



SWR-Fernsehen  
Kaffee oder Tee  
76522 Baden-Baden

## **Servicezeit Essen und Trinken: Schlesische Küche**

von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sendung vom 01.02.2016  
(ESD beim WDR am 21.01.2012)

### **Schlesische Küche**

Man muss sich erst mal klarmachen, wo dieses Schlesien genau lag – dass es im Süden bis an das österreichische Kaiserreich stieß, dem heutigen Tschechien, weit in den Westen ragte und im Osten tief in polnische und slawische Regionen reichte. Dann wundert man sich nicht mehr, dass sich genau dort so viele verschiedene Einflüsse mischen: Da spielen die Gerichte aus der böhmischen Küche eine ebenso wichtige Rolle, wie die aus der klassischen k. u. k. Monarchie.

Heute findet man die schlesische Küche nur noch in Familien, deren Wurzeln in jenen Regionen östlich der Oder-Neiße-Linie stecken mit ihrer unglaublich wechselvollen Geschichte, die sie immer wieder unter andere Herrschaft brachte. Schlesien ist geprägt durch die Zugehörigkeit zum Österreich der Habsburger, aber ebenso zu Preußen. Und genauso durch die polnischen und slawischen Wurzeln eines Gutteils der Bevölkerung. Die schlesischen Lieblingsgerichte, die wir nur noch durch die Erinnerung von Großmüttern, Onkeln und Tanten kennen und nicht durch eigenes Erleben, sind ganz besondere Spezialitäten.

### **Herings-Häckerle**

Es ist vermutlich das berühmteste schlesische Rezept. Und natürlich hat man dafür früher keinen jungen, zart gesalzenen Matjes genommen, den es damals noch gar nicht so gab – schließlich haben den die Holländer erfunden, ganz schön weit weg. Es war auf alle Fälle ein ausgewachsener Salzhering, den man vor der Zubereitung erst mal gehörig wässern musste, am besten über Nacht in immer wieder frischem Wasser, damit er genussreif war. Heute empfehlen wir, lieber einen zarten Matjes dafür zu nehmen, aber auf keinen Fall einen sauer eingelegten Bismarckhering. In den klassischen Rezepten wird empfohlen, die Zutaten durch den Fleischwolf zu drehen. Der ist allerdings in der heutigen Küchen nicht mehr so häufig zu finden -erwurde

REZEPT

inzwischen durch den elektrischen Zerhacker ersetzt. Aber die Zutaten für das Häckerle sollte man trotzdem lieber, wie der Name schon sagt, hacken, und zwar von Hand – im Mixer wird alles zu sehr zermust. Dabei will man die Stückchen deutlich auf der Zunge spüren.

Für vier Personen:

3-4 Matjesheringe (6-8 Filets),  
2 große Eier,  
1 milde, weiße oder rote Zwiebel,  
1 kleiner Apfel,  
100 g Cornichons,  
3 TL Kapern,  
50 g durchwachsener roher Bauchspeck in dünnen Scheiben,  
2 El Delikatesssenf,  
150 g Schmand (saurer Rahm ca. 25 %),  
eventuell zusätzlich noch 100 g saure Sahne (10 %),  
Petersilie,  
Schnittlauch,  
Salz, Pfeffer,  
Saft einer ½ Zitrone,  
geriebene Zitronenschale

Die Heringe sorgfältig entgräten und wenn nötig häuten. Die Filets erst längs in feine Streifen, dann quer in feine Würfel schneiden. Die Eier in 9 Minuten so hart kochen, dass im Innern des Dotters noch ein cremigweicher Punkt bleibt. Auch sie dann fein hacken. Ebenso die Zwiebel, den Apfel, die Cornichons, Kapern und den Speck. Alles in einer Schüssel mischen. Dabei Senf, Schmand sowie fein gehackte Petersilie und Schnittlauch zufügen. Das Häckerle mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und –saft abschmecken.

Tipp: Früher hat man das Häckerle mit Leinöl geschmeidig gemacht – aber nötig ist das nicht, vor allem wenn man die ohnehin fetten Matjes dafür nimmt. Leinöl ist kaum noch gebräuchlich. Wer mag zieht ein paar Fäden Olivenöl über das Häckerle.  
Beilage: Pellkartoffeln oder Vollkornbrot

Getränk: Ein Pils oder Apfelwein oder Cidre.

### **Olmützer Quargel auf Gänseschmalzhappen**

Wir kennen diese kleinen runden Käs'chen aus Magermilch eher als Harzer Roller. Sie müssen rechtzeitig eingekauft, damit man sie erst mal richtig ausreifen lassen kann. Sie dürfen nämlich nicht innen weiß und teigig sein, wenn sie ein Genuss sein sollen, sondern durch und durch gelblich transparent. Der Käse duftet in zunehmender Reife durchaus auch streng, aber dann ist er ganz zart und schmeckt erst so richtig gut.

Für vier bis sechs Personen:

2 Pakete Olmützer Quargel (oder kleine Handkäsechen),  
1 TL Kümmel,  
5 Scheiben Graubrot,  
50 g Gänseschmalz,  
2 Schalotten oder Frühlingszwiebeln,  
Schnittlauch oder Petersilie,  
etwas Essig

Die einzelnen Käsetaler in eine kleine Schüssel setzen, dabei mit Kümmel bestreuen und gut zugedeckt wenigstens zwei, besser drei sogar vier Tage an einem warmen Ort in der Küche reifen lassen.

So wird daraus ganz schnell ein wunderbarer Appetithappen: Graubrot rösten, mit Gänseschmalz bestreichen und mit Scheiben vom Käse belegen. Das Brot kann man vorher auch mit Knoblauch einreiben. Feine Zwiebelringe darauf verteilen, dazu noch Schnittlauchröllchen, Grün einer Frühlingszwiebel und/oder Petersilienblättchen. Und am Ende einen Spritzer Essig darüber träufeln. Auf einer mit Tortenspitze belegten Platte den Gästen zum Aperitif reichen – das schmeckt einfach köstlich.

Getränk: Durchaus nicht nur Bier, hier passt auch ein trockener Wein oder Winzersekt. Übrigens gibt es ein Weinbaugebiet bei dem früher schlesischen Grünberg, jetzt Zielona Góra. Der Wein wird heute verkauft als „Monte Verde“.

### **Schlesisches Himmelreich**

Vermutlich fühlt sich ein Schlesier im Himmelreich, wenn er das serviert bekommt. Das mag ein Außenstehender vielleicht nicht gleich nachvollziehen. Denn die Süße der „Gemüsebeilage“ ist schon gewöhnungsbedürftig. Aber auch hier kommt es natürlich darauf an, wie und mit welchen Gewürzen das Gericht zubereitet wird. Wichtig ist, dass das Fleisch zuerst angebraten wird, damit die Röststoffe für Geschmack sorgen. Und dann sollte man nicht nur mit Wasser aufgießen, sondern auch mit Bier – mit einem aromatischen Malzbier, das der Sauce ebenfalls Geschmack (und Süße) gibt.

Für sechs Personen:

500 g Trockenfrüchte (Zwetschgen, Aprikosen, Äpfel),  
ca. 1 kg gepökelter Schweinekamm (Hals),  
2 EL Öl oder Schmalz,  
250 g Schweinebauch,  
1 Zwiebel,  
1 Möhre,  
1 Stück Sellerie,  
1 Stück Lauch,  
1 EL Mehl,  
1 Flasche Malzbier (0,5 l),  
1 EL Wacholderbeeren,

1 TL Piment,  
4 Nelken,  
4-5 Lorbeerblätter,  
1 Stück Zitronenschale,  
3 cm Ingwerwurzel,  
1-2 Chilischoten (frisch oder getrocknet),  
2 Sternanis,  
1 Stück Macis

Die Trockenfrüchte in eine Schüssel füllen, mit Wasser bedecken und mit einem Teller beschweren, damit sie unter der Oberfläche bleiben und sich schön vollsaugen. Über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag das gepökelte Bratenstück in einem ausreichend großen Topf im heißen Öl/Schmalz rundum von allen Seiten anbraten -auch den Schweinebauch. Die Fleischteile herausnehmen, stattdessen die fein gewürfelte Zwiebel, Möhre, Lauch und Sellerie in den Topf geben und kurz anrösten. Dabei salzen und pfeffern. Schließlich das Mehl darüber stäuben und anrösten, bevor mit Malzbier abgelöscht wird. Die Fleischteile wieder in den Topf betten. Und die Gewürze zufügen. Sie sind jetzt dringend erforderlich, damit das Gericht nicht platt süß schmeckt, sondern Charakter erhält: Wacholder, Piment, Lorbeer, Nelken, Macis, Zitronenschale. Auch den geschälten, klein gewürfelten Ingwer sowie die Chilis – natürlich entkernt und ebenfalls klein geschnitten- hinzufügen. So bekommt die Süße vom Backobst einen Gegenpol und Pep. Mit etwa der Hälfte des Einweichwassers auffüllen, bis alles gerade eben von Flüssigkeit umgeben ist. Aufkochen und dann auf milder Hitze auf dem Herd oder im Backofen bei 120 Grad (Heißluft) oder 150 Grad Ober- und Unterhitze zunächst eine halbe Stunde garen. Erst dann das eingeweichte Backobst zufügen und den Rest der Einweichflüssigkeit -nochmals zugedeckt eine Stunde ganz leise schmurkeln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Am Ende das Fleisch herausheben, in dünne Scheiben schneiden und auf einer tiefen Platte anrichten. Das Backobst rundum verteilen.  
Die Sauce mit dem Mixstab glatt mixen, dabei ein Stück Butter einarbeiten, damit sie schön glänzt. Nochmals abschmecken, vor allem mit Salz und Zitronensaft, und in einer Saucière getrennt dazu auf den Tisch bringen.

## **Schlesische Kartoffelklöße**

Sie gehören traditionell zum Schlesischen Himmelreich dazu, sind sozusagen Teil davon. Sie werden, anders als die thüringischen Klöße -aus gekochten Kartoffeln gemacht. Und wenn man es genau betrachtet, dann sind sie nichts anderes als die Gnocchi, die wir in Italien so lieben.

Für sechs Personen:

1,2 kg mehlig Kartoffeln,  
200 g Stärke,  
Salz,  
Muskat,  
1 Ei

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen, noch heiß pellen und durch eine Presse auf das Arbeitsbrett drücken. Dabei etwas verteilen und ausdampfen lassen. Zwei Drittel der Stärke darüber sieben, das Salz und reichlich Muskat darüber geben. Auch das Ei. Dann zuerst mit einem Holzlöffel, alsdann mit den Händen rasch zu einem weichen Teig kneten. Zu einer Rolle formen, den Rest der Stärke außen verteilen und dann davon Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen. Diese dann flach drücken und in der Mitte mit dem Daumen eine Delle drücken, in der sich später die Sauce schön sammeln kann.

In einem breiten Topf, der die Klöße nebeneinander aufnehmen kann, Salzwasser aufkochen, die Klöße einlegen und ohne Deckel gar ziehen lassen. Nach 10 bis höchstens 15 Minuten (je nach Größe) kommen sie hoch, nach höchstens 20 Minuten sind sie gar. Auf keinen Fall ins Kochen geraten lassen und nicht zu lange im Kochwasser liegen lassen, sonst lösen sich die Klöße auf.

Getränk: Überraschend gut passt dazu ein dunkles Weizenbier oder sogar ein herbes Schwarzbier. Oder für Weintrinker ein nicht zu üppiger Rotwein, etwa ein fruchtiger Zweigelt.

## **Schlesischer Hochzeitskuchen**

Hier kommen gleich alle Kuchenklassiker zusammen, die man in Schlesien liebt: Die Basis ist Hefeteig, den braucht man ja für jede Art von Kuchen, ob für Apfel-, Zwetschgen- oder sonstige Obstkuchen. Darauf kommt eine süße Quarkmasse, dazwischen Kleckse vom heißgeliebten Mohn und obenauf auch noch die beliebten Streusel - allemal einer Hochzeit würdig.

Für eine große Kuchenform von 36 cm Durchmesser oder ein Backblech von 30x40 cm:

Hefeteig:  
500 g Mehl,  
50 g Zucker,  
20 g Hefe (1/2 Würfel),  
knapp 200 ml lauwarme Milch,  
100 g Butter,  
1 Ei,  
1 Prise Salz,  
eventuell etwas Zitronenschale

#### Quarkbelag:

1kg Schichtkäse,  
3 Eier,  
60 g Zucker,  
geriebene Zitronenschale,  
2 EL Zitronensaft,  
1 EL Vanillezucker,  
Muskat,  
etwas Zimt,  
1 Prise Salz,  
50 g in Rum eingeweichte Rosinen,  
50 g Mandelstifte

#### Mohnmasse:

125 g Mohn,  
60 g Zucker,  
250 ml Milch

#### Streusel:

200 g Mehl,  
125 g Butter,  
75 g Zucker,  
Vanillezucker

Das Mehl mit Zucker vermischen und in die Küchenmaschine füllen. Die Hefe mit der Hälfte der Milch auflösen und mit Schwung hineingießen. Zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Dann die weiche Butter in Stückchen, das Ei, die Salzprise und geriebene Zitronenschale zufügen. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten bis ein weicher Teig entstanden ist. Dabei soviel wie nötig von der restlichen Milch zufügen, damit der Teig nicht mehr klebt. Aus der Rührschüssel holen, in eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel umfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde, besser eine ganze Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Mohnmasse den Mohn mahlen oder im Zerkacker zerkleinern. Wenn die Mohnmasse nicht feucht wird, kann es helfen, den Zucker schon jetzt zuzufügen und weiter zu hacken. Die Milch in einer Kasserolle aufkochen, Mohn und Zucker einrühren, quellen und abkühlen lassen.

Zwei Drittel des Teigs dünn ausrollen und eine mit Butter ausgefettete Form oder ein mit Backpapier belegtes Backblech damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals den Teig einstechen. Und erneut unter einem Tuch gehen lassen, bis die übrigen Vorbereitungen erledigt sind.

Für den Quarkbelag den Schichtkäse bereits am Vorabend in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb füllen und im Kühlschrank abtropfen lassen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit den Schneebesen des Handrührers cremig schlagen, dabei den Zucker zufügen. Sobald er sich aufgelöst hat, auch den Schichtkäse, die Gewürze, schließlich auch die abgetropften Rosinen und Mandelstifte einarbeiten. Und am Ende den Eischnee unterheben. Auf dem Hefeteig glatt streichen. Auf dieser Fläche Kleckse von der Mohnmasse verteilen.

Den restlichen Hefeteig dünn ausrollen, am besten auf Backpapier. Mit diesem Backpapier vorsichtig über die Quark-Mohn-Fläche breiten. Das Papier abziehen und den Teig rundum mit dem Rand des Bodens zusammenkniffen.

Zu guter Letzt Streusel herstellen: Dafür die Butter zimmerwarm werden lassen und mit dem Mehl, Vanillezucker und Zucker vermischen. Mit den Fingern zu Streuseln verkneten und auf der noch feuchten Teigoberfläche gleichmäßig verteilen.

Den Hochzeitskuchen bei 180 Grad Heißluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Zu Tortenstücken schneiden (Springform) oder zu Quadraten (Blech) und möglichst noch ein wenig warm servieren.

Getränk: Kaffee oder ein Likör.inigen Tropfen Orangenlikör.