



AGAPLESION  
BETHANIEN CHEMNITZ  
WOHNEN & PFLEGEN

# UNSERE LECKERSTEN REZEPTE

**Raffinierte Schlichtheit bei vollem Geschmack:  
Die Lieblingsgerichte unserer Bewohner:innen**



# Inhalt

Vorwort	Seite 3
Gemüseintopf mit Wurzelwerk	Seite 4
Soljanka	Seite 6
Fitzfädelsuppe / „Rotznassupp“	Seite 8
Gebratene Steinpilze	Seite 10
Nudeln mit Rauchlachs	Seite 12
Himmel und Erd	Seite 14
Kartoffelsalat	Seite 16
Grüne Klöße	Seite 18
Fruchtiger Rotkohl	Seite 20
Erdäppelklitscher	Seite 22
Moh-Kließla (Mohn-Klöße)	Seite 24
Quarktorte ohne Boden	Seite 26
Weißer Nürnberger Lebkuchen	Seite 28
Grießkuchen	Seite 30

# Vorwort

**Liebe Leserinnen und Leser,**

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, das wussten schon unsere Eltern und Großeltern. Unzählige Gerichte werden dabei Jahr für Jahr in allen Haushalten gekocht. Manche sind neu, manche Klassiker.

Wir haben unsere Bewohner:innen gebeten, uns ihre Lieblingsrezepte zu ver-raten, damit diese nicht in Vergessenheit geraten. Beim Zusammenstellen der Rezepte zeigte sich dann, dass es zum einen regionale Gerichte sind – beson-ders aus der erzgebirgischen oder schlesischen Küche – zum anderen die tradi-tionellen Gerichte, die am meisten in Erinnerung geblieben und oft auch mit Anekdoten aus der Kindheit bzw. Jugend unserer Bewohner:innen verbunden sind. Da dieser Lebensabschnitt meist in den 1930er- bis 1950er-Jahren lag, finden sich hier vorwiegend Rezepte wieder, die aus den damals verfügbaren Lebensmitteln gekocht wurden.

Bestimmt ist Ihnen das eine oder andere Rezept selbst gut vertraut – vielleicht macht Sie aber der eine oder andere „Geheimtipp“ unserer Bewohner:innen neu-gierig und regt Sie zum Nachkochen an.

Unser Tipp zum Lesen des Buches:  
Möglichst nicht mit leerem Magen lesen!

Im Namen aller am Projekt Beteiligten wünschen wir Ihnen eine vergnügliche und genussvolle Lektüre.

Ihr



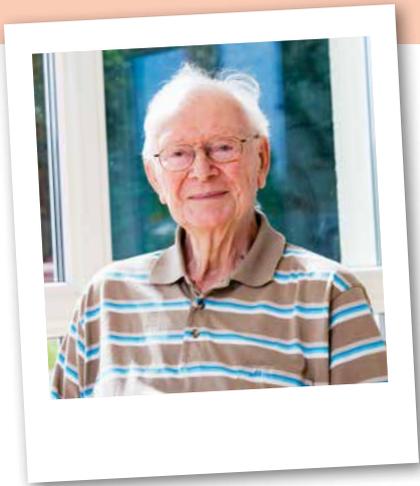
Dirk Weichbrodt  
Heimleitung

Ihr



Ulrich Gebhardt  
Pflegedienstleitung

# Gemüse Eintopf mit Wurzelwerk



## Über den Rezeptgeber:

Eberhard Kämpf wurde am 20. August 1925 in Euba/Chemnitz geboren. Sein größtes Hobby war das Fotografieren, wobei er durch waghalsige Aufnahmen schon so manche Kamera einbüßte. Er hat als 14-Jähriger mit der Fotografie begonnen. Heute ist ihm das Fotografieren nicht mehr möglich, dafür liest er immer noch viel darüber und geht gern in der Natur spazieren.

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Pastinake schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, würfeln und in Öl glasig dünsten.
- Das Gemüse dazugeben, kurz mitdünsten, dann mit Brühe auffüllen.
- Die Lorbeerblätter, Thymian und Majoran dazugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten kochen lassen.
- Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.
- Lorbeerblätter und Kräuterzweige aus der Suppe entfernen.
- Zwei Schöpfkellen Suppe herausnehmen, den Rest pürieren, Brühe wieder dazugeben. Evtl. noch etwas Brühe hinzufügen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Den Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden.
- Die Sonnenblumenkerne auf die Suppe streuen und servieren.

Sein Geheimitipp  
für den Gemüse Eintopf:

Frische Gartenkräuter  
statt nur Schnittlauch  
peppen alles noch auf!



# Zutaten

Für vier Personen:

400 g mehligkochende Kartoffeln

300 g Möhren

300 g Petersilienwurzeln

1 große Pastinake

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Öl

ca. 1 ½ l Gemüsebrühe

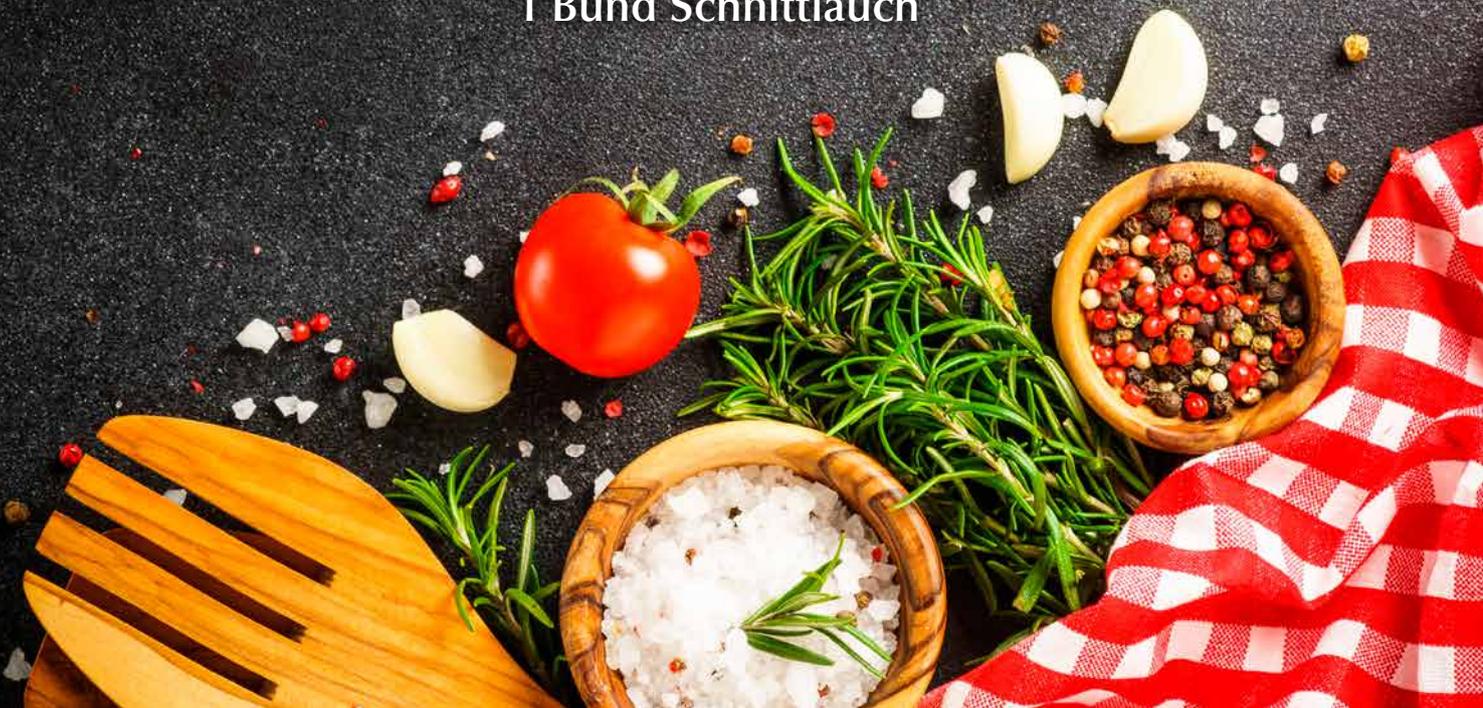
1-2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer

je 2-3 Zweige Thymian und Majoran  
(oder je 1 TL getrocknete Kräuter)

3 EL Sonnenblumenkerne

Muskatnuss

1 Bund Schnittlauch



# Soljanka



## Über die Rezeptgeberin:

Heidrun Brunner wurde am 8. April 1946 in Glösa/Chemnitz geboren. Die gelernte Köchin ist verheiratet und hat eine Tochter. Ihr Mann kommt sie täglich besuchen. Sie ist sehr gern in Gesellschaft. Die Soljanka war und ist das Lieblingsgericht ihrer Familie.

## Zubereitung:

- Das Kassler kleinschneiden und in heißem Öl in einer Pfanne anbraten.
- Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken.
- Danach die kleingeschnittene Jagdwurst und die feingehackten Zwiebeln hinzufügen und kurz weiterbraten.
- Die Gewürzgurken und Tomaten würfeln und mit dem Inhalt der 2 Gläser Letscho hinzufügen.
- Alles mit etwas Wasser auffüllen, bis die Konsistenz noch cremig, aber nicht zu dick ist. Dann ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich geworden ist.
- Bei Bedarf kann stets etwas Wasser und auch Ketchup dazu gegeben werden. Ebenso kann nach Belieben nachgewürzt werden.
- Zum Schluss mit einem Löffel saurer Sahne servieren.



# Zutaten

**Für vier Personen:**

500 g Kassler

900 g Jagdwurst

1 große Zwiebel

kleines Glas Gewürzgurken

2 Gläser Letscho

5 Tomaten

Ketchup

Salz und Pfeffer

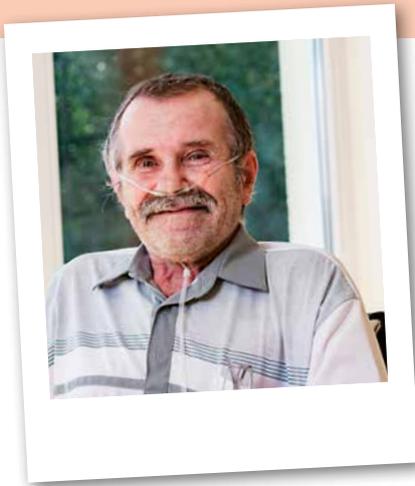
Paprikapulver

1 Becher saure Sahne

Öl

# Fitzfädelsuppe / „Rotznassupp“

(aus dem Erzgebirge)



## Über den Rezeptgeber:

Heinz-Peter Hoppe wurde am 26. Mai 1950 in Glösa/Chemnitz geboren. Obwohl sein Vater Bäcker war, interessierte er sich nicht für die Backstube, sondern lernte den Beruf des Industrieschmiedes. Herr Hoppe war begeisterter Radfahrer und ist leidenschaftlicher Angler. Sein größter Traum: Einmal zum Hochseefischen nach Norwegen zu reisen.

## Zubereitung:

- In einem Topf 1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe zum Kochen bringen.
- Danach 5 bis 6 Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe direkt hinein raspeln und kurz kochen lassen.
- Den Speck in kleine Stücke schneiden und anbraten. Speckstückchen (sogenannte Grieben) zur Seite packen.
- Die Zwiebeln klein schneiden und im ausgelassenen Speck ebenfalls anbraten.
- Den ausgelassenen Speck und ggf. die Grieben zusammen mit den gebratenen Zwiebeln und viel Majoran in die Suppe geben.
- Das Ganze danach mit Pfeffer und Salz würzen.

Sein Geheimitipp  
für die Fitzfädelsuppe:

Für einen noch intensiveren  
Geschmack ein Stück Jagdwurst  
anbraten und mit in die Suppe geben!



# Zutaten

**Für zwei Personen:**

1 l Gemüse- oder Fleischbrühe

5-6 Kartoffeln

frischer Majoran  
(ca. 5 Blätter)

ein Stück Speck

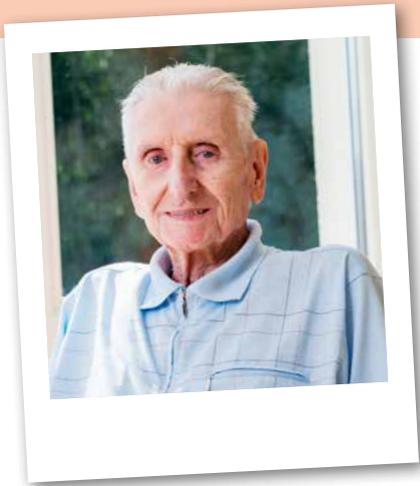
2 Zwiebeln

Pfeffer

Salz



# Gebratene Steinpilze



## Über den Rezeptgeber:

Werner Friedrich wurde am 26. September 1929 in Chemnitz geboren und ist Vater zweier Kinder. Seine Mutter verstarb schon früh, sodass er von seinem Vater das Kochen lernte. Der gelernte Eisenbahner arbeitete als Streifenpolizist und danach u. a. drei Jahre als Personenschützer von Angela Merkel. Herr Friedrich war leidenschaftlicher Segelflieger.

## Zubereitung:

- Die Steinpilze putzen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
- Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze dazugeben und bei starker Hitze anbraten. Dann die Butter zugeben und die Pilze von beiden Seiten goldbraun braten.
- Zum Schluss Zwiebel zugeben und kurz mitbraten.
- Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- Falls gewünscht, mit etwas Mehl andicken.
- Vor dem Servieren mit der Petersilie dekorieren.

*Sein Geheimitipp  
für die Steinpilze:*

*Am besten noch eine Scheibe  
geröstetes Weißbrot dazu essen  
– für die Soße!*



# Zutaten

## **Für vier Personen:**

700 g Steinpilze

1 Zwiebel

Olivenöl

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

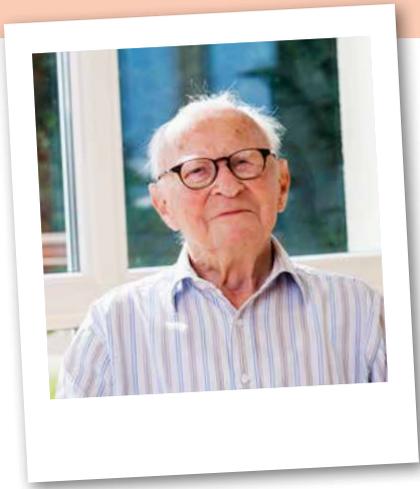
eine Hand voll Petersilie

etwas Zitronensaft

ggf. etwas Mehl



# Nudeln mit Rauchlachs



## Über den Rezeptgeber:

Georg Friedrich wurde am 17. März 1921 in Chemnitz geboren. Der frühere Tapezierer, der später als Lehrer für Mathematik und Polytechnik arbeitete, war begeisterter Ruderer sowie leidenschaftlicher Fotograf und Maler. Nach seiner Pensionierung widmete er sich dem Schreiben und Drechseln.

Mit seiner Frau war er 70 Jahre glücklich verheiratet und ist Vater von zwei Kindern sowie Opa von zwei Urenkeln.

## Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und klein hacken. Danach leicht in Butter anbraten und alles salzen und pfeffern.
- Die Sahne dazugießen, den Ziegenfrischkäse hinein krümeln und die Sauce zum Kochen bringen. Häufig umrühren und bei kleiner Flamme etwas eindicken lassen.
- Währenddessen den geräucherten Lachs in feine Streifen schneiden und die Minze (getrocknet ist auch möglich) hacken.
- Die Zitronenschale, ein Spritzer Worcestersauce, einen EL Minze und die Hälfte der Lachsstreifen in die Sauce rühren.
- Das Ganze nochmals mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.
- Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Mit der Sauce in der Pfanne verrühren.
- Jede Portion mit den übrigen Lachsstreifen und frischer Minze garnieren.

*Sein Geheimtipp für die Nudeln mit Rauchlachs:*

Noch etwas getrocknete Minze dazugeben, da diese meistens noch einen intensiveren Geschmack hat als die frische!



# Zutaten

## Für zwei Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 200 g Sahne
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Zitronenschale
- Worcestersauce
- 1 EL frische Minze
- 200 g geräucherter Lachs
- 400 g Nudeln  
(Gemelli oder andere kurze Nudeln)
- Salz und Pfeffer



# Himmel und Erd

(schlesische Küche)



## Über die Rezeptgeberin:

Anna Marx wurde am 27. Oktober 1928 in Elsen, einem Stadtteil von Paderborn geboren. Die verheiratete Mutter zweier Kinder war von klein auf sportbegeistert und spielte über viele Jahre hinweg leidenschaftlich gern Handball. Fußball war ihre zweite Leidenschaft und so war sie beim „Wunder von Bern“ 1954 live dabei. Gern wäre sie selbst Profi-Fußballerin geworden, wenn es diesen Beruf damals schon gegeben hätte.

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und würfeln.  
Die Äpfel ebenfalls schälen, entkernen und vierteln.
- Das Wasser aufkochen und Kartoffeln, Äpfel, etwas Salz und Zucker hineingeben. Danach alles erneut aufkochen und bei schwacher Hitze so lange weiterkochen bis alles weich ist.
- Danach von der Herdplatte nehmen und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Anschließend mit etwas Salz, Zucker und Essig abschmecken und auf einen Teller geben.
- Nun das Öl erhitzen und den vorher gewürfelten Speck darin auslassen. Dann den Speck aus der Pfanne nehmen.
- Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und im ausgelassenen Speck bei kleiner Hitze bräunen und danach über das fertige Gericht geben.



*Ihr Geheimtipp  
für Himmel und Erd:*

Eine saure Gurke  
als Beilage ist ideal!



# Zutaten

**Für vier Personen:**

500 g Kartoffeln

500 g Äpfel

375 ml Wasser

etwas Salz

etwas Zucker

etwas Essig

100 g fetter Speck

2 Zwiebeln

1 EL Öl

# Kartoffelsalat



## Über die Rezeptgeberin:

Giesela Delling, geboren am 3. November 1935, ist gebürtige Chemnitzerin, die besonders die alten Häuser der Stadt mag. Frau Delling ist Mutter einer Tochter und lernte bei der Post, wo sie über 42 Jahre in diversen Abteilungen tätig war. Die Großeltern von Frau Delling besaßen eine kleine Gaststätte und dort wurde auch gern dieser Kartoffelsalat serviert und verzehrt.

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln als Pellkartoffeln schon am Vortag kochen, abgekühlt schälen, aber noch ganz lassen. Am besten mit einem sauberen Tuch abgedeckt, kühl stellen.
- Am nächsten Tag die Zutaten für den Salat vorbereiten: Die Zwiebeln fein hacken, die Kartoffeln in kleine Scheiben schneiden, die Brühe mit dem Essig sowie Senf, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf aufkochen, danach etwas abkühlen lassen.
- Die Brühe sollte hierbei nicht zu sauer werden, daher ggf. mit Wasser strecken.
- Nach Bedarf gekochte Eier (ca. fünf Stück), Fleischwurst und Gewürzgurken (Spreewälder Art) klein würfeln.
- Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit den fein gehackten Zwiebeln vermischen. Die abgekühlte Brühe über die Mischung aus Kartoffeln sowie Zwiebeln geben und kurz einziehen lassen, dann die gewürfelten Eier, Gurken usw. zugeben. Jetzt gut durchziehen lassen und dann erst die Mayonnaise unterheben.
- Die Mayonnaise ist sehr wichtig! Also am besten selber machen oder Mayonnaise mit mindestens 82 % Fett kaufen. Abschließend mit Petersilie garnieren.



*Ihr Geheimitipp  
für den Kartoffelsalat:*

*Eine handvoll  
frischer Gartenkräuter  
statt „nur“ Petersilie!*

# Zutaten

## Für vier Personen:

2 kg Kartoffeln

150 g Zwiebeln

0,5 l Brühe

3 EL milder Essig

1 TL Senf

Salz, Pfeffer, Zucker

150 g Mayonnaise

Nach Bedarf:

Eier, Fleischwurst,  
Gewürzgurken, Petersilie



# Grüne Klöße



## Über die Rezeptgeberin:

Anita Hofmann wurde am 19. Februar 1936 in Chemnitz geboren. Die gelernte Friseurin arbeitete zuletzt als Küchenhilfe im Bistro des Chemnitzer Hauptbahnhofs. Sie ist leider früh verwitwet und musste sich alleine um ihre neun Kinder kümmern. Frau Hofmann ist eine große Katzenfreundin.

## Zubereitung:

- In einem großzügig dimensionierten Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.
- Die Kartoffeln reiben und die geriebenen Kartoffeln kräftig auspressen, die Flüssigkeit stehen lassen.
- Nun das Weißbrot in kleine Stücke schneiden und in Butter anrösten.
- Das Wichtigste (sonst wird aus den Klößen Suppe): Das Wasser nicht mehr kochen lassen, aber heiß halten!
- Den ausgepressten Teig mit den gekochten Kartoffeln vermengen und in eine Schüssel füllen. Von dem Saft aus den Kartoffeln einen Esslöffel Stärke (setzt sich am Boden ab) nehmen und in die Masse geben. Nun mit einer Kelle nach und nach so viel heißes Wasser in die Masse geben und die Menge durchmischen bis eine Konsistenz entsteht, dass einem die Masse, wenn man sie in der Hand hält, fast durch die Finger fließt. Salz und evtl. Pfeffer mit untermischen.
- Jetzt Klöße formen und in die Mitte wenige Weißbrotwürfel geben.
- Die Klöße in das heiße Wasser gleiten lassen. Das macht man am besten zu zweit. Eine Person kann kurz den Topfdeckel anheben, damit das Wasser beim Zugeben der Klöße nicht zu sehr abkühlt, denn die Masse ist sehr weich.
- Wenn alle Klöße im Topf sind, ca. 20- bis 25 Minuten ziehen lassen und auf keinen Fall kochen, sonst fallen diese Klöße sofort auseinander. Wenn die Klöße alle oben schwimmen, noch 5 Minuten ziehen lassen, dann sind sie fertig.



*Ihr Geheimitipp  
für die grünen Klöße:  
Gulasch schmeckt  
am besten dazu!*

# Zutaten

**Für vier Personen:**

1 kg  
rohe mehligte Kartoffeln

500 g  
gekochte mehligte Kartoffeln

Salz

3 Scheiben Weißbrot

Butter



# Fruchtiger Rotkohl



## Über die Rezeptgeberin:

Gertrud Gustke wurde am 19. Juni 1921 in Kuro/Pommern geboren. Die Mutter eines Sohnes war schon früh für die Hauswirtschaft zuständig und half auch auf anderen Höfen aus. So arbeitete sie lange als Hausmädchen bei einer polnischen Familie, die immer ihre gute Küche lobte. Kochen war und ist weiterhin Bestandteil ihres Alltags und so nimmt sie weiterhin regelmäßig an den Kochgruppen im Altenpflegeheim teil.

## Zubereitung:

- Den Rotkohl waschen und in dünne Streifen schneiden bzw. mit der Gemüsereibe hobeln.
- Die vier Nelken in eine geschälte Zwiebel stecken.
- Die Zitronen auspressen und den geriebenen Rotkohl mit dem Zitronensaft beträufeln und gut durchmischen.
- Den Zucker bei schwacher Hitze karamellisieren lassen und mit dem trockenen Rotwein ablöschen.
- Danach Gänseschmalz hinzufügen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
- Die Nelken aus der geschälten Zwiebel nehmen und beide Zwiebeln fein würfeln. Die Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer, Saft aus den 3 Orangen, Preiselbeeren, kleingeschnittene Apfelstückchen sowie Honig zur Flüssigkeit hinzugeben und erneut etwas Köcheln lassen.



# Zutaten

1,2 kg Rotkohl  
Saft von einer Zitrone  
40 g Zucker  
½ l trockener Rotwein  
100 g Gänseschmalz  
2 Zwiebeln  
30 g Akazienhonig  
3 Orangen  
50 g Preiselbeeren  
1 Apfel  
Salz  
Pfeffer  
4 Nelken



# Erdäppelklitscher

(Kartoffelgericht aus dem Erzgebirge)



## Über die Rezeptgeberin:

Waltraud Hackenberg wurde am 5. Juli 1931 in Chemnitz geboren. Die Mutter zweier Söhne war von Beruf Ringspinnerin. Sie genießt gern die außergewöhnliche Küche ihres Sohnes, welcher selber Koch am Schloss Augustusburg war und ihr immer eine kleine Leckerei mitbringt. Frau Hackenberg isst am liebsten in Gesellschaft und schätzt die Nähe zu ihrer Familie.

## Zubereitung:

- Zunächst die Kartoffeln schälen und im rohen Zustand reiben.
- Die Kartoffeln anschließend in eine Schüssel geben und das Wasser von den Kartoffeln, welches sich gebildet hat, mit einer kleinen Kelle abschöpfen.
- Nun den Magerquark, das Salz und etwas Kümmel mit den geriebenen Kartoffeln verrühren. Anschließend die Speisestärke dazugeben.
- Danach in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einem Löffel das Kartoffel-Quark-Gemisch häufchenweise in die Pfanne setzen und goldgelb ausbraten.
- Zum Schluss mit einer Portion Apfelmus und wahlweise etwas Zucker servieren.

*Ihr Geheimtipp für  
die Erdäppelklitscher:*

*Ein Sahnehäubchen auf dem  
Apfelmus macht das Gericht  
noch leckerer!*



# Zutaten

**Für vier Personen:**  
500 g festkochende  
Kartoffeln  
250 g Magerquark  
1 TL Speisestärke  
Prise Kümmel  
Prise Salz  
Öl zum Ausbraten  
Apfelmus



# Moh-Kließla

(Mohn-Klöße)



## Über die Rezeptgeberin:

Irmgard Wehnert wurde am 5. Februar 1928 in Köppich/Schlesien geboren. Die Mutter einer Tochter und eines Sohnes liebte die Gartenarbeit und freut sich immer sehr auf die wöchentlichen Besuche ihrer beiden Kinder. Die Moh-Kließla wurden traditionell am Heiligabend um 22 Uhr in ihrer Familie serviert und auch Silvester gab es diese Leckerei.

## Zubereitung:

- Die 250 ml Milch zum Kochen bringen, Mohn dazugeben und 2 EL Zucker hinzufügen, sodass ein fester Brei entsteht.
- Die Sultaninen und Mandeln dazugeben und gut vermischen.
- In einem zweiten Topf die restliche Milch erhitzen und den übrigen Zucker hinzufügen.
- Mit der gesüßten Milchemischung die Semmelscheiben oder den Zwieback beträufeln. Sie müssen von der Flüssigkeit gut durchweicht sein, dürfen aber nicht zerfallen.
- Den Mohnbrei und die Semmelscheiben abwechselnd in eine Schüssel schichten. Dabei als erste Lage mit dem Mohnbrei beginnen.
- Die Moh-Kließla mindestens 1 Stunde kalt stellen und in Kompottschüsseln servieren.

*Ihr Geheimitipp  
für die Mohn-Klöße:*

*Etwas Rum  
in die Mohnmasse mischen –  
das gibt noch mehr Pfiff.*



# Zutaten

## **Für vier Personen:**

500 ml Milch

4 EL Zucker

250 g gemahlener Mohn

40 g Sultaninen

40 g gehackte Mandeln

12-16 Semmelscheiben  
oder Zwieback



# Quarktorte ohne Boden



## Über die Rezeptgeberin:

Ingeburg Vierig wurde am 4. Juni 1929 in Chemnitz geboren. Sie arbeitete viele Jahre als Disponentin und verreiste sehr gern. So war sie schon in mehr als 30 Ländern zu Gast. Frau Vierig ist gern in Gesellschaft und liebt die Natur, sodass man sie bei Wind und Wetter draußen antrifft. Das Kuchenrezept stammt von ihrer Mutter.

## Zubereitung:

- Die Eier, Butter und Puderzucker schaumig verrühren.
- Danach Quark und etwas Zitronensaft sowie den Vanillezucker dazugeben und unterrühren.
- Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und vorsichtig unterheben. Alles nochmal verrühren und den Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Den Backofen vorheizen und bei Ober- und Unterhitze 160 °C eine Stunde lang backen.

*Ihr Geheimtipp  
für die Quarktorte:*

Ein Teelöffel Zitronensaft im  
Teig macht ihn noch frischer  
vom Geschmack!



# Zutaten

1 kg Quark

6 Eier

100 g Mehl oder Grieß

250 g Butter

250 g Puderzucker

½ Pck. Backpulver

2 Pck. Vanillezucker

Zitronensaft



# Weißer Nürnberger Lebkuchen



## Über die Rezeptgeberin:

Gerda Dehnke wurde am 20. Oktober 1929 in Weißenborn/Freiberg geboren. Die ehemalige Sekretärin arbeitete viele Jahre in der Bergakademie Freiberg. Frau Dehnke ist Mutter dreier Kinder und verbringt ihre Zeit gern bei Spaziergängen in der Natur oder auch mal gemütlich vor dem Fernseher.

## Zubereitung:

- Die Eier und den Zucker 30 Minuten schaumig rühren.
- Die Gewürze, feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, sowie die gemahlene Mandeln zugeben.
- Zuletzt das aufgelöste Hirschhornsalz und das gesiebte Mehl darunter arbeiten.
- Mit einem Teelöffel den Teig portionsweise auf die Oblaten geben und nach Belieben verzieren.
- Über Nacht oder 5 bis 6 Stunden stehen lassen und dann bei 150 bis 160 °C ca. 10 Minuten backen.

*Ihr Geheimtipp  
für die Lebkuchen:*

*Die Gewürze sind  
das A und O –  
also damit nicht geizen!*



# Zutaten

5 Eier

250 g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

50 g Zitronat

50 g Orangeat

Schale von ½ abgeriebenen Zitrone

1 TL Zimtpulver

1 Messerspitze Kardamonpulver

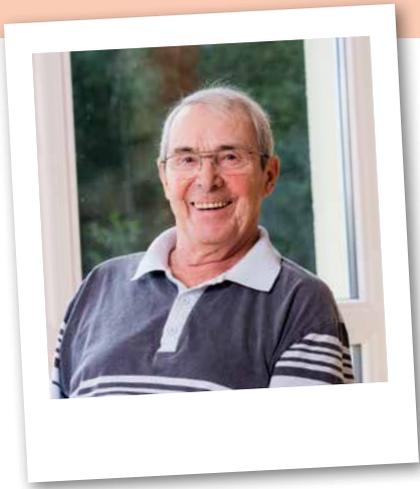
½ TL Hirschhornsalz

1 Messerspitze Nelkenpulver

Oblaten



# Grießkuchen



## Über den Rezeptgeber:

Erwin Sohr wurde am 29. August 1929 in Freiberg geboren. Der verheiratete Vater einer Tochter und eines Sohnes war über 40 Jahre als Offizier und Ausbilder bei der Polizei tätig. Er war sehr sportlich - vor allem der Leichtathletik und dem Ski Alpin galten seine Leidenschaften. Herr Sohr liebte diesen Kuchen schon als Kind und musste (bzw. durfte) bei der Zubereitung immer die Rührschüssel halten und kräftig rühren.

## Zubereitung:

- Aus Milch, Grieß, Zucker, Butter und einer Prise Salz einen Grießbrei kochen.
- Die Eier aufschlagen und die Mandeln, den Zitronenabrieb und das Backpulver dazugeben.
- Anschließend den gekochten Grießbrei unterheben und in eine vorgefettete Kastenform füllen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft für etwa 60 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

*Sein Geheimitipp  
für den Grießkuchen:*  
Am besten noch  
leicht warm vernaschen!



# Zutaten

400 ml Milch

200 g Grieß

100 g Zucker

75 g Butter

1 Prise Salz

3 Eier

100 g gemahlene Mandeln

½ Pck. Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
(Zitronenschale)



# Dank

Der größte Dank geht an alle Rezeptautor:innen für ihre Bereitschaft, bei dem Projekt mitzumachen. Insbesondere danken wir ihnen für ihr großes Engagement sowohl beim Aufschreiben der Rezepte als auch bei den Gesprächen, die wir gemeinsam geführt haben und für ihre intensive Vorbereitung und Teilnahme am Fotoshooting.

Ein herzlicher Dank geht außerdem an alle Mitarbeitenden in den Wohnbereichen, die uns jederzeit und auf unterschiedliche Weise bei der Organisation der Termine und der Niederschrift der Rezepte unterstützt haben. Insbesondere sind hier Frau Belinda Stein sowie Herr Fabian Holst zu nennen.

Ein weiterer Dank gilt allen Angehörigen, die uns ebenfalls beim Projekt geholfen haben für ihre Zustimmung zur Herausgabe alter Familienrezepte und für die Begleitung im Gespräch.





# Impressum

## **Inhaltlicher Verantwortlicher:**

AGAPLESION BETHANIEN CHEMNITZ

Planitzwiese 27

09130 Chemnitz

Tel. (0371) 49503-400

Fax (0371) 49503-499

## **Herausgeber:**

Geschäftsführung der

AGAPLESION in Mitteldeutschland

## **Redaktion:**

Franziska Frensel

## **Layout:**

K&C Advertising KG, Chemnitz

## **Bilder:**

Kay Zimmermann,

stock.adobe.com

## **2. Auflage 2023:**

50 Stück

## **Druck:**

saxoprint

 SACHSEN Diese Einrichtung wird mitfinanziert  
mit Steuermitteln auf Grundlage  
des vom Sächsischen Landtag  
beschlossenen Haushaltes.

 **Klimaneutral**  
Druckprodukt  
ClimatePartner.com/11151-2302-1890





Viel Freude  
beim Nachkochen!



**AGAPLESION  
BETHANIEN CHEMNITZ**  
WOHNEN & PFLEGEN

## KONTAKT

### **AGAPLESION BETHANIEN CHEMNITZ**

Planitzwiese 27

09130 Chemnitz

T (0371) 49503-400

F (0371) 49503-499

