

Thüringische Küche

Regionale Küche
mit Tradition



Thüringische Küche

Die Schönheit und Einzigartigkeit von Thüringen sind schon oft beschrieben worden, die typischen Gerichte aus dem „grünen Herzen Deutschlands“ mit seinen Schlössern und Burgen, seinen altertümlichen Städten und Dörfern, gilt es noch zu entdecken.

Wer sie bereits kennt – ob Einheimischer oder Tourist – liebt sie von ganzem Herzen: die thüringische Küche. Diese hat so viel mehr zu bieten als Klöße und Rostbratwürste. In der dünn besiedelten Region mitten in Deutschland wird ländlich und deftig gekocht. Thüringer Bauern sind immer noch Selbstversorger und zu jedem Hof gehört der Garten mit Obst und Gemüse, aber auch die Ställe mit Schweinen, Hühnern, Gänsen, Ziegen oder Schafen. Daneben wird genutzt, was Wald und Flüsse zu bieten haben, um Abwechslung auf den Tisch zu bringen.

Für den einen verbinden sich mit den regionalen Spezialitäten die schönsten Kindheitserinnerungen, für den anderen sind sie interessantes kulinarisches Neuland. Die genauen Rezeptbeschreibungen in diesem Buch lassen die beliebtesten thüringischen Gerichte sicher gelingen. Freuen Sie sich auf

Schwarze Brühe, Kachelwurst, Wickelhütes und
Hefekuchen!

eISBN 978-3-6251-6173-8

© Komet Verlag

Emil-Hoffmann-Str. 1

50996 Köln

Thüringische Küche

Regionale Küche
mit Tradition

Inhalt

Vorwort

Suppen

Gemüse und Kartoffeln

Wurst- und Fleischgerichte

Fischgerichte

Desserts und Backwaren

Karte Thüringen

Register

Thüringer Küche

Kulinarisch ist Thüringen „DAS GRÜNE HERZ DEUTSCHLANDS“ mit seinen Schlössern und Burgen, seinen altertümlichen Städtchen und seinen vielen ursprünglichen Dörfern noch zu entdecken. Richtig bekannt sind nur drei Spezialitäten: die Thüringer Rostbratwurst, die Kartoffelklöße, bevorzugt aus rohen Kartoffeln, und die köstlichen Hefeteig-Blechkuchen mit Obst- oder Streuselbelag, auf großen runden Blechen gebacken.

Die Thüringer Bratwurst hat ihren Zug um die Welt angetreten. Man findet sie in Fußgängerzonen in Düsseldorf ebenso wie auf Gran Canaria und selbst in Milwaukee sollen deutsche Touristen sie entdeckt haben. Aber wer einmal die echte original Thüringer Bratwurst in Erfurt, Eisenach oder Weimar gegessen hat, frisch vom Grill, fetttriefend, in krossen Semmeln, der weiß den riesigen Unterschied zu schätzen und hat für die nachgemachten Produkte, die sich mit falschem Namen schmücken, nur noch ein distanzierendes Lächeln übrig.

Die Thüringer Küche ist in erster Linie eine ländliche Küche. Sie ist von der walddreichen Mittelgebirgslandschaft geprägt. Ein Thüringer Bauer ist immer noch Selbstversorger und so ist sein Hof ohne eigenen Garten mit Obst, Gemüse und Kräutern undenkbar und auch die Ställe sind gut gefüllt. Sie beherbergen Schweine, Ziegen, Schafe, Kaninchen, Hühner, Gänse, Enten und Puten. Thüringer Wurstwaren sind

beliebte Delikatessen. Ihr herzhafter würziger Wohlgeschmack basiert auf den vielen eingebrachten Gewürzen, insbesondere auf Majoran und Kümmel. Eine Spezialität sind die Eisfelder Feldkicker, luftgetrocknete Mettwürste im Schweinedarm. Zu den Thüringer Spezialitäten zählt der Taubenbraten.

Achten Sie bei einem Dorfbesuch einmal auf die vielen Taubenschläge unter den Dächern.

Aber auch der Städter findet ein ebenso reichhaltiges und frisches Angebot auf den zahlreichen typischen Wochenmärkten, auf denen die Bauern ihre Produkte feilbieten.

Auch der Wald zählt zur Speisekammer der Thüringer. Er liefert viele Arten von Pilzen und eine reichhaltige Ernte wildwachsender Heidelbeeren, zahlreiche andere Waldbeeren wie wilde Erdbeeren, Preiselbeeren, aber auch köstliche Bachforellen aus quellenahen Wasserläufen. Als Jagdgebiet ist er reich an Wild und Wildgeflügel.

In diesem Kochbuch werden die typischsten und bekanntesten Rezepte der Thüringer Küche zusammengetragen. Angemerkt sei hierbei, dass es bei den Rezepten keine Standards gibt. Dies hat seine Ursache in der zerstreuten Lage der Dörfer dieser immer noch dünn besiedelten Region mitten in Deutschland. So werden die gleichen Gerichte zum Teil von Tal zu Tal unterschiedlich zubereitet. Eines fehlt jedoch bei keinem Gericht: Die üppige Sauce als willkommene Ergänzung zum Kloßgenuss. So einfach ländlich und originell viele Thüringer Gerichte auch sein mögen, das Land mitten in Deutschland hat viele

Nachbarn und es ist ein Durchreiseland. Auch das hat trotz aller Landschaftsgebundenheit seiner einheimischen Küche auf der Speisekarte Spuren hinterlassen.

Suppen



Saure Brühe

200 g Schweinenieren
200 g Schweineleber
200 g Schweinebauch
Kümmel
Majoran
Pfeffer
Salz
Zucker
Essig
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g Schweinegehacktes
50 g Weißbrot
100 g Schwarzbrot

Die Innereien und den Schweinebauch waschen und trocknen. Mit den Gewürzen in etwa 1 l Wasser weich kochen. Danach das Fleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. In einem flachen Topf etwas Fett aus der Fleischbrühe erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Fleischstreifen dazugeben und kurz mitdünsten. Die Fleischbrühe dazugießen und erhitzen. Aus dem Hackfleisch kleine Klöße formen und in der Suppe garen lassen. Das Brot entrinden, fein würfeln und in die Suppe rühren. Nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Die Saure Brühe mit frischem Bauernbrot servieren.



Meininger Hochzeitssuppe

750 g-1 kg Rindfleisch
(Tafelspitz)
500 ml Wildfond
Salz
2 Lorbeerblätter
8 Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
8 Nelken
je 3 Zweige Thymian, Majoran, Beifuß
1 küchenfertige Ente
(ca. 1,5 kg)
40 g Schweineschmalz
4 Zwiebeln
4 Möhren
4 Petersilienwurzeln
1/2 Sellerieknolle
4 Stangen Lauch
30 g Margarine
Pfeffer
je 1/2 Bund Dill und Petersilie
250 ml saure Sahne