



Aus Alten fränkischen Kochbüchern



Saure (oder blaue) Zipfel

Für vier Personen:

1 Liter Wasser, 1 Tasse Essig(nach Belieben 1/2 Tasse Essig, 1 Tasse Wein)
3 Zwiebeln, Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Lorbeerblätter, 8 fränkische Bratwürste a.ca.100 g
Das Wasser mit dem Essig aufkochen lassen. Zwiebelringe, Salz, Zucker und Lorbeerblätter
zufügen. Die Würste in den fertigen Sud legen und ungefähr 15 Minuten auf kleiner Flamme
ziehen lassen. In einer flachen Schüssel mit etwas Sud und reichlich Zwiebelringen anrichten.

Kartoffelkuchen mit Strietzel

500 g Weizenmehl, 20 g Hefe, 1/2 ltr. Milch, 500 g Kartoffeln, gekocht und gepellt
150 g Pflanzenmargarine, 100 g Honig, Zucker, 1 EL abgeriebene Zitronenschale
3 EL gehackte bittere Mandeln, 2 EL Rosinen
etwas Öl zum Bestreichen des Bleches

Die Hälfte des Weizenmehls in eine Schüssel sieben und eine Mulde
in die Mitte drücken. Die Hefe in 1/4 ltr handwarmer Milch anrühren
und in die Mulde geben. Die Schüssel eine gute halbe Stunde zugedeckt
an einem warmen Ort stehen lassen. In dieser Zeit Kartoffeln garen und pellen
Die Kartoffeln warm über das Hefestück pressen alles gut durchkneten.
Den Teig nochmals 1/4 Stunde zugedeckt am warmen Ort gehen lassen.

Währendessen die Strietzel (Streusel) kneten.

Dafür Margarine, Honig, 1/8 ltr. Milch, die abgeriebene Zitronenschale,
und die gehackten bitteren Mandeln miteinander verkneten.

Den Teig jetzt ausrollen und auf das geölte Kuchenblech legen.

Mit dem Rest Milch bestreichen und mit einer Gabel überall einstechen.

Dann mit den Strietzeln belegen und Rosinen darüber streuen.

In 30 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Der saure Hermann

700 g Roggenmehl, 400 g Weizenmehl, 4 Tel. Salz, 1 Würfel Hefe
4 Eßl. Essig, 0,7 l Wasser, 1 Tasse Sauerteig, 100 g Sonnenblumenkerne
Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.

Danach Sauerteig, Hefe und lauwarmes Wasser dazugeben und
miteinander verrühren. Teig ca. 20 Min. gehen lassen.

Anschließend die restlichen Zutaten zufügen und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen,

2 Laiber formen und mit einer Gabel Löcher hineinstechen. ca. 20 Min
bei 250° im vorgeh. Ofen; danach weitere 50 Min. bei 200° backen.

Anstelle der Sonnenblumenkerne kann man das Brot durch Zugabe von 5 zerkleinerten Zweibeln oder
je 100 g Kümmel, Sesam, Leinsamen, Anis oder Schinkenstückchen geschmacklich abwandeln.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!

Ein frohes und gesundes Neues Jahr !!