



neue Propsteikirche
LEIPZIG St. Trinitatis

SolidarEssen

„Glaube in Einheit“

Neues „Gericht der Einheit“ 2011

Menü:

Hessischer Bohnensalat

Oberländer Sauerkraut
mit sächsischen Wickelklößen

Ostfriesische Teecreme



Rezepte

Hessischer Bohnensalat

Zutaten für 20 (40) Personen:

10 (20)	Zwiebeln
10 (20)	Becher saure Sahne
10 (20)	Gläser grüne, gekochte Bohnen
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfen. Zwiebeln mit saurer Sahne und Bohnen in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. drei Stunden ziehen lassen.

Oberländer Sauerkraut

Zutaten für 20 (40) Portionen:

5 kg (10 kg)	Sauerkraut
500 g (1 kg)	Reis
10 (20)	Äpfel
5 (10)	Zwiebeln
	Butterfett
2,5 kg (5 kg)	geräuchertes Schweinefleisch

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Sauerkraut, Reis, Äpfel und Fleisch in Wasser aufsetzen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Das Ganze köcheln lassen bis das Kraut weich und das Fleisch gar sind. Butterfett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln dazu geben, bis sie glasig sind. Das überschüssige Wasser des Sauerkrauts abschütten. Kraut, Äpfel und Fleisch auf die Zwiebeln geben, durchrühren und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren das Fleisch aufschneiden und auf dem Sauerkraut anrichten.



Sächsische Wickelklöße

Zutaten für 20 (40) Personen:

4 kg (20 kg)	Kartoffeln
1,5 kg (3 kg)	Mehl
10 (20)	Eier
5 TL (10 TL)	Backpulver
5 kg (10 kg)	durchwachsener Speck
10 EL (20 EL)	Semmelbrösel
5 L (10 L)	Fleischbrühe
	Schnittlauch
	Salz

Zubereitung:

Kartoffeln in der Pelle gar kochen und abkühlen lassen. Speck würfeln und anbraten. Die abgekühlten Kartoffeln reiben und mit Mehl, Eiern, Backpulver und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in fünf (zehn) gleichgroße Portionen teilen und zu einem 1 cm dicken Quadrat ausrollen. Den abgekühlten Speck von dem ausgelassenen Speckfett trennen. Achtung: Das Fett wird später noch benötigt! Speck und Semmelbrösel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dann den Teig aufrollen. Die Wickel in 4 cm breite Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe auf 90°C erhitzen und die Klöße darin etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Wickelklöße gut abtropfen lassen und vor dem Servieren mit etwas Speckfett beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.

Ostfriesische Teecreme

Zutaten für 20 (40) Portionen:

250 g (500 g)	weißer Kandiszucker
625 ml (1,25 l)	gekochter schwarzer Tee (Ostfriesen-Tee)
1,25 l (2,5 l)	Milch
150 g (300 g)	Speisestärke
10 (20)	Eigelb
10 (20)	Eiweiß
5 (10) Becher	Sahne

Zubereitung:

Tee wie üblich mit kochendem Wasser zubereiten, den Kandis darin auflösen und abkühlen lassen. Speisestärke mit Eigelb und kaltem Tee verrühren. Milch bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und die Mischung aus Speisestärke, Ei und Tee unter Rühren in die kochende Milch geben und kurz aufkochen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Tee-Creme ziehen. Die Creme im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und die Creme damit garnieren.

Tipp: Zur Erwachsenen-Variante wird die Teecreme mit fünf bzw. zehn Esslöffeln Rum, die unter das steif geschlagene Eiweiß gehoben werden.