

## Schlesische Gerichte

Gesammelt von Günter Teichmann und Petra Berndt-Wichert  
(letzter Eintrag 08.05.2005)

- Schlesische Weißwurst
- Mohnklöße ( Moh-Kließla)
- Schlesischer Kartoffelsalat
- Häckerle (1)
- Häckerle (2)
- Kürbissuppe
- Sträselkucha
- Mohnkuchen mit Streusel

### **Schlesische Weißwurst**

Das typische Weihnachtessen, was auch heute noch bei uns gekocht wird, ist Schlesische Weißwurst (aber nicht gebrüht, sondern braun gebraten) mit "Wompakitte" und "Pfarrerloda" übersetzt Kartoffelbrei und Sauerkraut. Für die Weißwurst muß man natürlich den richtigen Schlachter finden. Mit Butter und bei mäßiger Hitze wird sie gebraten.

### **Mohnklöße (Moh- Kließla).**

"Vorweg sei gesagt: Mohnklöße sind keine Klöße, sie heißen nur so. Sie repräsentieren damit ein wenig schlesischen Schalk, schlesische Originalität. Sie heißen Klöße, sind aber keine - und damit basta! Das hat jedem einzuleuchten! - Mohn zog sich auf dem Lande jede schlesische Familie im Garten oder auf dem Felde selbst. Denn außer den Moh-Kließlan, die es nur am Heiligen Abend und Silvester gab, erfreuten sich Mohngebäcke vielerlei Art großer Beliebtheit. Moh-Kließla kommen am Heiligen Abend erst nach dem Abendessen auf den Tisch, sozusagen als Höhepunkt des Festes, wenn die Geschenke bereits verteilt sind."

1/2 l Milch, 4 Eßl. Zucker, 5 Eßl. Rum, 250 g gemahlener Mohn, 40 g Sultaninen, 40 g gehackte Mandeln, 12 - 16 Semmelscheiben oder Zwieback.

1/4 l Milch zum Kochen bringen, 2 Eßl. Zucker zufügen und mit dem Rum über den Mohn gießen, so dass ein fester Brei entsteht. Sultaninen und Mandeln dazugeben, gut vermischen. - Die restliche Milch erhitzen, den Rest Zucker zufügen, Semmelscheiben oder den Zwieback damit beträufeln. Sie müssen von der Flüssigkeit gut durchweicht sein, dürfen aber nicht zerfallen. - Mohnbrei und Semmelscheiben oder Zwieback abwechselnd in eine Schüssel schichten, als oberste Lage Mohn. Die Moh-Kließla in einen kühlen Raum stellen, wo sie dem großen Augenblick des Aufgetragenwerdens entgegenharren. Aus der Puddingschüssel bekommt jeder auf sein Tellerchen einige Löffel voll Moh-Kließla. Sie sind sehr sättigend.

### **Schlesischer Kartoffelsalat**

1 kg. Salatkartoffeln, (kochen, schälen und auskühlen lassen. Die Kartoffeln, nicht wie in Bayern üblich warm, sondern "kalt" in Scheiben schneiden.)

2 Zwiebeln klein geschnitten

1-2 Gewürzgurken klein geschnitten

2-3 Äpfel kleingeschnitten

2 hartgekochte Eier klein oder in Scheiben geschnitten

Marinade:

etwas Wasser

Essig,

Salz

Pfeffer

1-2 EL Zucker

Mayonnaise

über die Zutaten geben und ziehen lassen.

Die Marinade muss leicht süß schmecken, ist schwer zu beschreiben, es soll ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Essig und Zucker sein.

### **Häckerle (1)**

Zutaten:

3 Salzheringe

1 Flasche Mineralwasser

125 g mageren Räucherspeck

2 Zwiebeln

1 Gl. Salz-Dill-Gurken

Essig

schwarzer Pfeffer

Schnittlauch

Zubereitung:

Die Salzheringe in das Mineralwasser legen und bis zum nächsten Tag darin liegen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und auf einem Brett zerlegen, die Haut abziehen und die Fische am Rücken entlang ein- und durchschneiden. Die Gräten abziehen und das Fischfleisch in kleine Würfel schneiden. Speck, geschälte Zwiebeln und Salz-Dill-Gurken fein hacken und mit den Salzheringen mischen. Mit Essig und möglichst frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Auf gebutterte Bauernbrotscheiben legen und vielleicht noch mit etwas Schnittlauch bestreuen. Oder zu heißen Pellkartoffeln anrichten.

### **Häckerle (2)**

2 Salzheringe waschen und über Nacht wässern. Dann abziehen, entgräten, trocken tupfen und fein hacken. 2 hartgekochte Eier pellen und halbieren. 20 g Butter schaumig rühren. Die Eidotter durch ein Sieb direkt in die Butter streichen. Eiweiß und die 1/2 gepellte Zwiebel ganz

fein würfeln. Hering, Ei- und Zwiebelwürfelchen miteinander mischen.  
Das Häckerle vor dem Servieren noch etwas durchziehen lassen.

Das Urrezept ohne Butter!

Nur Hering, Zwiebeln, 1 Apfel oder Salatgurke und Speck!

Das Heringshäckerle ist eines der berühmtesten schlesischen Gerichte. Als Brotaufstrich auf dunklem gebutterten Brot.

Als Hauptmahlzeit mit Pellkartoffeln die Menge verdoppeln.

### **Kürbissuppe**

750 g Kürbis schälen, mit einem Löffel das weiche Fleisch mit den Kernen auskratzen, in Würfel schneiden, mit 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken und 1 Stückchen Zitronenschale in 1/8 l Wasser weichkochen, durch ein Sieb streichen 1/8 l Milch mit 30 g Mehl verrühren und damit das Kürbiswasser binden. Die 1/2 Vanille-Stange zufügen, 5 - 10 Minuten kochen. Mit Zitronensaft, 4 Esslöffel Zucker, Salz abschmecken und 2 Esslöffel gewaschene Korinthen zugeben.

Besonders pikant: Am Anfang 2 bittere gekackte Mandeln mitkochen und zuletzt 20 g gebräunte Butter zugießen

### **Sträselkucha**

Der „Sträselkucha“ gilt als typisch schlesisch und dürfte auf keiner schlesischen Kaffeetafel fehlen. Frisch zubereitet ist er wirklich ein Gedicht, eine Tatsache, die wohl Hermann Bauch zum Abfassen seines bekannten Werkes angeregt hat!

Es gibt sehr viele Rezepte, die sich im Mehl-, Zucker-, Eier- und Gewürzgehalt etwas unterscheiden. Nach langem Herumprobieren habe ich für mich entschieden, dass das folgende Rezept das beste ist:

#### Teig:

1 Würfel Frischhefe

¼ l Milch

500 g Mehl

100 g Zucker

125 g zerlassene, abgekühlte Butter

2 Eier

abgeriebene Schale einer Zitrone (unbehandelt)  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:

500 g Mehl  
300 g zerlassene, etwas abgekühlte Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 gute Messerspitze Zimt  
50 g gehackte Mandeln

1-2 Esslöffel Puderzucker

Die Hefe mit 3 Esslöffeln lauwarmen Milch in einer großen Tasse auflösen. 1 Teelöffel Mehl und 1 Teelöffel Zucker dazugeben, alles gut verrühren und mit einer Untertasse abgedeckt gehen lassen, bis die Masse fast bis zum Tassenrand hochgegangen ist.

Das Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz in einer Backschüssel mischen. Wenn die Hefe aufgegangen ist, die Mehlmischung mit den Eiern (die nicht zu kalt sein dürfen - evtl. vorher kurz in warmem Wasser erwärmen), der restlichen lauwarmen Milch, der zerlassenen Butter und der Hefe gut durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und anfängt, Blasen zu bilden. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa bis auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Den aufgegangenen Teig auf ein gefettetes und dünn mit Mehl bestreutes Blech legen und bis an die Ränder drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine großen Blasen bilden. Stehen lassen und auf dem Blech nochmals gehen lassen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Mandeln und Zimt mischen. Die Butter darübergießen und mit zwei Gabeln alles schnell verkneten, bis sich Streusel bilden. Diese auf dem Hefeteig verteilen.

Bei 200°C ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

### **Mohnkuchen mit Streusel**

Eine köstliche Variante zum „Sträselkucha“ und ebenso typisch schlesisch.

Hefeteig wie oben

½ Rezept Streusel

#### **Mohnfüllung:**

250 g feingemahlener Mohn

¼ l Milch

40 g Butter

25 g gehackte Mandeln

200 g Zucker

1 Ei

evtl. etwas Semmelbrösel

Hefeteig wie oben beschrieben zubereiten.

Für den Belag den Mohn mit kochendheißer Milch übergießen, die zerlassene Butter, die Mandeln, Zucker und Ei zugeben. Alles gut verrühren. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Semmelbrösel beimischen. Abkühlen lassen.

Die Masse auf das Blech mit dem Hefeteig geben und verteilen. Die Streusel darüber verteilen.

Bei 200°C ca. 30 Minuten backen.