

Ermländische Rezepte

Königsberger Klopse

Zutaten:

250 g gemahlene Rindfleisch
250 g gemahlene Kalbfleisch
3 EL Butter, 2 Semmeln
1 Ei, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln
etwa $\frac{3}{4}$ l Wasser
1 Markknochen
3 Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt
1 Bouillonwürfel, Mehl
1 / 8 l saure Sahne
1 Glas Weißwein
1 Röhre Kapern
etwas Zitronensaft
Zucker, 2 Eigelb

Zubereitung:

Das Fleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten Semmeln, dem Ei, Salz, Pfeffer, einer klein gehackten Zwiebel - die in einem Esslöffel Butter hell gedünstet wird - gut abschmecken. Mit nassen Händen durchkneten und zu runden, mittelgroßen Kugeln formen. Die vorgeschriebene Menge ergibt etwa 16 Stück. Nun das Wasser mit dem Markknochen, einer geriebenen Zwiebel, Gewürz, Lorbeerblatt, Bouillonwürfel und Salz etwa 10 Minuten kochen. Die Klopse in die siedende Brühe legen und 10 Minuten weiterkochen. Danach die Fleischkugeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine feuerfeste Schüssel legen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Von 2 EL Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, sie mit Brühe löschen, saure Sahne und ein Glas Weißwein zufügen, desgleichen Kapern, etwas Zitronensaft, ein wenig Zucker und eine Prise Pfeffer. Die Soße muss sauersüß schmecken. Noch einmal die Klopse in die Soße legen und durchziehen lassen. Nicht mehr kochen! Zwei mit Wasser verquirlte Eigelb heranrühren. Dazu werden Salzkartoffeln gereicht. Da das Gericht auch aufgewärmt gut schmeckt, bereitet man es am besten gleich für zwei Mahlzeiten.

Wruken (Steckrüben - im Volksmund auch Bruken)

Zutaten:

500 g Rindfleisch (von der Hochrippe)
2 Rinderknochen
2 l Wasser, 1 Zwiebel
1 Bouillonwürfel
3-4 Gewürzkörner
3 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt, Salz
2-3 Möhren
1 Wruke von etwa 1 kg
1 TL pulverisierten Majoran
750 g Kartoffeln
Zucker, Streupfeffer

Zubereitung:

Das gewaschene Fleisch und die Knochen in kochendes Wasser legen, mit einer ganzen Zwiebel, Bouillonwürfel, den Gewürzen, Lorbeerblatt und Salz eine Stunde gar kochen. Die Fleischbrühe durch ein Sieb gießen, Fleisch wieder hineingeben und unter Zugabe der geschälten, gewürfelten Möhren und der Wruke sowie einem Teelöffel pulverisiertem Majoran weiter kochen. ½ Stunde später geschälte, mehligere Kartoffeln hineintun. Wenn die Kartoffeln gar sind, den Eintopf mit Zucker und Pfeffer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und dazu reichen. Anstelle des Rindfleisches können die Wruken auch mit Gänsefleisch gekocht werden. Schmeckt besonders delikates.

Ostpreußische Redensart:

»Bruken sind gut schlucken, wenn sie im Fett hucken.«

Ausruf der Marktfrauen:

»Madam'che, wenn Se Bruke bruke, bruke Se von miene Bruke!«
(Wenn Sie Wruken brauchen, brauchen Sie von meinen Wruken.)

Bettelmannsuppe

Zutaten:

500 g Rindfleisch (ohne Knochen)
1 ½ l Wasser
Suppengemüse (Sellerie, Petersilienwurzel, Mohrrüben, Porree)
1 Zwiebel, 125 g Graupen
Salz, 500 g Kartoffeln
grüne Petersilie, Fleischwürze

Zubereitung:

Das Rindfleisch waschen und in kleine Stücke schneiden, dann in kochendem Wasser aufsetzen. Das gewürfelte Suppengemüse, eine gehackte Zwiebel, die gut gespülten, vorher zwei Stunden eingeweichten Graupen und Salz dazu tun, etwa ½ Stunde später die geschnittenen Kartoffeln hineingeben. Alles weich kochen, mit Fleischwürze abschmecken und gehackte grüne Petersilie unterrühren. Man kann zusätzlich Salzkartoffeln kochen und dazu reichen.

Klunkersuppe (Klunkermus) mit Bratschukken

Zutaten:

1 l Milch, Salz, Zucker
1 Ei, 4 EL Mehl, 1 EL Butter
Wasser

Zubereitung:

Milch mit etwas Salz zum Kochen bringen. Inzwischen das Ei mit Mehl verrühren, vorsichtig teelöffelweise Wasser zugeben, bis sich Klümpchen bilden. Diese unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben und in 5 - 10 Minuten gar kochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und die Butter in der fertigen Suppe zerlaufen lassen. Hierzu werden traditionell Bratschukken (Bratkartoffeln) mit Zwiebeln und Speck (Spirkel/Krischel) serviert.

Pflaumenkeilchen (Pflaumenklöße)

Zutaten:

250 g geräucherter, durchwachsener Speck
1 ½ l Wasser
250 g getrocknete Birnen
250 g getrocknete Pflaumen
3 Nelken, Salz, Zucker
1 Stück Zitronenschale
1 EL Pflaumenmus
250 g Mehl, 2 Eier
Kartoffelmehl

Zubereitung:

Das geräucherte Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen und etwa 1 Stunde kochen. Danach die über Nacht geweichten und dann halbierten Birnen zugeben, etwas später die ebenfalls über Nacht eingeweichten, hinterher entkernten Pflaumen, Nelken, ein wenig Salz, 2 EL Zucker und Zitronenschale. Ist das Obst weich, Pflaumenkreide (Pflaumenmus) unterrühren.

Während die Suppe kocht, Mehl mit Eiern, etwas Wasser, Salz und einer guten Prise Zucker zu einem ziemlich festen Brei rühren. Mit einem immer wieder von neuem in kaltes Wasser getauchten Löffel kleine Keilchen (Klöße) abstechen und in die siedende fertige Suppe tun. Sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie gar. Das Fleisch wird herausgenommen. Suppe mit Kartoffelmehl und Wasser anbinden. Das Fleisch in die Suppe würfelig hineinschneiden.

Graschelchen

Vom Tage vorher abgekochte Pellkartoffeln schälen und zu Brei verarbeiten, dann etwas Salz zugeben, mit einigen Löffeln Weizenmehl durchkneten, Bällchen formen, flach drücken und von beiden Seiten in Fett braten. Mit Zucker bestreuen und fertig ist das Abendbrot. Man kann sie auch mit Sultaninen verfeinern oder mit Quark.

Kartoffelkeilchen mit Spirkel auch: Heilsberger Keilchen

Zutaten:

1-1 ½ kg geschälte, große rohe Kartoffeln
500 g ungeschälte, gekochte Kartoffeln
1 Ei, Salz, 2-3 EL Mehl
125 g durchwachsener geräucherter Speck, etwas Butter (oder Margarine)
2-3 Zwiebeln

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln reiben, am besten in einer Schale mit etwas kaltem Wasser, sodass sie weiß bleiben. Dann in einem Beutel oder Leinentuch ausdrücken. Die tags zuvor gekochten Kartoffeln schälen, reiben und mit der ausgedrückten rohen Kartoffelmasse vermengen. Ein Ei, Salz, Mehl dazugeben. Mit nassen Händen den Teig tüchtig durchkneten und eine gute halbe Stunde stehen lassen. Nun erstmal einen kleinen Probekloß in leise siedendem Wasser 10 Minuten kochen. Wird er zu hart, dem Teig noch etwas Wasser zufügen, wird er zu weich, etwas Mehl beimengen. Jetzt kleine, runde oder längliche Keilchen formen. Die länglichen nennen wir „Flutschkeilchen“, weil sie so leicht gleiten. Keilchen in kochendes Wasser geben; sie müssen gut nebeneinander Platz haben. Keinen Deckel auf den Topf legen. Nachdem sie hochgekommen sind, noch 10 Minuten weiterkochen. Auf dem Schaumlöffel abtropfen lassen und auf eine vorgewärmte Platte nebeneinander platzieren, sodass sie nicht zusammenkleben. Die zerkleinerten Zwiebeln mit in Scheiben geschnittenem oder gewürfeltem Speck und Butter goldgelb dünsten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, den verbliebenen Speck weiter braun braten. Diese „Spirkel“ und das Fett mit den Zwiebeln vermengen und zu den Klößen servieren.

Die übriggebliebenen Keilchen können am Abend in Fett mit Rührei aufgebraten werden, danach reißt sich meist die ganze Familie.

Spruch aus der Heilsberger Gegend:

»Wann öch gesund sai, dann aß ich alle Tage zwälf von dei grote Flutschkailche. Wann öch oawer krank sai, dann aß ich nur älwe, oawer der älffe muß größer sain als de andre.«

Apfelklöße

Zutaten:

500 g Mehl, 2 Eier, Salz
1 Tasse Wasser, 6 EL Butter
4-5 säuerliche Äpfel, Zucker, Zimt

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz mit Wasser gut verrühren, 2 EL Butter zerlassen und zum Teig geben; ihn so lange schlagen, bis er sich vom Löffel löst. Die geschälten, klein gewürfelten Äpfel zuckern und 5 Minuten durchziehen lassen, dann unter den Teig mengen. Klöße mit einem Esslöffel abstechen und in gesalzenes, kochendes Wasser geben. Sobald sie oben schwimmen, noch 10 Minuten bei kleinem Feuer weiterkochen. Den Löffel vor jedem Abstechen in heißes Wasser tauchen, damit sich der Teig leichter löst. Die garen Klöße mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel legen; warmstellen. 4 EL Butter in der Pfanne bräunen, über die Apfelklöße gießen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Glumstorte (Quarktorte ohne Boden)

Zutaten:

250 g Butter, 5 Eigelb, 375 g Zucker, 6 EL Weizengrieß,
1 kg Quark (Glumse), Saft einer Zitrone, 1 Pck. Backpulver, 1 Prise Salz
Semmelbrösel zum Ausstreuen der Backform

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eigelb mit dem Zucker nach und nach unterrühren, weiter schaumig rühren. Grieß unterrühren. Quark nach und nach mit dem Saft der Zitrone weiter unterrühren. Das Backpulver mit dem Grieß vermischen und ebenfalls gut durchrühren. Das (mit einer Prise Salz) steif geschlagene Eiweiß langsam unterheben. Die Masse in eine ausgefettete und mit Brösel ausgestreute Springform füllen. Bei Mittelhitze 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen und vorsichtig aus der Springform lösen.

Apfelflins'chen

Zutaten:

4-5 säuerliche, große Äpfel (am besten Boskop)
Zucker
250 g Mehl,
4 Eier, Salz
1 große Tasse Milch
100 g Öl (oder 50 g Öl, 50 g Margarine)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und zuckern. In einer Schüssel Mehl, Eier, etwas Salz und Milch schaumig rühren. Die Apfelscheiben zufügen und den ganzen Teig nochmals kräftig rühren. Er muss dickflüssig sein. Nun von dem Teig kleine runde oder ovale Flins'chen bilden und sie auf beiden Seiten in siedendem Fett goldbraun backen. Mit Zucker bestreut servieren.

Kechlak (Kokelinske)

Zutaten:

2-3 kg Kartoffel
Salz
10 Zwiebelscheiben
300 g Speckscheiben
200 g Speckscheiben, gut durchwachsen

Zubereitung:

Die Kartoffeln reiben, mit etwas Salz und den 10 Zwiebelscheiben vermengen und etwa fingerdick auf ein Blech geben. Dann dicht mit dünnen Speckscheiben belegen, abwechselnd Speck und durchgewachsener Speck. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 °C so lange garen, bis der Speck knusprig gebräunt ist.

Quelle: [Ermländische Rezepte \(ermlandgemeinschaft-heckenbach.de\)](http://ermlandgemeinschaft-heckenbach.de)