

Zutaten und Rezept für Neinerlaa aus dem Erzgebirge (6 Personen)

von Barbara Kreißl, Küchenchefin "Zum Neinerlaa", für MDR um 4

1. Semmelmilch

- 1 l Milch
- 6 Semmeln (Weißmehlbrötchen)
- Zucker & Zimt nach Geschmack
- 250 g Mandelsplitter

Die Semmeln kleine Würfel schneiden. Milch mit Zucker und Zimt verrühren. Die Mandelsplitter und die Semmelwürfel in die Milch geben und alles noch mal gut durchrühren. Die Semmelmilch kann warm oder kalt serviert werden.

2. Selleriesalat

- 1 Apfel
- 400 g Knollensellerie
- 4 EL Weißweinessig
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Zucker

Den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Selleriestreifen in kochendem Salzwasser ca. 5 bis 8 Minuten bissfest blanchieren. Anschließend herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, abgießen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel- und Apfelwürfel mit dem Sellerie vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

3. Linsen

- 500 g Linsen
- 2 l Fleischbrühe
- 1 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Suppengemüse (Sellerie, Möhren, Porree)
- 400 g Kartoffeln
- 1 EL Weinessig
- 1 Prise Zucker

Die Linsen einen Tag vorher in Wasser einweichen.

Das Suppengemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einen großen Topf die eingeweichten Linsen mit Kartoffeln, Suppengemüse, Zwiebeln, Lorbeer in der Fleischbrühe ca. 1-1,5 Stunden sanft köcheln. Mit Essig und Zucker abschmecken.

4. Bratwurst

- 6 kleine Bratwürste oder 3 große
- Senf

Die Bratwürste rundherum knusprig braten, große Würstchen halbieren und mit Senf servieren.

5. Klöße

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Ei
- ca. 250 g Weizenmehl
- Muskat, Salz

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Salz und Muskat würzen und in einer großen Schüssel mit einem Ei und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Wie viel Mehl man zugibt, ist ein wenig Gefühls- und Erfahrungssache und hängt auch von den Kartoffeln ab. Der Teig sollte nicht klebrig sein, aber gut binden und sich geschmeidig zu kleinen runden Klößen formen lassen, die in siedendem Salzwasser in ca. 20 Minuten gar ziehen.

6. Gänsekeulen

- 6 Gänsekeulen
- 2 Zwiebeln
- 6 Möhren
- ca. 300 g Sellerieknolle
- etwas Fett zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Salbei, Beifuß (getrocknet & gemischt)
- 1-2 EL Kartoffelstärke

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen und grob schneiden, Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Gänsekeulen waschen, trockentupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern und mit den getrockneten Gewürzen einreiben. In einer Pfanne das Fett erhitzen und die Keulen von beiden Seiten gut anbraten, herausnehmen und in einen Bräter legen. Die Gemüsewürfel in derselben Pfanne mit Farbe anbraten, anschließend mit ein bis zwei Kellen Wasser ablöschen, zu den Gänsekeulen in den Bräter geben, Deckel aufsetzen.

Im Ofen ca. 2 Stunden braten und dabei immer wieder mit etwas Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen. Sind die Keulen weich, Deckel abnehmen und noch etwas im Ofen knusprig werden lassen.

Für die Soße den Bratensaft durch ein Sieb gießen, einkochen lassen und mit in kaltem Wasser aufgelöster Stärke binden.

7. Rotkraut

- 1 kleiner Rotkohl (ca. 1 kg)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Prise Nelken, gemahlen
- 1 Prise Piment, gemahlen
- 1 kleiner Apfel oder 3 EL Apfelmus
- ca. 150 ml Weinessig
- 2 EL Stärke

Rotkohl fein schneiden oder hobeln und mit der Zwiebel sowie den Gewürzen in einen Topf geben. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Rotkraut mit Wasser aufgießen, Apfelwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotkohl bissfest kochen und mit Essig und Zucker abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen.

Stärke in kaltem Wasser auflösen, in das Rotkraut einrühren und kurz aufkochen, bis es bindet.

8. Sauerkraut

- 400 g Sauerkraut aus dem Glas
- 1 große Möhre, gerieben
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt o. gepresst
- Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Nelken, gemahlen
- 1 Prise Kümmel, gemahlen
- 1-2 EL Kartoffelstärke
- Öl

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze ohne Farbe anschwitzen, dann den Knoblauch dazugeben. Das Sauerkraut und die geriebene Möhre in den Topf geben, mit den Gewürzen abschmecken und sanft erhitzen. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen. Stärke in kaltem Wasser auflösen, in das Rotkraut einrühren und kurz aufkochen, bis es bindet.

8. Bratapfel

- 6 Äpfel
- 1 Scheibe Stollen
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Mandelsplitter
- 2-3 EL Apfelsaft

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Stück Stollen zerbröseln und mit den Rosinen, Mandelsplittern und Apfelsaft zu einer teigartigen Masse verkneten.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und mit der Stollenmasse füllen. 10 bis 15 Minuten im Ofen backen und mit Vanillesoße servieren.

9. Rote Bete

- 4 Rote Bete vakuumiert
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 TL Öl
- Salz, Pfeffer

Die Rote-Bete-Knollen in feine Scheiben hobeln. In einer Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel mit Öl dazugeben, vorsichtig vermengen und marinieren lassen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die neun Köstlichkeiten werden zusammen serviert.

Der Selleriesalat ist für die Fruchtbarkeit und Potenz.

Rote Bete sorgt für rote Wangen, also Schönheit.

Die Semmelmilch steht für ein gutes Jahr.

Kraft und ein langes Leben soll die Bratwurst geben.

Die Linsen stehen für genügend Kleingeld,

die Klöße für das große Geld,

Kraut für gutes Stroh.

Ein Bratapfel hilft der Gesundheit auf die Sprünge.

Und zuletzt ist das Fleisch ganz allgemein fürs Glück zuständig.

Schmecken lassen!