

## Zu Tisch: Dresden, Deutschland

### Dresdner Christstollen

Rezept von Bäckermeister Frank Gehre aus Dresden = auch das Rezept der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen“

Als absolute Grundlage eines jeden Stollens zählt der Teig. Dieser sollte laut Überlieferungen aus folgenden Zutaten bestehen: Butter, Mehl, Wasser, Hefe, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Butter sowie Rosinen/Sultaninen. Da der Dresdner Christstollen® geschützt ist, schreibt der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. auch die Rezeptur genau vor, damit die Qualität des Originals immer gleich bleibt. So darf zum Beispiel kein Hersteller Zutaten hinzufügen. Künstliche Konservierungsstoffe schon gar nicht. Als christliches Gebäck hat der Stollen eine symbolische Form, die das in Windeln gewickelte Christkind darstellen soll.

Tipp: Das Stollenbacken ist eine aufwendige Angelegenheit, deshalb genügend Zeit einplanen: Zuerst wird ein Hefeteig angesetzt und gründlich geknetet. Die Zutaten müssen mindestens eine Stunde quellen, die Sultaninen/Rosinen im Rum sogar zwei Stunden. Die Backzeit beträgt ca. 60 Minuten

#### Zutaten für zwei kleinere Stollen (ca. 1kg)

Hefestück:

200 g Weizenmehl 405

150 g Milch

9 g Hefe

Quellstück:

180 g süße Mandeln

2 g bittere Mandeln

150 g Zitronat

50 g Orangeat

150 g Zucker

120 g Milch

2,5 g Zitrone

0,5 g Macisblüte

Das Mark einer Vanilleschote

Sultaninen:

100 g Sultaninen

80 g Rum

80 g Wasser

## Zubereitung

- Die Sultaninen mit dem Rum und dem Wasser gut vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.
- Alle Zutaten des Hefestücks mischen und intensiv kneten. Bei 25 Grad Raumtemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Alle Zutaten des Quellstücks vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- Das gegangene Hefestück mit dem Quellstück gut vermengen und intensiv kneten, damit sich alle Zutaten gut verteilen und damit auch „Kleber“ entsteht. Zum Schluss die rumgetränkten Sultaninen kurz und vorsichtig untermengen - nur so viel, dass sie gleichmäßig verteilt sind.
- Den Teig rasch zu Stollen formen und oben einschneiden oder klassisch rollen und einschlagen (den Teig über die Längsseite etwas ausrollen, die linke, dann die rechte Seite einschlagen, um die „Stollen-Faltung“ herzustellen).
- Ca. 60 Minuten backen. Die „Anbacktemperatur“ des vorgeheizten Ofens ist 230 Grad, nach ca. 5 Minuten auf 170 Grad gehen. Ideal ist ein Ofen mit Dampffunktion, damit der Teig schön elastisch bleibt.
- Nach dem Backen werden die Stollen zweimal mit flüssiger Butter bepinselt: Das erste Mal noch warm, damit die Butter einziehen kann. Beim zweiten Mal ausgekühlt, nur damit der Zucker auch hält. In Zucker wälzen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen - so viel wie auf dem Stollen kleben bleibt! Das ist die berühmte Puder/Zucker/Kruste des Dresdner Christstollen.

## Veganer Stollen

Rezept von Marianne Van Aertryck aus Dresden

Auch lieb gewonnene Traditionen können mit der Zeit gehen.

Tipp: Lagerung des Stollens: Luftdicht in Alufolie (alternativ Backpapier) und Plastiktüte einwickeln und an einem kühlen Ort stellen. (Nicht im Kühlschrank, Austrocknungsgefahr) Nach 1-2 Wochen schmeckt der Stollen am besten.

## Zutaten

100 g Rosinen

½ TL Zitronenschale

50 g Orangeat

50 g Zitronat

50 g gemahlene Mandeln

62½ ml Rum

425 g Weizenmehl (Type 405)

½ Würfel frische Hefe (ca. 42 g)

75 ml Milch (Mandel-, Hafer- oder eine andere Pflanzenmilch)

100 g Margarine

1x Ei-Ersatz (1 EL Sojamehl + 2 EL Wasser)

50 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

½ Prise Salz

½ TL Zimt

¼ TL Kardamom

¼ TL Muskat

Zum Bestreichen:

35 g Margarine

75 g Puderzucker

## Zubereitung

- Orangeat und Zitronat mit Wiegemesser klein schneiden. Diese mit den Rosinen, Zitronenschale, gemahlene Mandeln und dem Rum vermengen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen.
- Pflanzenmilch auf lauwarme Temperatur im Topf erwärmen und Hefe hineinbröseln. Kurz miteinander verrühren.
- Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Kuhle bilden.
- Milch-Hefe-Gemisch in die Kuhle geben. Eine Prise Zucker darüber geben und kurz miteinander in der Kuhle vermischen.
- Etwas Mehl darüber streuen.
- Nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Danach den Ei-Ersatz (Sojamehl + Wasser) miteinander in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Margarine in kleinen Stücken auf das Mehl am Rand der Schüssel geben. Zucker, Gewürze und Salz zur Margarine geben.
- Alles miteinander kurz von Hand, danach mit Rührgerät kurz auf niedriger Stufe vermengen. Anschließend mit dem Rührgerät (Knethaken) 5 Minuten auf höchster Stufe kneten. Währenddessen Ei-Ersatz hinzugeben.
- Nun das Rum-Gemisch dazugeben und verkneten. (Der Teig sollte nicht klebrig sein).
- Anschließend nochmal mit Hand den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, sodass sich Rosinen, Orangeat sowie Zitronat gut im Teig verteilen.
- Den Teig zurück in die Schüssel geben und abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Teig nun über die längs Seite etwas ausrollen, um jetzt die linke dann die rechte Seite einschlagen, um die „Stollen-Faltung“ herzustellen.
- Stollen auf ein mit Backpapier (darunter Alufolie) belegtes Backblech platzieren.
- Backblech abdecken und Stollen nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze, 200°C)
- Den Stollen nun bei 160°C (Ober-/ Unterhitze) 45 Minuten backen. Wenn der Stollen an der Oberfläche zu dunkel wird, sollte er mit Alufolie abgedeckt werden.
- Stollen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Erst dann mit Margarine einpinseln und mit Puderzucker bestreuen.



Dresdner Christstollen

© Gero von Marientreu

## **Sächsische Kartoffelsuppe (vegane Variante)**

Rezept von Rosemarie Nasdala aus Dresden

Nichts ist besser als eine wärmende Kartoffelsuppe bei eisigen Füßen und durchgefrorener Nasenspitze.

Tipp: Wer mag kann auch frischen Majoran mitkochen, aber erst in den letzten 5 Minuten.

### **Zutaten (für 4-6 Personen)**

1000 g Kartoffeln

500 g Karotten

200 g Zwiebeln

2 Stangen Lauch/Porree

Salz, Pfeffer

1000 ml Gemüsebrühe

### **Zubereitung**

- Kartoffeln und Karotten waschen und anschließend schälen.
- Den Lauch putzen und waschen, Zwiebeln schälen.
- Anschließend Kartoffeln und Gemüse in grobe Stücke schneiden, in einen großen Topf geben, mit der Gemüsebrühe bedecken, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Min. garen. Salzen nicht vergessen!
- Wenn das Gemüse gar ist, wird es püriert und durch ein Sieb gestrichen. Dabei wird die Brühe aufgefangen.
- Das pürierte Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe auffüllen, dass eine schöne sämige Suppe entsteht. Mit Pfeffer würzen.
- Dazu passen vegane Würstchen genauso wie Wiener Würstchen. Mit fein gehackter Petersilie servieren.



Sächsische Kartoffelsuppe

© Gero von Marientreu

## Kartoffelsalat (vegane Variante)

Rezept von Rosemarie Nasdala aus Dresden

Zusammen mit heißen Würstchen ist der Kartoffelsalat DAS traditionelle Weihnachtsessen in Sachsen.

Tipp: Den Kartoffelsalat früh genug zubereiten, damit er gut durchziehen kann. Vor dem Servieren noch einmal würzen und evtl. noch etwas Gurkenwasser dazugeben, weil die Kartoffeln viel Flüssigkeit aufsaugen. Die Konsistenz soll schön sämig sein.

### Zutaten (für 6 Personen)

1000 g Kartoffeln, festkochend



250 g Saure Gurken

150 g Zwiebeln, (1-2 Zwiebeln)

250 g Vegane Mayonnaise

Salz und Pfeffer

1 Glas Gurkenwasser (evtl. noch mehr)

1 EL Senf, mittelscharf

## Zubereitung

- Die festkochenden Kartoffeln in der Schale weichkochen, abgießen und abkühlen lassen - sie können auch am Tag vorher gekocht werden.
- Die abgekühlten Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Die Sauren Gurken in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln fein hacken und mit der veganen Mayonnaise zu den Kartoffeln geben.
- Achtung: die Kartoffeln müssen wirklich kühl sein, bevor die Mayonnaise dazukommt.
- Zum Schluss das Gurkenwasser dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und vorsichtig verrühren.
- Mindestens zwei Stunden ziehen lassen, evtl. noch nachwürzen und Gurkenwasser dazugeben für die richtige Konsistenz.
- Mit heißen Würstchen servieren.



Vegane Bolletten mit Kartoffelsalat

© Gero von Marientreu

# Vegane Bolletten (Buletten)

Rezept von Marianne Van Aertryck aus Dresden

Es schmeckt auch ohne Fleisch deftig. Diese frisch zubereitete Bratlinge aus hochwertigen, möglichst naturbelassenen Zutaten sind gute Alternativen zu Ersatzprodukten, die hochverarbeitete Inhaltsstoffe und industrielle Zusatzstoffe enthalten können.

Tipp: Tofu ist geschmacksneutral, deshalb sind Zwiebel und Gewürze wichtig.

## Zutaten

300 g Räuchertofu

300 g Naturtofu

6 EL Bratöl

2 Brötchen (ca 140 g)

Sojamilch 100-150 ml

200 g Kartoffeln

3 TL mittelscharfer Senf

2 EL Sojasauce

1 TL Majoran getrocknet

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

- Brötchen in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Warme Sojamilch über die Brötchen gießen und kurz ziehen lassen.
- Dann die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.
- Kartoffeln schälen und sehr fein reiben.
- Den Tofu trocken tupfen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder in einem Mixer zerkleinern.
- Kartoffeln mit Brötchen-Gemisch, Tofu, Senf, Sojasauce und Majoran gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit den Händen mittelgroße Buletten formen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun braten. (Bei Bedarf nochmal für 10 Minuten in den Ofen bei 160°C).

# Sächsische Quarkkälchen

Ursprüngliches Rezept von Rosemarie Nasdala, vegan abgewandelt von Marianne Van Aertryck aus Dresden

Die Quarkkälchen sind ein altes sächsisches Gericht. Marianne mag sie am liebsten mit Zucker, Zimt und Apfelmus.

Tipp: Beim Formen der Quarkkälchen darauf achten, dass sie nicht zu dick sind, damit sie rasch anbraten, ohne zu dunkel zu werden und das Innere schön warm ist.

## Zutaten

1 kg gekochte mehlig Kartoffeln

120 g Mehl

500 g veganen Quark

1 Eiersatz (1 EL Sojamehl + 2 EL Wasser)

60 g Zucker

1 EL Salz

1/4 abgeriebene Zitrone

75 g Rosinen

50 g pflanzliche Margarine

## Zubereitung

- Die Kartoffeln am Vortag kochen.
- Am nächsten Tag schälen und fein reiben oder durch eine Kartoffelpresse geben. Anschließend Mehl, Eiersatz, Zucker, Salz, Quark und abgeriebene Zitronenschale zu den Kartoffeln geben und alles gut durchkneten.
- Zuletzt die Rosinen unterrühren und den Teig noch einmal durchkneten.
- Der Teig sollte nicht zu trocken und nicht zu feucht sein, am besten wie ein Kartoffelbrei. Bei Bedarf gern etwas Mehl zur Masse hinzufügen.
- Nun die Hände mit etwas Mehl bestreuen und auf den Handtellern runde, flach gedrückte Klöße formen. Sie sollen nicht zu dick sein, damit sie rasch anbraten, ohne schwarz zu werden und das Innere schön warm ist.
- In der Pfanne in heißer Margarine Fett auf beiden Seiten 5-6 Minuten goldgelb backen. Mit Apfelmus und Puderzucker servieren.





Quarkkälchen

© Gero von Marientreu