neuruppiner Bilderbogen

*Was vorher in der Wurst gesteckt,
vergift ein jeder, wenn sie schmeckt.
Jeder zapomina co włożone jest do
kiełbasy, kiedy ona smakuje.*



Altranft, 2015



*Abschraper
skrobak*

Um 1880 gab es aber nur in den wenigsten brandenburgischen Dörfern einen Fleischer. Das Schlachten übernahmen hier zumeist die Maurer oder andere Bauhandwerker, die in der Winterzeit keine Arbeit bekamen. Da das Schlachten mindestens einen ganzen Tag dauerte, ging diese Aktivität innerhalb des Ortes „reihum“. Die nötigen Gerätschaften besaß der Bauer zumeist selbst. Sie mussten gereinigt bereit stehen, ebenso die gewünschten Gewürze, die entweder aus dem eigenen Garten stammten, wie Majoran, oder beim Kolonialwarenhändler gekauft werden mussten, wie Pfeffer und Salz. Die Arbeit begann stets in aller Frühe. An ihr beteiligten sich alle auf dem Bauernhof lebenden Personen sowie die Verwandten und mehrere Nachbarn, zumeist auch die Kinder.

Das Schwein wurde zunächst mit Stricken um die Vorderfüße herausgezogen und dann getötet. Als erstes wurde das Blut abgelassen und sorgfältig aufgefangen. Dann kam es in die „Schlachte-molle“, eine zumeist mit einem Dösel aus einem halben Baumstamm herausgehauene Wanne, um es dort mit kochendem Wasser abzubrühen und mit der sogenannten Glocke abzuschaben. Anschließend wurde das Schwein an einer Leiter oder einem Schlachtebaum aufgehängt und zerlegt. In Anbetracht des zumeist kalten und ungemütlichen Wetters entstand folgender Spruch: „Wenn das Schwein am Haken hängt, wird der erste eingeschenkt“. Das zerstückelte Fleisch kam

to zajęcie po kolei na terenie wsi. Najpotrzebniejszy sprzęt posiadał sam gospodarz. Musiał on stać czysty i gotowy, rak jak potrzebne przyprawy, które pochodziły albo z własnego ogródka, jak majeranek lub musiały być kupione u handlarza towarami kolonialnymi, jak pieprz i sól. Praca zaczynała się zawsze z samego rana. Uczestniczyły w niej wszystkie żyjące na gospodarstwie osoby, jak również krewni i wielu sąsiadów, zazwyczaj też dzieci.

Świnia była najpierw ciągnięta sznurami za przednie łapy i potem zabijana. Jako pierwsze spuszczana i starannie zbierana była krew. Potem trafiała do „wanny rzeźniczej”, wanny wyrzeźbionej zazwyczaj z połowy pnia drzewa, żeby w niej świnie sparzyć wrzątkiem i oskrobać tak zwanym dzwonkiem. Następnie świnia była wieszana na drabinie lub drążku i rozkrajana. Ze względu na zazwyczaj zimną i brzydka pogodę powstało następujące powiedzenie: „Kiedy świnia wisi na haku, nalewany jest pierwszy kieliszek”. Poćwiartowane mięso wkładano do dużego kotła miedzianego do gotowania. Jak mięso było gotowe zaczynało się robienie kiełbasy. Następowo ro na stojących do dyspozycji stołach i „klocku”, masywnej i stojącej na trzech nogach dębowej płycie z metrową średnicą. Turaj wyrobione zostaje mięso na masę kiełbasianą za pomocą tasaka i noża wagi do siekania. Cebule, które dodane były do niektórych rodzajów kiełbasy, zostały wcześniej ugotowane i przeciśnięte przez prasę do cebuli, żeby je wymieszać z masą kiełbasianą,

in einen großen Kupferkessel zum Kochen. Sobald das Fleisch gar war, begann das Wurstmachen. Es erfolgte auf bereitstehenden Tischen und einem „Hackblock“, einer massiven, auf einem Dreibein ruhenden Eichenscheibe von etwa einem Meter Durchmesser. Hier wurde das Fleisch mit Hack- und Wiegemessern zur Wurstmasse verarbeitet. Zwiebeln, die manchen Wurstsorten hinzugefügt wurden, waren zuvor gekocht und durch eine Zwiebelpresse gedrückt worden, um sie dann mit der Wurstmasse zu vermischen, bevor sie in die Därme gestopft wurden. Dafür verwendete man ursprünglich Ringe, die aus einem Ochsen- oder Kuhhorn vom Bauern selbst hergestellt worden waren. Später kamen brillenartige Wurstbügel aus Messing oder Eisen hinzu, nach 1900 auch Wurststopfmaschinen, die aber vorrangig nur von den professionellen Fleischern und auf den großen Gütern genutzt wurden. Vorher muss sich der Metzger um die Därme für die Wurst kümmern, die gewendet, gereinigt, von der Muskelschicht und der Schleimhaut befreit und gebrüht werden müssen. Von einem Schwein gewinnt man ca. 25 m Wursthülle.

Unter den verschiedenen Wurstsorten sind heute noch bekannt: die Fleischwurst (mit Gewürzkräutern, aber ohne sonstige Zusätze), die Knackwurst (mit Grütze vermischt), die Leberwurst (mit gehacktem Fleisch und ebenfalls gehackter Leber) und die Rotwurst aus Blut (mit Mehl oder Grütze und manchmal auch Stückchen von gekochtem Speck). Eine Besonderheit war die

zanim wepchano ją do flaków. Do tego używano początkowo pierścieni, które produkowane były przez gospodarzy z rogu woła lub krowy. Potem doszły do tego wieszaki na kiełbasę z mosiądzu lub żelaza, po 1900 roku również maszyny do robienia kiełbas, które używane były w pierwszej kolejności tylko przez profesjonalnych rzeźników. Najpierw musi się masarz postarać o flaki na kiełbasę, które muszą być odwrócone, wyczyszczone, uwolnione od mięśni, śluzówki i sparzone. Z jednej świnii uzyskuje się około 25 m flaka na kiełbasę.

Pośród różnych rodzajów kiełbas znane są jeszcze dziś: kiełbasa parówkowa (z przyprawami ziołowymi, ale bez innych dodatków), kiełbasa sucha (wymieszana z kaszą), wąrobianka (z zmielonym mięsem i również zmieloną wątroba) i kaszanka z krwi (z mąką lub kaszą i czasami też kawałkami gotowanego boczku). Czymś szczególnym jest kiełbasa surowa/ metka składająca się z mieszaniny mięsa, tłuszczu, cebuli i móżdżka.

Gotowanie kiełbasy w dużym korle było zadaniem gospodyni domowej. Kontrolę, czy kiełbasa jest ugotowana przejmował odpowiedzialny rzeźnik. Jak tylko była taka decyzja, rozkładano kiełbasy do wystygnięcia na warstwie słomy, zanim powieszono ją następnego dnia do wędzenia. Pozostała krew zostawała razem z mąką, resztą mięsa i pieczonymi owocami gotowana jako „czarnina”. Była to bardzo ceniona, szczególnie pożywna potrawa podawana wieczorem, do której zawsze należał również kieliszek wódki.



*Hackeklotz
klocek do mięsa*



*Hackmesser
tasak*

Wenn ein Reicher stirbt und ein Armer schlachtet, gibt es viel zu erzählen.

Kiedy bogaty umiera a biedny ubija, jest wiele do opowiadania.

Brägenwurst, bestehend aus einem Gemenge von Fleisch, Fett und Zwiebeln und Gehirn (Brägen).

Das Wurstkochen im großen Kessel war Aufgabe der Hausmutter. Die Kontrolle, ob die Wurst gar ist, übernahm aber der verantwortliche Schlächter. Sobald dies entschieden wurde, breitete man die Würste zum Abkühlen auf eine Strohschicht aus, bevor man sie am nächsten Tag zum Räuchern aufhängte. Das übriggebliebene Blut wurde mit Mehl, Fleischresten und Bratobst zu „Schwarzauer“ zusammengekocht. Es war dies ein sehr geschätztes, besonders kräftiges Abendgericht, zudem auch immer mal ein Schnaps gereicht wurde.

Abgesehen von den zu Wurst verwendeten Fleischstücken mussten auch alle anderen Teile für die Zukunft präpariert werden. Während Speck und Schinken zum Trocknen bzw. Räuchern aufgehängt werden mussten, kamen die anderen Stücke in das mit Salzlake gefüllte Pökelfaß, da es noch keine Weckgläser oder Kühltruhen gab, und über Eiskeller nur die Güter verfügten. Das Fett im Kessel, in dem die Würste gekocht worden waren, füllte die Hausfrau in einen Steintopf, in dem es bald zu Schmalz erstarrte. Durch die verschiedenen Gewürze, die den Würsten zugesetzt worden waren, erhielt es einen besonders reizvollen Geschmack, ebenso wie die sogenannte Wurstsuppe, die aus der verbliebenen Brühe bereitet wurde. Die frische Blut- und die Leberwurst gab es als Kostprobe an die Nachbarn, wie auch die be-



Altranft, 2015

Niezależnie od używanych do kiełbasy resztek mięsa musiały zostać zakonserwowane też inne części na przyszłość. Podczas gdy boczek i szynka zostały powieszono do wysuszenia lub wędzenia, inne części szły do beczki do peklowania wypełnionej marynatą, ponieważ nie było jeszcze weków czy zamrażarek a lodowniami dysponowały tylko folwarki. Tłuszcz w kotle, w którym gotowane były kiełbasy, wkładała gospodyni do kamionki, w której wkrótce zastęgał smalec. Przez różne przyprawy, które dodawane były do kiełbas, tworzył się wspaniały smak, tak samo jak tak zwana zupa kiełbasiana, która przygotowana zosrawała z pozostałego wywaru. Świeża kaszanka, wątrobianka i popularna czarnina były do skosztowania dla sąsiadów. Może z tego zwyczaju rozwinęło się zachwalane przez restauracje jedzenie wyrobów mięsnych ze świniobicia na półmisach.

Mimo wielu cech wspólnych, można było zauważyć niejedną różnicę przy końcu czasów DDR. Świnie nie były rzymane w pojedynczych gospodarstwach, lecz w dużych chlewniach rolnych spółdzielni produkcyjnych lub państwowych majątków. Zamiast tego świnię trzymali nie zarudnieni w rolnictwie, lecz mieszkający na wsi, którzy ją pod koniec roku sprzedawali lub na swojej działce ubijali. Usrawa, która weszła w życie 5 czerwca 1900 roku dotycząca bydła tzeznego i kontroli mięsa, obowiązywała z zasadzie ciągle, co spowodowało, że ubijana świnia musiała być skontrolowana przez fachowca odnośnie włończy lub

sonders beliebte Wurstsuppe. Vielleicht hat sich aus diesem Brauch das von den Gaststätten häufig aufgepriesene Schlachteplatten-Essen entwickelt.

Trotz vieler Gemeinsamkeiten waren gegen Ende der DDR-Zeit erhebliche Unterschiede zu beobachten. So wurden Schweine nur noch selten in den bäuerlichen Einzelhöfen gehalten, vielmehr in den großen Stallanlagen der landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften oder der volkseigenen Güter. Stattdessen kam hinzu, dass viele nicht in der Landwirtschaft Beschäftigte, aber im Dorf Wohnende sich ein Schwein hielten, das zum Jahresende entweder verkauft oder eben auf dem eigenen Grundstück geschlachtet wurde. Das bereits am 5. Juni 1900 in Kraft getretene Gesetz, betreffend Schlachtvieh- und Fleischschau, galt im Prinzip immer noch, was zur Folge hatte, dass das geschlachtete Schwein von einem Fachmann bezüglich Trichinenbefall oder anderen Krankheitserregern überprüft werden musste. Aus Hygienegründen übernahm die anschließende Verarbeitung in den meisten Fällen ein Fleischer, der jedoch stets vom Eigentümer und dessen Freunden unterstützt wurde.

Anstelle der hölzernen Schlachtemolle kam nun eine Wanne aus Zinkblech zum Einsatz. Auch die anderen Gerätschaften waren nicht mehr aus Holz, sondern aus Stahl oder Emaille. Die Arbeitsgänge blieben jedoch zumeist in der überlieferten Form erhalten: Nach dem Abstechen wurde das Schwein mit den Beinen nach oben an einen eisernen Haken gehängt und das Blut abgezapft. Dann wur-

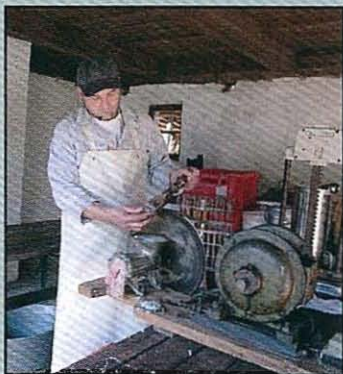
innych zatazków chorobotwórczych. Ze względów higienicznych w końcu przetwórstwo przejmował w większości przypadków masarz, który wspierany był jednak zawsze przez właścicieli i ich przyjaciół.

Zamiast drewnianego koryta do nboju stosowano teraz wannę z blachy cynkowej. Inny sprzęt też nie był już z drewna, lecz ze stali lub emalii. Etapy produkcji pozostawały jednak zazwyczaj w tradycyjnej formie: po zarżnięciu świnia wieszana była do góry za nogi na żelaznych hakach i pobierana była krew. Potem świnia wkładana była do koryta, parzona i zeszkrobano włosie. W tym samym czasie uzyskana krew musiała być mieszana w kamionce, aby uniknąć zakrzepnięcia. Pokrojone mięso trafiało do korła i było gotowane. Powszechne rodzaje kiełbas to były nadal: kaszanka i wątrobianka, przy czym przekazywane przepisy to znaczy różne dodawanie przypraw takich jak majeranek, ziele angielskie, pieprz i sól były trzymane w tajemnicy. Po tym jak dobre mięso wyciągnięte zostało z korła i oczyszczone na nowo, do gorącej wody trafiało teraz mięso do gotowania takie jak brzuch, części boczne, ale również głowa i tym podobne. Później zostało to rozdrobnione, np. przez maszynkę do mięsa i napchane do flaków.

Po tym jak w pierwszych latach po wojnie wkładanie do drewnianej beczki do peklowania było jeszcze czymś powszechnym, wchodził wek coraz częściej w modę, przez co mogły być konserwowane dłużej zarówno kiełbasa jak i określone mięso, bez ciężkich do dostania



Altranft, 2015



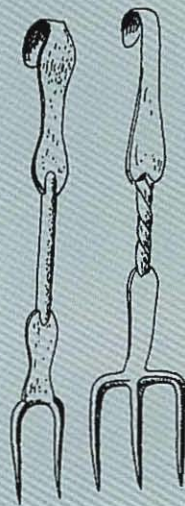
Altranft, 2015

de das Schwein über einen Trog gezogen, gebrüht und die Borsten abgeschabt. Gleichzeitig musste das gewonnene Blut in einem Steintopf gerührt werden, um das Gerinnen zu verhindern. Das in Stücke geschnittene Fleisch kam dann in den Kessel und wurde gekocht. Die üblichen Wurstsorten waren weiterhin Blur-, Grünz- und Leberwurst, wobei die überlieferten Rezepte, d.h. die unterschiedliche Beigabe der Gewürze wie Majoran, Piment, Pfeffer und Salz, geheim gehalten wurden. Nachdem das gure Fleisch dem Kessel entnommen und dieser erneut gereinigt worden war, kam in das heiße Wasser nun das Kochfleisch wie Bauch und Seitenteile, aber auch Kopf und dergleichen. Anschließend wurde es zerkleinert, z.B. durch den Wolfgedreht und in die Därme gestopft.

Nachdem in den ersten Nachkriegsjahren das Einlegen in ein hölzernes Pökelfaß noch üblich war, kam danach immer mehr der Wecktopf in Mode, wodurch sowohl die Wurst als auch bestimmtes Fleisch langzeitig, ohne die schwer zu bekommenden Därme, konserviert werden konnte. Erst in den letzten DDR-Jahren kamen dann die Kühltruhen hinzu. Der Brauch, den Nachbarn außer der Wurstsuppe ein paar Kostproben der frischen Wurst zu überbringen, blieb jedoch erhalten. Ebenso das Festessen, dass der Besitzer dem Schlächter und allen Helfern bereiten musste, einschließlich des Schnapses zum Aufwärmen und zur besseren Verdauung.

Dr. Hans-Jürgen Rach

flaków. Dopiero w ostatnich latach DDR doszły do tego zamrażarki. Zwyczaj przekazywania prócz czarniny kilku rodzajów świeżej kiełbasy na próbę utrzymał się jeszcze. Tak samo uczta, którą właściciel musiał przygotować rzeźnikom i wszystkim pomocnikom, łącznie z kieliszczkiem wódki dla rozgrzania i lepszego trawienia.





*Alles hat ein Ende, nur
die Wurst hat zwei.*

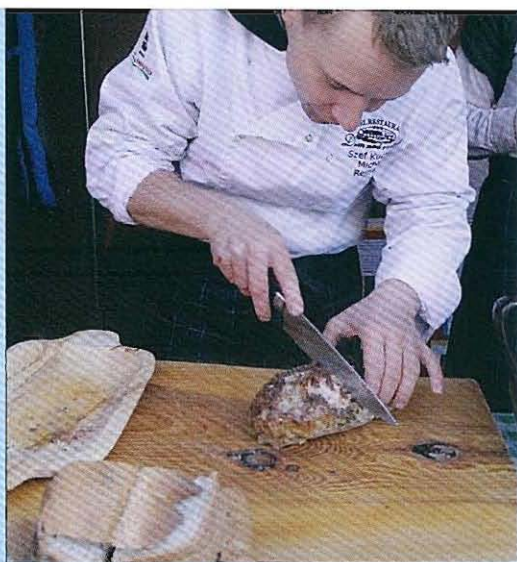
*Wszystko ma jeden koniec, tylko
kielbasa ma dwa.*

Netzbrot



Zespół Szkół Gastronomicznych
w Gorzowie Wlkp.

- 0,5 kg frisches Rückenfett
- 0,8 kg Schweinerücken
ohne Knochen
- 0,6 kg Schweinekamm
- 0,1 kg Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5 l Sahne 18%
- Majoran, Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Schweinenetz



Schweinefleisch und Schweinekamm durch die mittlere Lochgröße, Rückenfett, Zwiebel, Knoblauch durch die kleine Lochgröße des Fleischwolfes drehen.
Zur Fleischmasse Majoran, Salz, Pfeffer je nach Geschmack dazugeben. Aus der Fleischmasse wird eine Rolle gemacht, wobei in die Mitte ein Schweinefeler gegeben wird.
Danach alles in das Schweinenetz einrollen und etwa 30 Minuten braten.



Menü



- ▣ Netzbrot
- ▣ Blutwurst

Schab i karkówkę zmielić na średnich oczkach, słoninę, cebulę i czosnek na małych oczkach. Do farszu dodać majoranek, sól i pieprz do smaku. Z farszu formujemy rulon, na który układamy polędwiczkę. Polędwiczkę obkładamy farszem, zawijamy w otrzewną i pieczemy ok. 30 min.



Necówka



Zespół Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wlkp.

- 0,5 kg słoniny świeżej
- 0,8 kg schabu bez kości
- 0,6 kg karkówki
- 0,1 kg cebuli
- 1 czosnek
- 0,5 l śmietany 18%
- Majoranek, kminek, sól
- pieprz, otrzewna
- 0,5 kg polędwiczki wieprzowej

Menu



- * Necówka
- * Kaszanka

Blutwurst

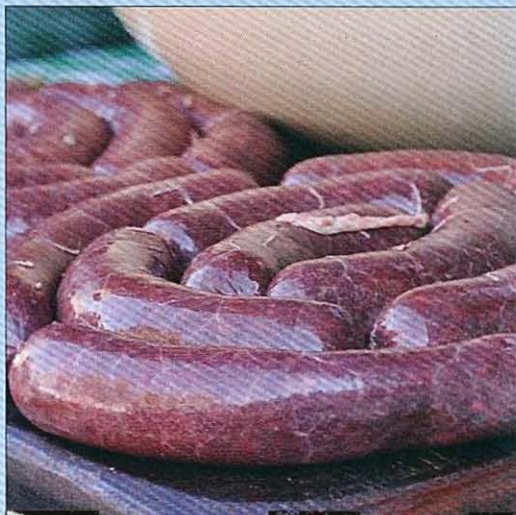
- 1 kg Gerstengrütze
- 1 kg Schweinefleisch
- 0,4 kg Leber
- 2 Stück Schweineherz
- 1 kg Wamme, Speck
- Schmalz
- 1,5 l Blut
- Salz, Pfeffer, Majoran
- Lorbeerblätter
- Pimentkörner
- 3 Zwiebeln

Menü



- Netzbrot
- Blutwurst

48



Fleisch, Innereien mit Piment und Lorbeerblatt weich kochen, Fette in Würfel schneiden und auslassen. In Würfel geschnittene Zwiebeln mit Schmalz braten.

Das gekochte Fleisch aus der Brühe nehmen. In der Brühe die Gerstengrütze kochen. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Leber in Würfel schneiden.

Dann zur abgekühlten Gerstengrütze das Fleisch, die Leber, Grieben, Zwiebel und Blut dazugeben. Danach mit Majoran, Salz und Pfeffer gut durchmischen und in den Schweinedarm füllen.

Alles im Salzwasser etwa 30 Minuten ziehen lassen.



Kaszanka

- 1 kg kaszy jęczmiennej
- 1 kg mięsa wieprzowego
- 0,4 kg wątroby wieprzowej
- 2 serca wieprzowe
- 1kg Podgardla, słoniny, boczku
- 1,5 l krwi
- Sól, pieprz, majeranek,
- liście laurowe,
- 3 ziele angielskie cebula

Menu



- ▣ *Necówka*
- ▣ *Kaszanka*

Mięso i podroby ugotować do miękkości. Tłuszcze pokroić w kostkę i wytopić. Na smalcu usmażyć cebulę, pokrojoną w kostkę. Ugotowane mięso wyjąć z wywaru i ugotować w nim wypłukaną kaszę. Mięsa zemleć przez maszynkę, wątrobę pokroić w kostkę. Do ostudzonej kaszy dodać mięso, wątrobę, skwarki, cebulę i krew. Dodajemy majeranek, sól, pieprz. Mieszymy dokładnie i napychamy flaki (jelita). Parzymy w osolonej wodzie ok. 30 min.



Bollenfleisch



*Verein der Köche Scharmützelsee
und Umgebung e.V.*

- 0,6 kg Sauenfilet
- 0,08 kg Margarine
- 0,04 kg Butter
- 0,1 l Saure Sahne
- 0,12 kg Mehl 405
- 0,8 kg Zwiebeln
- 0,2 l Brühe
- Salz, Pfeffer,
Kümmel
Thymian
Knoblauch

Menü



- *Bollenfleisch*
- *Stampfkartoffeln*
- *Kohlrübensgemüse*
- *Kürbiskompott*

50



Sauenfilet parieren,
in 1cm dicke Scheiben schneiden, in der Hälfte
des Margarine-Butter-Gemisches die Zwiebeln
hell anschwitzen. Die gewürzten Schweinefilet-
streifen in der restlichen Butter andünsten.
Die angeschwitzten Zwiebeln dazugeben und
mit Brühe auffüllen. Auf kleiner Flamme lang-
sam garen. Kurz vor Ende der Garzeit die saure
Sahne und das Mehl glatrühren und vorsichtig
unterziehen.
Noch gut 15 Minuten köcheln lassen und mit
bekannten Gewürzen nachschmecken.



Mięso w cebuli



Związek Kucharzy Scharmützelsee i okolic

0,6 kg fileta świńskiego
0,8 kg margaryny
0,4 kg masła
0,1 l kwaśnej śmietany
0,12 kg mąki 405
0,8 kg cebuli
0,2 l bulionu
sól, pieprz
kminek
tymianek
czosnek

Menu



* *Mięso w cebuli*
* *Puree ziemniaczane*
* *Brukiew*
* *Kompot z dyni*

51

Oczyścić filet, pokroić w 1cm paski, podsmażyć lekko na jasny kolor cebulę w mieszance połowy margaryny i masła.

W reszcie masła poddusić przyprawione kawałki fileta. Dodać podsmażoną cebulę i podlać bulionem. Gotować powoli na wolnym ogniu.

Na krótko przed końcem gotowania rozmieszać na gładko kwaśną śmietanę z mąką i dodając do garnka delikatnie wymieszać.

Gotować jeszcze dobre 15 minut i przyprawić znanymi przyprawami.



Stampfkartoffeln

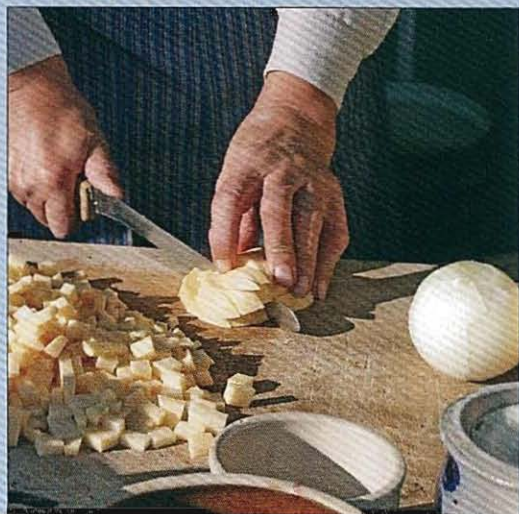
1,2 kg Kartoffeln
0,2 l Milch
0,1 l Saure Sahne
0,08 kg Butrer
0,08 kg Rauchspeck
Petersilie, Salz, Muskat



Mehlig kochende Kartoffeln kochen, mit Milch, Sabne und Butrer je nach Geschmack stampfen und mit einem Holz- oder Plastiklöffel leicht verrühren. Kleine Kartoffelstückchen sollen im Kartoffelstampf erhalten bleiben. Mit ausgelassenem Speck garnieren.

Kohlrübens Gemüse

0,9 kg Kohlrüben
0,3 kg Karroffeln
0,08 kg Butter
0,08 kg Zucker
0,08 kg Rauchspeck
Petersilie, Thymian, Salz



Kohlrüben schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden. Einige Kartoffeln ebenso vorbereiten. Butter auslassen, Speck dazu fügen und den Zucker zu geben. Diese Masse vorsichtig karamellisieren lassen und die Kohlrübenwürfel hinzu geben. Gut durchrühren und mit etwas Brühe ablöschen mit Salz.
Nach kurzer Garzeit die Kartoffeln hinzufügen. Die Kartoffeln geben die Bindung. Zuletzt mit den Kräutern vollenden.

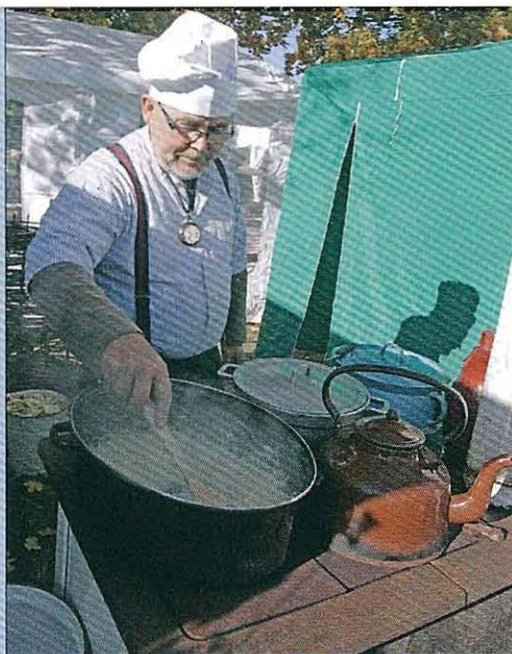
Menü



- Bollenfleisch
- Stampfkartoffeln
- Kohlrübens Gemüse
- Kürbiskompott

Ugotować mączne ziemniaki, ugnieść według gustu z mlekiem, śmieraną i masłem, utrzc drewnianą lub plastikową łyżką. W ubitych ziemniakach powinny pozostać ich drobne kawałeczki. Przybrać roztopionym boczkiem.

Obrać brukiew, pokroić w równą kostkę. Tak samo przygotować kilka ziemniaków. Rozpuścić masło, połączyć z boczkiem i dodać cukier. Tą masę delikatnie skarmelizować i dodać kostki brukwi. Dobrze przemieszać i zalać troszkę bulionem z solą. Po krótkim gotowaniu na wolnym ogniu dodać ziemniaki. One połączą całość. Ukończyć dodając zioła.



Puree ziemniaczane

1,2 kg ziemniaków
0,2 l mleka
0,1 l kwaśnej śmietany
0,08 kg masła
0,08 kg boczku wędzonego
pietruszka, sól, gałka muskatołowa

Brukiew

0,9 kg brukwi
0,3 kg ziemniaków
0,08 kg masła
0,08 kg cukru
0,08 kg boczku wędzonego
pietruszka, tymianek, sól

Menu



- Mięso w cebuli
- Puree ziemniaczane
- Brukiew
- Kompot z dyni

Kürbiskompott

0,6 kg Kürbis
Zucker
Apfelessig
Zimtsrange
Nelken
Pfefferminze



Kürbis schälen und in gleich große Stücke schneiden. Apfelessig, Nelken, Zimtsrange, Zucker und eine Prise Salz im kalten Zustand mit der erforderlichen Menge Wasser verrühren, kalt abschmecken und in den Sud mit den Kürbisstücken zum Kochen bringen. Vorsicht! Nicht zu weich kochen! Nach dem Auskühlen portionieren und mit Minze garnieren.

Menü



- ▣ Bollenfleisch
- ▣ Stampfkartoffeln
- ▣ Kohlrübensgemüse
- ▣ Kürbiskompott



Kompot z dyni

Obrać dynie i pokroić na grube kawałki.
Wymieszać w zimnej postaci ocet jabłkowy, goździki, laskę wanilii, cukier i szczyptę soli w odpowiedniej ilości wody, doprawić na zimno i zagotować wywar z pokrojonymi kawałkami dyni.
Uwaga. Nie rozgotować.
Po wystudzeniu porcjować i przystroić miętą.



0,6 kg dyni
cukier
ocet jabłkowy
laska cynamonu,
goździki, mięta



Menu



- ❖ Mięso w cebuli
- ❖ Puree ziemniaczane
- ❖ Brukiew
- ❖ Kompot z dyni

Abstechsuppe



Verein zur Förderung
von Beschäftigung und
Qualifizierung Bad Freienwalde e.V.

- 1/2 Schweinskopf
- 4 Schweinshaxen
- 250 g Schweinsschwarte
- 250 g Schulterreste
- 250 g Wurzelwerk
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- Salz
- Pfefferkörner schwarz
- Majoran
- Lorbeer
- Piment
- Thymian

Menü



- Abstechsuppe
- Wellfleisch mit Sauerkraut und Meerrettichsoße

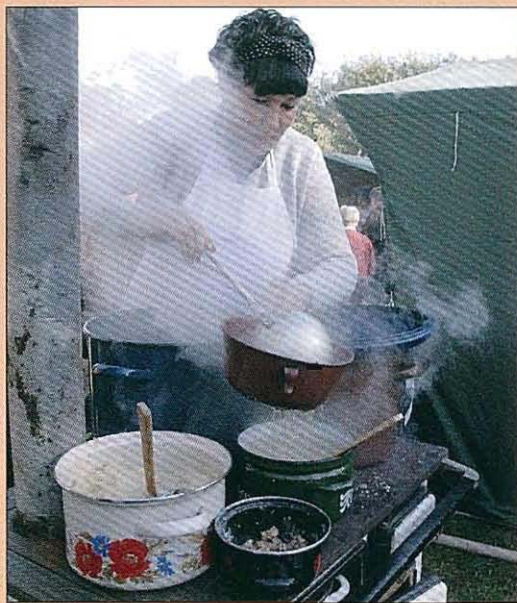
56



Das Fleisch vom Schweinskopf lösen, alles zerkleinern, und die anderen Fleischzutaten ebenfalls zerteilen, mit den anderen Zutaten in einem Topf bedeckt mit Wasser alles weichkochen! Das Gemüse kann man, da es früher weich ist als das Fleisch, schon vorher aus der Suppe nehmen, kalt abschrecken und in kleine Stücke schneiden! Wenn das Fleisch ebenfalls weich ist, von den noch vorhandenen Knochen befreien und in kleine Stück schneiden, eventuell die Suppe noch abschmecken, das Fleisch und das Gemüse auf Suppenteller aufteilen und mit Suppe übergießen. Entweder sofort essen oder kalt stellen und dann mit Essig, Öl und Zwiebel mariniert servieren!



Oddzielić mięso z główizny wieprzowej, rozdrobnić wszystko i to samo uczynić z pozostałym mięsem. Wrzucić wszystko do dużego garnka z warzywami i gotować do miękkości. Ze względu na to, że warzywa wcześniej dojdą należy je wyjąć, poleć zimną wodą i pokroić w kostkę. Gdy mięso będzie miękkie należy je oddzielić od kości, pokroić na małe kawałki i z warzywami nałożyć do misek po czym zalać wywarem. Gorącą zupę należy serwować z domowej roboty makaronem. Przygotowaną zupę można zjeść od razu lub przechować w lodówce. Schłodzoną zupę/galaretę można podawać z octem, olejem oraz z marynowaną cebulą.



Zupa z resztek



Stowarzyszenie popierania zatrudnienia i kwalifikowania do pracy zarejestrowane w Bad Freienwalde

- ½ główizny wieprzowej
- 4 golonki
- 250 g skrawków mięsa i skórek
- 250 g warzyw korzennych
- 250g słoniny
- 1 cebula
- Czosnek
- Sól
- Pieprz czarny w ziarnach
- Majeranek
- Liść laurowy
- Ziele angielskie

Menu



- ▣ Zupa z resztek
- ▣ Wieprzowina z kapustą

Wellfleisch mit Sauerkraut und Meerrettichsoße

- 600 g Schweinebauch
- 2 Zwiebeln, 8 Nelken
- 4 Lorbeerblätter
- 600 g Kartoffeln
- 600 g Sauerkraut
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Tasse Weißwein
- 1 TL. Zucker, Salz, Pfeffer
- 100 g durchwachsener Speck
- 40 g Mehl
- 1 Tasse warme Milch, 50 g Butter
- 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss,
- Für die Meerrettichsoße
- 20 g Butter, 2 EL Mehl
- 1/4 Liter Milch
- 1/4 Liter Fleischbrühe
- 40 g Meerrettich, gerieben
- Zitronensaft, Zucker, Salz

Menü



- ▣ Abstechsuppe
- ▣ Wellfleisch mit Sauerkraut und Meerrettichsoße



Den Schweinebauch mit einer geschälten und in Würfel geschnittenen Zwiebel, mit vier Nelken und zwei Lorbeerblättern etwa 1,25 Stunden in Salzwasser gar kochen. Nun die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Das Sauerkraut kalt mit Wasser abwaschen, in einen Topf geben. Eine Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden, mit den restlichen Nelken, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren sowie mit dem Weißwein, Zucker und etwas Salz und Pfeffer zum Sauerkraut geben. Das Sauerkraut 30 Minuten köcheln lassen. Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne ausbraten, mit Mehl bestäuben und unter das Sauerkraut geben. Das Wasser von den Kartoffeln abschütten, die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Milch und Butter glatt verrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffelpüree und Sauerkraut zusammen mit jeweils einer Scheibe Wellfleisch anrichten und servieren.

Meerrettichsoße:

Die Butter zerlassen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze machen. Mit der Milch unter Rühren mit dem Schneebesen ablöschen, langsam die Fleischbrühe zugeben, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei häufig umrühren. Den geriebenen Meerrettich (Menge nach gewünschter Schärfe) hinzugeben, kurz aufkochen, mit etwas Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken und heiß servieren.

Gotować boczek wraz z obraną i pokrojoną w kostkę cebulą, 4 goździkami i 2 liśćmi laurowymi w osolonej wodzie przez ok. 1.25 godziny. Umyć, obrać i gotować do miękkości w osolonej wodzie ziemniaki. Kapustę kiszoną umyć i włożyć do garnka.

Obrać cebulę, pokroić w plasterki i dodać wraz z pozostałymi goździkami, liśćmi laurowymi i jagodami jałowca, a także z białym winem, cukrem i odrobiną soli i pieprzu do kiszonej kapusy. Gotować przez 30 minut.

Pokroić boczek w kostkę i podsmażyć na patelni, posypać mąką i dodać do kapusy. Odląć wodę z ziemniaków, puścić ziemniaki przez praskę, dodać mleko i masło, doprawić solą i gałką muszkatałową.

Podawać wraz z puree ziemniaczanym, kiszoną kapustą i plastrzem gotowanej wieprzowiny.

Sos chrzanowy:

Rozpuścić masło dodać mąkę i zrobić zasmażkę. Ciągłe mieszając wlewać pomалу mleko i bulion do momentu, aż sos nie uzyska odpowiedniej konsystencji. Gotować na małym ogniu często mieszając.

Dodać starty chrzan (ilość w zależności od porządanej ostrości), zagotować, doprawić sokiem z cytryny, solą i cukrem



Wieprzowina z kapustą

- 600g boczku, 2 cebule
- 8 goździków, 4 liście laurowe
- 600 g ziemniaków
- 600 g kapusty kiszonej
- 10 jagód jałowca
- 1 szklanka białego wina
- 1 łyżeczka cukru, sól, pieprz
- 100 g wędzonego boczku
- 40 g mąki
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 50 g masła
- 1 szczypta startej gałki muszkatałowej
- Sos chrzanowy:
- 20 g masła, 2 łyżki mąki
- ¼ litra mleka
- ¼ litra rosółu (około)
- 40 g tartego chrzanu
- Sok z cytryny, cukier, sól

Menu



- ❖ Zupa z resztek
- ❖ Wieprzowina z kapustą

Große Grieben

Salzkartoffeln und Möhrengemüse

ÜAZ Bauwirtschaft
Frankfurt (Oder)

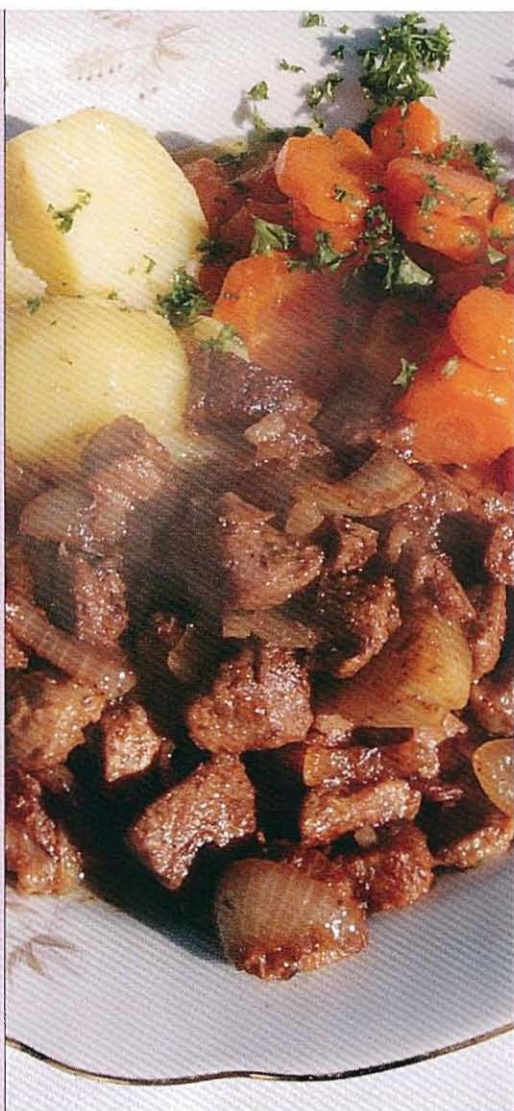
1 kg Schweine-Schulter
ohne Knochen
500 g Zwiebeln
250 g Schweineschmalz
1 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, 5
Pfefferkörner, Salz, Majoran, Thy-
mian, Rosmarin
1 kg Kartoffeln

Für die Gemüsezulage
800 g Möhren
40 g Butter
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

Menü

☛ Große Grieben,
Salzkartoffeln und Möhrengemüse
☛ Milchsuppe mit Schneeklößchen

60



Das Fleisch in Würfel schneiden und mit et-
was Schmalz kräftig anbraten. Danach mit etwa
250 ml Wasser ablöschen und weiter garen las-
sen. Die Gewürze dazu geben. Wenn das Was-
ser verkocht ist, die Zwiebeln anbraten, den Rest
Schmalz dazu geben und kräftig abschmecken.
1 kg Salzkartoffeln kochen
Für die Gemüsezulage die Möhren schälen und
in Scheiben schneiden, dann in Butter andün-
sten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Pokroić mięso na kostkę mocno zasmażyć na patelni ze smalcem wygasić za pomocą 250 ml wody zagotować dodać zioła. Kiedy woda się wygotuje, dodać cebule i na żółto usmażyć dodać resztę smalcu i ewentualnie doprawić ugotować 1 kg ziemniaków
Obrać marchew i pokroić w plasterki zasmażyć z masłem.
Doprawić solą, pieprzem i muszkatem.



Duże skwarki i gotowane ziemniaki marchewką



*Centrum Szkolenia Budownictwa
w Frankfurt (Oder)*

1 kg karkówki bez kości
500 g cebuli
250 g smalcu wieprzowego
1 liść laurowy, 5 ziarenek pimentu,
5 ziarenek pieprzu, szał, majeranek,
tymianek, rozmaryn
1 kg ziemniaków

Surówka z marchwi
800 g marchwi, 40 g masła
1 pęczek pietruszki
Sól, pieprz, gałka muszkatu

Menu



* *Duże skwarki i gotowane
ziemniaki marchewką*
* *Zupa mleczna z kluskami
śnieżnymi*

Milchsuppe mit Schneeklößchen

- 1 l Milch
- Salz
- 50 g Zucker
- 1 Eßl. Zitronenzucker
- 2 Eier
- 30 g Stärkemehl

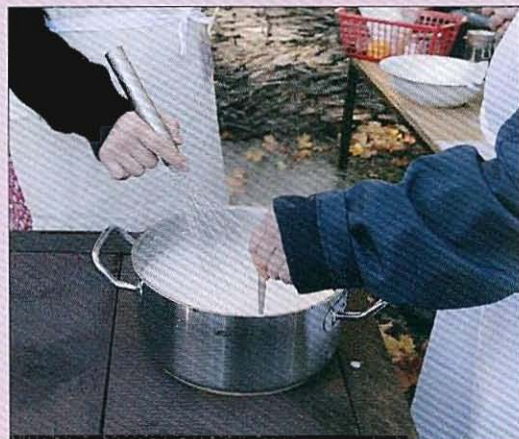


6 Eßl. Milch in ein Töpfchen geben, die übrige Milch mit Salz, 1 Eßl. Zucker und Zitronenzucker zum Kochen aufsetzen. Die Eier trennen und mit dem restlichen Zucker mischen. Mit einem Teelöffel Klößchen ausstechen und in der Milch 3 bis 4 Minuten aufkochen lassen, danach mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel legen. In der kalten Milch Stärkemehl und Eigelb verquirlen und in die siedende Milch einrühren, bis zum Kochen kommen lassen. Die Suppe über die Klößchen gießen und nach Belieben heiß oder kalt auftragen.

Menü



- Große Grieben,
- Salzkartoffeln und Möhrengemüse
- Milchsuppe mit Schneeklößchen



Dodać 6 łyżek mlekado do dzbanuszka a reszte mleka zagotować z 1 łyżką cukru i 1 łyżką cukru cytrynowego. Rozdzielić jajka i ubić białko. Do ubitego białka dodać resztę cukru i wymieszać. Za pomocą małej łyżki formować małe kluski i zagotować w mleku przez 3-4 minuty. Za pomocą łyżki cedzakowej wyciągnąć kluski i położyć do miski. Dodać do zimnego mleka mąkę ziemniaczaną i żółtko, wszystko ze sobą ubić i wmieszać do gotującego mleka. Mieszać do zagorowania. Rozlać zupę na kluski. Można podać na zimno lub ciepło.



Zupa mleczna z kluskami śnieżnymi

1 l mleka
sól
50 g cukru
1 łyżka cukru cytrynowego
2 jajka
10 g mąki ziemniaczanej

Menu



☛ Duże skwarki i gotowane ziemniaki marchewką
☛ Zupa mleczna z kluskami

Schlachtesuppe



Verein der Hauptstadtköche
Berlin e.V

- 1 kg Fleischbrühe
(beim Fleischer bestellen)
- 150 g Blutwurst
- 150 g Leberwurst
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel mittelgroß
- 1 Bund krause Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Majoran

Menü



- ◊ Schlachtesuppe
- ◊ Kartoffel-Sellerie-Stampf
- ◊ Sauerkraut-Alteutsche Art

64

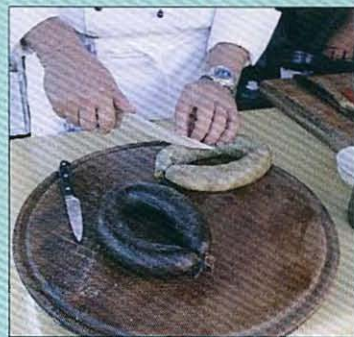


Brühe mit Suppengrün nochmal 40 Minuten köcheln lassen. Die grob gewürfelten Zwiebeln und die Blut- und Leberwurst zugeben.

Vor dem Anrichten das Suppengrün entfernen, die Würste aufschneiden und die Wurstmasse in die Suppe geben.

Die Suppe wird mit der frischgehackten Petersilie und einer Scheibe Blutwurst serviert.

Eine halbe Scheibe Vollkornbror oder eine Scheibe Vollkornbaquette zugeben.



Zupa mięsna



*Stowarzyszenie kucharzy miasta
Berlin*

1 kg wywaru mięsnego
(u rzeźnika zamówić)
0,150 kg kaszanki
0,150 kg wątrobianki
(pasztetowa)
1 peczek włoszczyzny
1 cebula (średnia)
1 peczek pietruszki
sól, pieprz,
majeranek

Menu



* Zupa mięsna
* Ziemniaczano-selerowe-purre
* Kwasna kapusta,
przepis staroniemiecki

Wywar z włoszczyznę gotować przez 40 minut. Grubo pokrojoną cebulę, kaszankę i pasztetową dodać do wywaru. Przed podaniem wyjąć włoszczyznę z zupy, kiełbasy przekroić i masę dodać do zupy. Zupę należy serwować ze świeżą pietruszką i kawałkiem kaszanki. Podawać dodatkowo ½ kromki chleba pełnoziarnistego lub 1 kromkę bagietki pełnoziarnistej.



Kartoffel-Sellerie-Stampf

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 200 g Sellerie
- ¼ l Brühe
- 60 g Schmand
- 1 Bund Schnittlauch
- Muskat
- Salz

*gefüllter Schweinebauch
(ohne Rezept)*

Menü

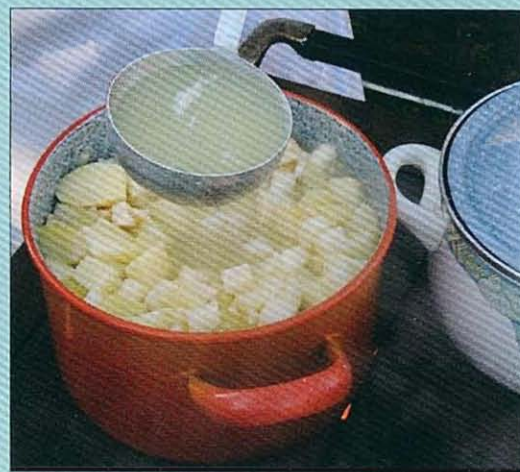


- *Schlachtesuppe*
- *Kartoffel-Sellerie-Stampf*
- *Sauerkraut-Alteutsche Art*

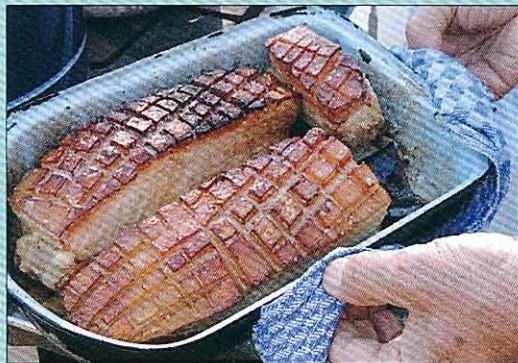
66



Die geschälten Kartoffeln vierteln und mit dem geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Sellerie solange kochen, bis beides weich genug ist zum Stampfen. Die Masse grob stampfen, wenn erforderlich nochmal abschmecken und mit Wasser oder Fleischbrühe soweit angießen, dass es eine mäßig feste Konsistenz ergibt. Nach dem Anrichten den Stampf mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



Obrane ziemniaki pokroić w ćwiartki i z obranym pokrojonym w kostkę selerem tak długo gotować aż będą miękkie do rączenia. Masę ugnieść, doprawić do smaku i dolewać tak długo wodę lub wywar mięsny, aż masa będzie gładka i gesta. Przed podaniem puree posypać do dekoracji posiekanym szczypiorkiem.



Puree ziemniaczano-selerowe

600g maczystych ziemniaków
200g obranego selera
1/4 l bulionu (wywaru)
60 g kwaśnej śmietany
1 pęczek szczypiorku
gałka muskatołowa,
sól do smaku

Menu



- * Zupa mięsna
- * Puree ziemniaczano-selerowe
- * Kwasna kapusta, przepis staroniemiecki

Sauerkraut- Altdeutsche Art

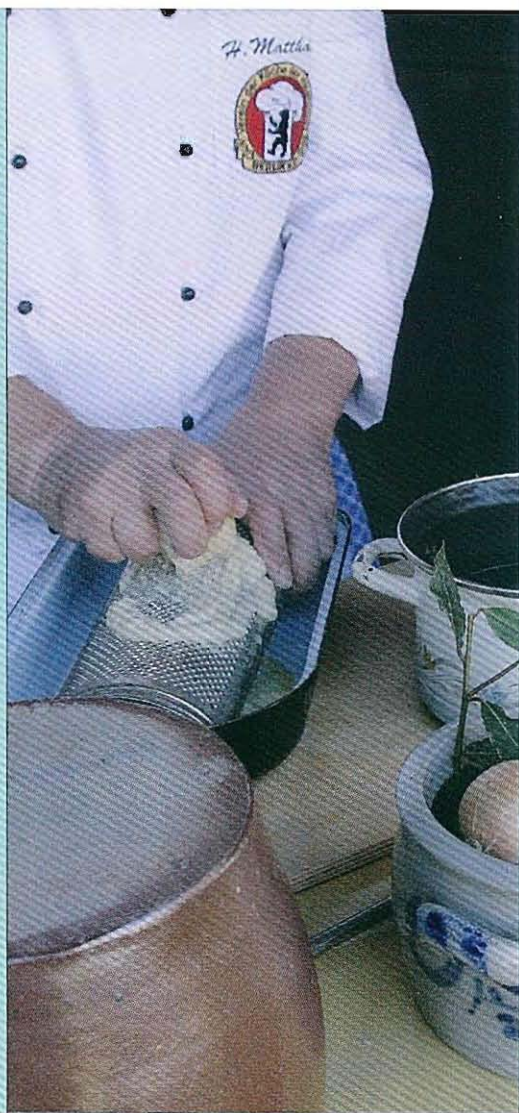
- 800 g Sauerkraut
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 120 g geräucherter Speck mit
Schwarte
- 80 g Schweineschmalz
- 1 Apfel (Boskop)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- ¼ l Wasser
- Gehackter Kümmel,
schwarzer Pfeffer,
Nelken,
Lorbeerblätter,
Zucker,
Salz,
Pimentkörner

Menü



- * Schlachtesuppe
- * Kartoffel-Sellerie-Stampf
- * Sauerkraut-Altdeutsche Art

68



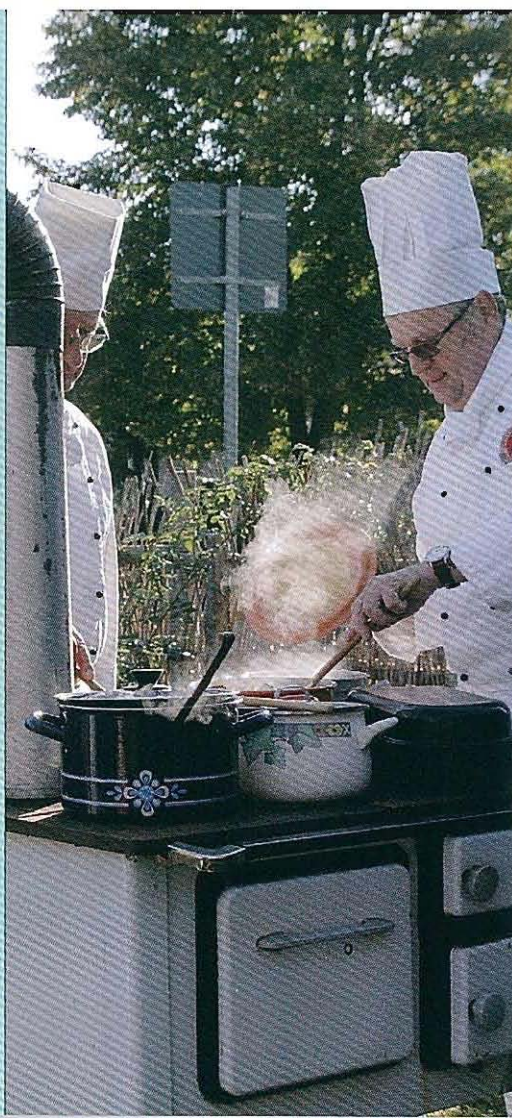
Den Kohl falls nötig waschen. Inzwischen das Schweineschmalz und den in kleine Würfel geschnittenen Speck in einem Topf anbraten bis er braun ist.

Den Kohl und die Zwiebeln in den Topf dazu geben und alles mit Brühe übergießen. Auf kleiner Flamme kochen. Die anderen Gewürze zugeben. Die geschälten geriebenen Kartoffeln mit dem Kohl vermischen und auf mittlerer Flamme kochen. Alles oft umrühren.

Der Kohl kann hart, halbweich oder weich gekocht werden.



Kapuste opłukać, jeśli konieczne. W między czasie smalec i pokrojony w kostkę boczek w garnku podsmażyć, aż boczek się zarumieni. Kapustę włożyć do garnka ze szpikowaną cebulą i odpowiednio zalać bulionem. Gotować na wolnym ogniu. Doprawić pozostałymi przyprawami. Obrane i potarte na tarce ziemniaki wymieszać z kapuszą i na średnim ogniu gotować, często mieszając. Kapusta może być ugotowana na twardo, półmiętko lub miętko.



Kwasna kapusta, przepis staroniemiecki

0,400 kg kwaśnej kapusty
0,150 kg maczystych ziemniaków
(dużych)
0,040 kg wędzonego
hoczku ze skórą
0,030 kg świńskiego smalcu
1 jabłko (Boskop)
1 cebula
1/8 litra wywaru
mielony kminek,
pieprz czarny,
goździki, liść laurowy,
cukier, szczypta soli do smaku i od-
powiednio do ilości kapusty pare
kulek ziela angielskiego.

Menu



- * Zupa mięsna
- * Puree ziemniaczano-selerowe
- * Kwasna kapusta,
przepis staroniemiecki









Herausgeber / Wydawca



Gestaltung und Bildredaktion
Opracowanie graficzne
Ilona Roscher-Wiese, Friedersdorf/Vorwerk



Brandenburgisches
Freilichtmuseum
Altranft

16259 Bad Freienwalde OT Altranft, Am Anger 27

Verantwortlicher Redakteur / Redaktor prowadzący
Peter Natuschke, Freilichtmuseum Altranft



Fotos / Zdjęcia 2014
Horst Wiese, Friedersdorf/Vorwerk



Fotos / Zdjęcia 2015
Janina Briesemeister, Friedersdorf
Ilona Roscher-Wiese, Friedersdorf/Vorwerk

Übersetzung / Tłumaczenie
Malwina Huczko, Międzyrzecz

© Brandenburgisches
Freilichtmuseum und Autoren
Brandenburgischer Skansen
Altranft i Autorzy 2015

Sparkasse
Märkisch-Oderland





*Ebe man den Löffel zum Mund
bringt, kann sich viel bewegen*

*Zanim weźmie się łyżkę do buzi,
może się wiele poruszyć.*



www.freilichtmuseum-altranft.de

