

Halberstädter Fleischersteak in der Tüte

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinesteaks oder – Koteletts je 100-125 g
4 große Zwiebeln
4 Gewürzgurken
600 g Kartoffeln
150 Bauchspeck, geräuchert
Senf
Petersilie, fein gehackt
Salz, Kümmel, Paprika

Zubereitung:

Für jede Portion ein Stück Alufolie (30 x 30 cm) leicht fetten und zunächst mit einer Mischung von rohen, in dünne Scheiben geschnittene, Kartoffeln (etwa 150). Dann in Scheiben geschnittene Zwiebeln und grob gehackte Petersilie belegen. Mit Salz und Paprika würzen.

Mit dünnen Speckstreifen abdecken. Das Steak mit Paprika und Kümmel würzen und mit Senf bestreichen auf die Zwiebeln legen. Eine Gewürzgurke in feine Scheiben schneiden und auf das Steak legen.

Die Aluminiumfolie wie Tüte, also über Eck zusammenfalten und die Fleischersteaks im Ofen **bei 250°C etwa 18-20 Minuten** garen. In der Tüte servieren.

Dazu passt ein frischer Salat und etwas Baguette.

Kurt Drummers Quarkkließle (Quarkkeulchen)

Zutaten für 4 Personen:

1500 g Kartoffeln
500 g Quark
4 Eier
2 EL Mehl
2 EL Rosinen / Korinthen
etwas Öl zum Braten
Salz, Muskat, Zitronenabrieb
Zucker & Zimt

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Den Quark durch ein Sieb streichen (Flüssigkeit abgießen) und mit den Kartoffeln vermengen, mit etwas Zucker, Zitronenabrieb, Muskat und einer Prise Salz abschmecken. Quark, Kartoffelmasse mit Eier, Mehl und Rosinen dazugeben und gut vermengen.

Aus dieser Masse flache Keulchen (Plätzchen) mit etwa 8 cm Durchmesser, 1,5 cm dick, formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Quarkeulchen von beiden Seiten goldgelb braten.

Anrichten: Die Quarkeulchen warm mit Zucker & Zimt servieren. Dazu schmeckt Apfelmus oder Preiselbeerkonfitüre.

Die Original-Rezepte wurden dem Buch: „Landschaftsküche von Thüringen bis Mecklenburg“ (K. Drummer/K. Muskewitz) entnommen und leicht überarbeitet.

Selbstgemachtes Apfelmus á la Henze

Zutaten:

4 Äpfel, wenn möglich Boskop
0,2 l Weißwein
0,2 l Wermut
2 EL Zucker
½ Zimtstange
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 EL Marzipanrohmasse
1 EL Butter
2 EL dunkler Rum

Zubereitung:

Für das Mus Äpfel schälen, teilen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Apfelstücke in Wein und Wermut mit Zucker, Zimtstange, Lorbeerblätter und Gewürznelken 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zimt, Lorbeer und Nelken herausnehmen.

Marzipan, Butter und Rum zu den gewürzten Äpfeln geben. Alles pürieren. Das Mus lauwarm abkühlen lassen.