

2013



# Alt-Querfurter-Ansichten

Altertums- und Verkehrsverein Querfurt und Umgebung e.V.





Hotel „Schwarzer Bär“, Rossplatz – beliebtes Vereinslokal – 1929

# Januar

01.01. Neujahr · 06.01. Heilige Drei Könige\* \*nicht in allen Bundesländern

2013

1					2					3					4					5										
Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



# Querfurter Rezepte



## Querfurter Pulswärmer (alkoholfreies Heißgetränk)

von Lucie Hellwig (Obhausen, 1907 – 1987)

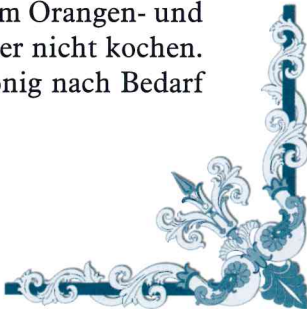
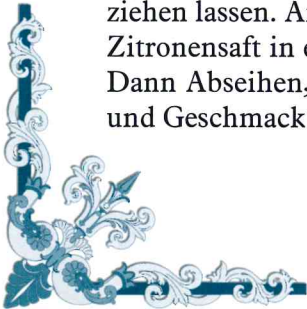
Es muss nicht immer Grog, Punsch oder Jagatee sein. Im Winter wärmt auch ein heißer Tee oder eine heiße Zitrone. Es kann aber auch mal etwas ganz Besonderes, gleichzeitig Erfrischendes und Weihnachtliches sein. Wenn es draußen kalt ist und der Wind den Schnee ums Haus treibt, dann ist das nachfolgende Rezept eine Garantie für ein gemütliches Beisammensein in Familie oder mit guten Freunden. Das nachfolgende Rezept gilt für 4 Personen.

### Zutaten:

$\frac{3}{4}$  Liter Wasser  
5 Filterbeutel guten Kräutertee, z. B. Schweizerkräutertee  
oder anderer aus frischen und gemischten Kräutern  
1 Stange Zimtrinde  
4 Nelken  
Saft von 2 großen Orangen  
Saft einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
5 cl Kirschsirup  
2 Esslöffel Honig

### Zubereitung:

Den Tee bei Teebeuteln oder losem Tee nach Packungsaufschrift zubereiten. Bei frischen selbstgesammelten Kräutern das Wasser erhitzen, nicht kochen lassen, dann Kräutertee in entsprechender Menge zugeben und je nach Stärke 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den heißen Tee mit den Gewürzen, dem Orangen- und Zitronensaft in einen Topf geben und nochmals leicht erhitzen, aber nicht kochen. Dann Abseihen, Kirschsirup zugeben und heiß servieren. Mit Honig nach Bedarf und Geschmack süßen.





Unteres Dreieck, Blick zur Straße „Am Graben“ - 1920

# Februar

2013

5			6				7				8				9												
Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28



# Querfurter Rezepte



## Herzhafter Querfurter Speckkuchen

von Gundela Rudzok, geborene Weiss (Querfurt 1926 – 2003)

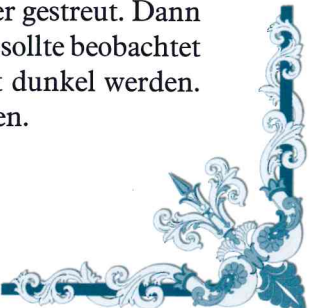
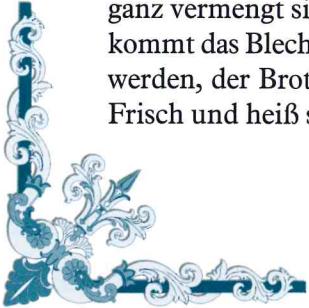
Dieser herz hafte Speckkuchen ist ein aus Misch-Brotteig mit viel Ei und Speck gebackener „Blechkuchen“ und wird warm serviert. Er eignet sich als Vorspeise, aber auch als Hauptgericht für ein gemeinsames Abendessen mit Freunden. Dazu kann man einen frischen Weißwein, aber auch ein gutes Bier trinken. Das nachfolgende Rezept gilt für ein normales Kuchenblech aus dem Küchen-Backofen (4 bis 6 Personen) und kann je nach Geschmack auch selbst variiert werden. Wer den Misch-Brotteig nicht vom Bäcker holen will, kann ihn selbst herstellen. Schneller geht es natürlich mit Teig vom Bäcker, dann aber muss man dies planen und den Teig einen Tag vorbestellen, früh dann holen und bis zur Verwendung am Abend abgedeckt warm stellen und gehen lassen.

### Zutaten:

1 kg frischer Misch-Brotteig vom Bäcker  
12 bis 14 rohe Eier locker verquirlt (wichtig!)  
500 g geräucherter Speck zart und rosa, in Würfel geschnitten  
Kümmel  
Fett  
Salz

### Zubereitung:

Auf das mit Fett bestrichene Blech rollt man den Brotteig dünn, ca. ½ cm dick aus und biegt die 4 Ränder wülstig etwas in die Höhe und lässt ihn noch etwas aufgehen. Dann verteilt man den in Würfel geschnittenen Speck (nicht zu klein) gleichmäßig auf dem Teig und gießt danach gleichmäßig die locker verquirlten 14 Eier über den Speck, wobei es gut ist, wenn das Eidotter und das Eiweiß nicht ganz vermengt sind. Nun wird gut verteilt Kümmel und einige Prisen Salz darüber gestreut. Dann kommt das Blech für ca. 30 bis 35 Minuten bei 180 °C in den Backofen. Das Backen sollte beobachtet werden, der Brotteig sollte gut aufgegangen und gebräunt sein. Das Ei darf nicht dunkel werden. Frisch und heiß servieren. Nach Geschmack kann jeder dann sein Stück nachsalzen.



Entenplan mit Brunnen in Richtung Nebraer Straße vor 1902



# März

20.03. Frühlingsanfang · 29.03. Karfreitag · 31.03. Ostersonntag

2013

9			10				11							12				13												
Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



# Querfurter Rezepte



## Querfurter Hackbraten „Falscher Hase“ von Helga Bernhardt, Querfurt

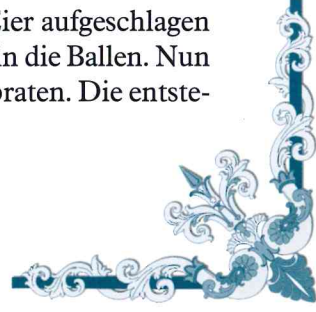
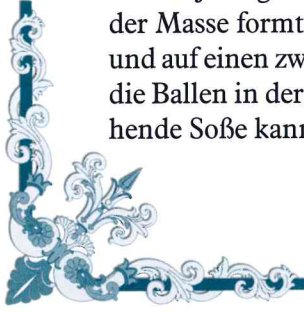
Ein schnelles und einfaches Gericht, welches man warm zu Kartoffeln, aber auch zu Nudeln und kalt aufs Brot essen kann, ist „Falscher Hase“, ein Hackbraten, hier nach einfacher Querfurter Art, ein Rezept für 4 Personen. Er ist, vorausgesetzt man war vorher beim Fleischer, schnell zubereitet, schmeckt und macht satt. Ferner ist er zeitlos, also auch für einen Monat geeignet, in welchem es wenig Frisches gibt. Der Hackbraten kann zu Mittag, aber auch zu Abend gegessen werden. Dazu kann man ein schönes dunkles Bier, aber auch einen trockenen Weißwein trinken. Es muss nicht immer Lende oder Steak sein.

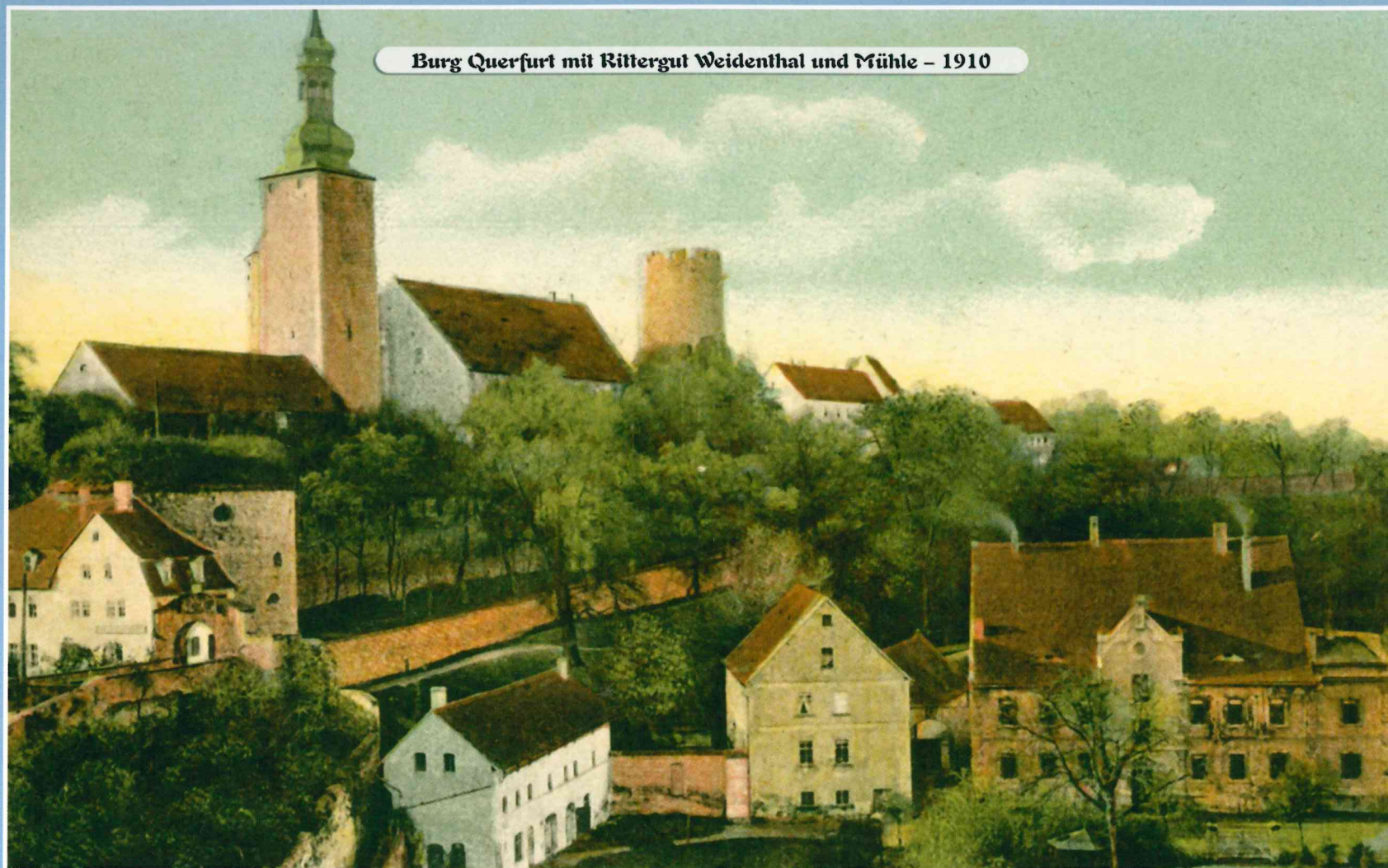
### Zutaten:

500 g Gehacktes (halb Rind/halb Schwein)  
2 Stück mehrere Tage alte, trockene, harte Semmeln  
3 Stück mittlere Eier  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
30 g Speck  
50 g Butter  
¼ l Fleischbrühe  
Salz und Pfeffer  
Soßenbinder

### Zubereitung:

Das Gehackte wird gut vermengt und dabei wird die kleingeschnittene Zwiebel zugegeben, ein rohes Ei hineingeschlagen und alles wird weiter gut vermengt. Man gibt dann jeweils 2 bis 3 Prisen Salz und Pfeffer hinzu, bei Bedarf nach Geschmack mehr. Dann reibt man von der Knoblauchzehe etwa die Hälfte in die Masse. Jetzt gibt man die zuvor geriebenen Semmeln unter weiterem Vermengen und Kneten hinzu. Aus der Masse formt man dann 4 gleichgroße viereckige Ballen. Auf einem Teller werden Eier aufgeschlagen und auf einen zweiten Teller wird Mehl gegeben und in dieser Reihenfolge wälzt man darin die Ballen. Nun die Ballen in der Butter und dem Speck schön gleichmäßig anbraten und zuletzt weich braten. Die entstehende Soße kann man mit Soßenbinder binden oder auch saure Sahne unterziehen.





Burg Querfurt mit Rittergut Weidenthal und Mühle – 1910

# April

01.04. Ostermontag

# 2013

14						15						16						17						18					
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30





# Querfurter Rezepte



## Querfurter Zwiebelsuppe für Genießer von Elisabeth Hellwig, Obhausen

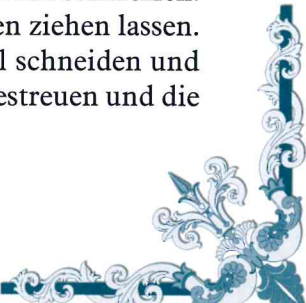
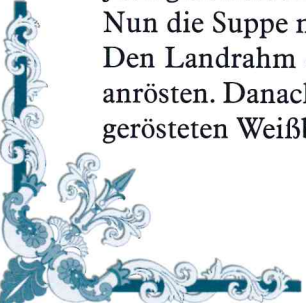
Diese besondere Zwiebelsuppe ist etwas für Genießer. Mit auserwählten Zutaten ist sie aufgepeppt und verleiht ihr durch Zugabe von trockenem Weißwein aus der Region Saale-Unstrut eine außergewöhnliche Note. Sie wird heiß als Vorsuppe serviert und passt in die kalte Jahreszeit. Das nachfolgende Rezept ist für 4 Personen ausgelegt.

### Zutaten:

500 g frische Zwiebeln  
50 g Butter  
½ Gl. trockener Weißwein  
1 Knoblauchzehe  
1 Ltr. Fleischbrühe  
100 g geriebener Bergkäse (50% F. i. Tr.)  
weißer Pfeffer, Salz, Muskat  
150 g Landrahm  
2 bis 4 Scheiben Weißbrot  
Schnittlauchröllchen

### Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dabei gelegentlich durchrühren. Dann mit Wein ablöschen. Die Knoblauchzehe hineindrücken und mit der Fleischbrühe auffüllen. Die Suppe zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Jetzt gibt man den geriebenen Bergkäse hinzu und unter Rühren lässt man ihn schmelzen. Nun die Suppe mit Pfeffer, Salz, Muskat abschmecken und einige Minuten ziehen lassen. Den Landrahm cremig rühren und unterziehen. Das Weißbrot in Würfel schneiden und anrösten. Danach bei Tisch die Zwiebelsuppe mit Schnittlauchröllchen bestreuen und die gerösteten Weißbrotwürfel dazugeben.





Am Döcklitzer Tor, Gartenlokal „Hildebrandt“ – 1910

# Mai

01.05. Tag der Arbeit · 09.05. Christi Himmelfahrt · 19.05. Pfingstsonntag · 20.05. Pfingstmontag · 30.05. Fronleichnam\* \*nicht in allen Bundesländern

# 2013

18				19				20				21				22														
Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



# Querfurter Rezepte



## Querfurter Fenchelsalat

von Liesbeth Peschel (Querfurt, 1919 - 2012)

Fenchel ist eine alte mediterrane Gemüse-, Heil- und Gewürzpflanze. Die Knollen werden zu Salaten und Gemüse verarbeitet. Den Samen kennen wir als Fencheltee. Der hier dargebotene Fenchelsalat passt gut zu gedünstem Fisch. Da Fenchel sehr gesund ist, gehört er eigentlich viel öfter auf die Speisekarte. Die Orangen geben dem Fenchelsalat eine besondere frische Note. Das nachfolgende Rezept ist für 4 Personen.

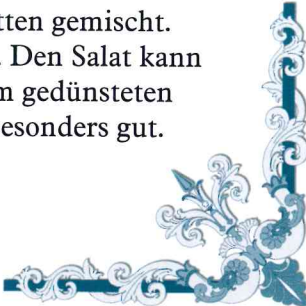
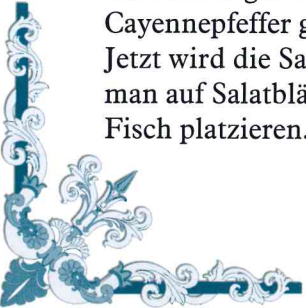
### Zutaten:

600 g frische Fenchelknolle	2 mittlere Orangen
Salatblätter nach Belieben	2 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Orangensaft	1 Teelöffel geriebene Orangenschale
2 Esslöffel Mayonnaise	1 Esslöffel Ketchup
1 Teelöffel Cognac	2 Esslöffel Joghurt
1 Esslöffel Rahm	½ Teelöffel Dillspitzen
Salz, Cayennepfeffer	Schnittlauchröllchen
4 schwarze Oliven	

### Zubereitung:

Die Fenchelknollen werden gewaschen, geputzt und dann erst in Scheiben, danach in Streifen geschnitten und mit Zitronensaft betreufelt. Von den Orangen wird erst die Schale abgerieben, dann werden sie so geschält, dass die innere weiße Haut mit entfernt wird. Danach werden die Orangenschnitten an den Häutchen durch Einschneiden herausgelöst.

Mayonnaise, Joghurt, Rahm, Ketchup, geriebene Orangenschale, Cognac und Orangensaft werden zusammen gut miteinander zu einer Sauce vermischt und dann mit den Dillspitzen, Salz und etwas Cayennepfeffer gewürzt. Unter den geschnittenen Fenchel werden die Orangenschnitten gemischt. Jetzt wird die Sauce über den Fenchel gegossen und beides wird vorsichtig vermengt. Den Salat kann man auf Salatblättern oder in einem Schälchen servieren oder als Beilage neben einem gedünstem Fisch platzieren. Die Oliven dienen zum Garnieren. Tipp! Blutorange eignen sich besonders gut.





An der Mönchsbrücke, Richtung Steinweg, Gasthof „Zum Fürstenhut“ - 1939

Juni

21.06. Sommeranfang

2013

22	23							24							25						26								
Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

# Querfurter Rezepte

## Querfurter Hammelbraten mit Hefeklößen

von Helga Bernhardt, Querfurt

Hammelbraten ist nicht jedermanns Sache. Das nachfolgende Rezept für 4 Personen ist ein altdeutsches Mittagessen, was so richtig herzhaft ist und satt macht. Zu dem Hammelbraten, es kann sicherlich auch Lamnbraten sein, passen die Hefeklöße (nicht süß) als Sättigungsbeilage sehr gut. Als Gemüse reicht man warmes Sauerkraut.

### Zutaten:

#### Fleisch:

750 g Hammelfleisch im Stück  
2 mittlere Zwiebeln  
1 Packung Wurzelgemüse gemischt  
2 bis 3 Knoblauchzehen  
50 g Schweinefett  
Salz und Pfeffer

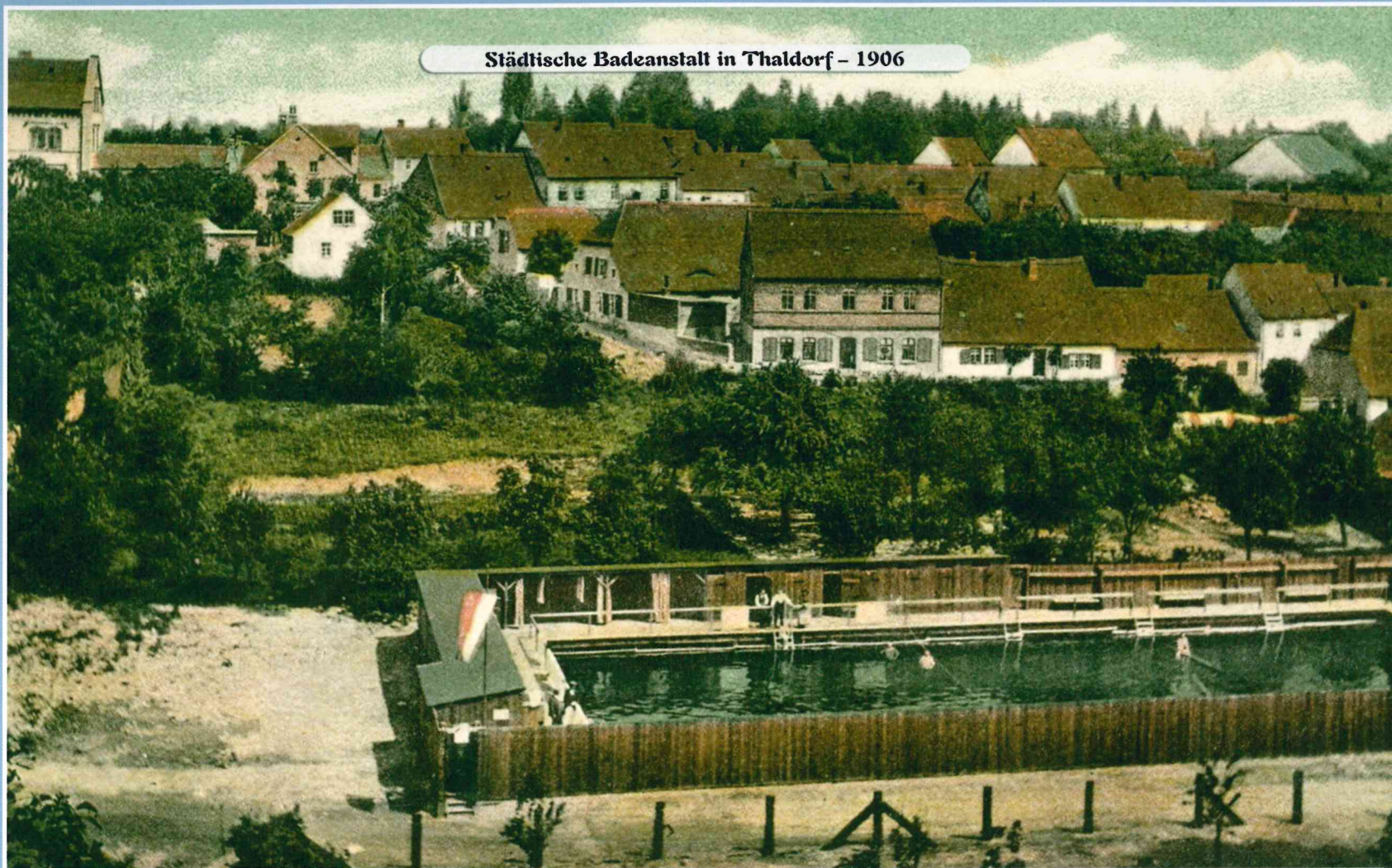
#### Hefeklöße:

800 g Mehl  
40 g frische Hefe  
½ l lauwarme Milch  
2 mittelgroße Eier  
50 g Butter  
Zucker, Salz

### Zubereitung:

**Hammelbraten** – Das frische rohe Hammelfleisch wird mit Salz und Pfeffer gut gewürzt und danach langsam im Schweinefett angebraten. Dann gibt man das in Scheiben und Stücken geschnittene Wurzelgemüse und die kleingeschnittenen Zwiebeln hinzu und alles wird goldgelb angebraten. Unter Hinzufügen von ca. ½ l Wasser wird danach das Fleisch weichgedämft. Die Soße wird vor dem Servieren ein wenig mit Soßenbinder gebunden.

**Hefeklöße** – Die Hefe wird mit einem ¼ l lauwarmen Milch und 2 Teelöffel Zucker verrührt und gelöst. Das Mehl gibt man in eine große vorgewärmte Schüssel und bildet dort eine Mehluhle aus. Dorthinein gießt man die in Milch aufgelöste Hefe und verrührt das mit dem Mehl. Danach deckt man die Schüssel mit einem Tuch ab und lässt den Teig ca. 20 bis 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen. Jetzt gibt man die Eier und die Butter unter Verrühren mit 1-2 Teelöffel Zucker und zum Schluss mit 2 bis 3 Prisen Salz hinzu und vermengt das Ganze zu einem Teig. Eventuell muss man weiteres Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Dann formt man ½ faustgroße Klöße und bestreut sie mit etwas Mehl und lässt sie unter einem Tuch weiter gehen. Über einen großen Topf mit zweidrittel kochendem Wasser spannt man ein Tuch und legt hier die Klöße nebeneinander (nicht zu eng) darauf und deckt sie mit einer Schüssel zu. Das Wasser leicht am Kochen halten. Die Klöße werden jetzt 10 bis 15 Minuten im Dampf gegart. Danach öffnet man die Klöße mit einer Gabel, damit sie locker bleiben.



Städtische Badeanstalt in Thaldorf - 1906

# Juli

2013

27						28						29						30						31						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



# Querfurter Rezepte



## Querfurter vegetarische kalte Gurkensuppe von Gundel Isensee (Querfurt, 1926-2002)



Gerade in der warmen Jahreszeit sollte man viel Flüssigkeit und auch leichte Kost zu sich nehmen. Hierfür ist die kalte Gurkensuppe nach Querfurter Art eine leckere und erfrischende Alternative, die man als Vorsuppe servieren kann. Das schöne daran ist, dass man sie auch schon längere Zeit vor dem eigentlichen Essen vorbereiten kann. Sollte dennoch hiervon etwas übrig bleiben, kann man sie auch am nächsten Tag immer noch genießen. Das nachfolgende Rezept ist für 4 Personen.

### Zutaten:

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 mittlere Salatgurken
- 1-2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Glas fruchtiger Weißwein aus der Region
- 100 g purer Joghurt
- 100 g saure Sahne
- sehr fein geschnittener Schnittlauch oder Brunnenkresse
- Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat

### Zubereitung:

Die Gemüsebrühe kann man vorher selbst zubereiten, fertig oder als Instant kaufen. Die Gurken werden gut gewaschen und nicht geschält. Die Enden werden abgeschnitten. Danach werden die Gurken in kleine Stücke zerschnitten und diese dann püriert. Jetzt gießt man die abgekühlte Gemüsebrühe darüber und gibt die 2 Esslöffel Zitronensaft, den Joghurt und die Sahne hinzu und verrührt dies gut miteinander. Danach gibt man den Wein unter Verrühren hinzu. Mit Salz, der geriebenen Muskatnuss und dem Pfeffer schmeckt man die Suppe ab und stellt sie dann noch für ca. 1 Stunde kalt. Vor dem Servieren der Suppe garniert man die Portionen mit fein geschnittenem Schnittlauch oder der Brunnenkresse.





Gasthof „Zum Wiesenhause“ Karl Lüdecke mit Frau – 1900

# August

15.08. Mariä Himmelfahrt\* \*nicht in allen Bundesländern

2013

31			32							33							34							35						
Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31





# Querfurter Rezepte



## Gefüllter Hähnchenbraten nach Querfurter Art

von Elly Sommerfeld (Querfurt, 1908 – 1985)


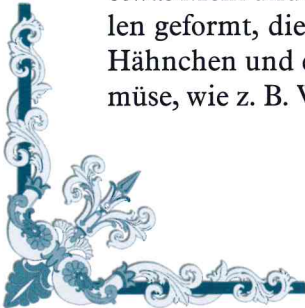
Grillhähnchen kennt jeder und einen gefüllten Truthahn hat vielleicht auch schon der eine oder andere gegessen. Aber ein gefülltes Hähnchen? Ein mittelgroßes gefülltes Hähnchen reicht für 4 Personen. Darauf ist das nachfolgende Rezept abgestimmt.

### Zutaten:

1 mittelgroßes Hähnchen  
400 g Gehacktes, halb und halb  
1 bis 2 Bund gemischtes Wurzelgemüse  
1 Bund Petersilie  
1 bis 2 Eier  
2 Stück geriebene Semmeln  
Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe  
Fett  
Mehl

### Zubereitung:

Das Wurzelgemüse, insbesondere Mohrrüben, Porree, Sellerie und die Petersilie werden klein geschnitten und damit wird das Hähnchen gefüllt. Jetzt wird das Hähnchen im Backofen in einer Pfanne angebraten. Dann wird Wasser aufgefüllt und das Hähnchen fast weichgekocht. Die Füllung wird entnommen und die Soße wird abgegossen. Das Hähnchen wird allein gold-braun fertig gebraten. Die Gemüsefüllung wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Von der Knoblauchzehe etwas hinein reiben und dann wird die Füllung mit dem Gehackten schön vermengt. Man gibt etwas Mehl und die geriebenen Semmeln hinzu und knetet die Masse tüchtig. Dann werden Rollen geformt, diese in Mehl gewälzt und im Fett gut gebraten. Auf jedem Teller wird ein Stück Hähnchen und ein Stück Füllung serviert. Hierzu reicht man Kartoffeln und verschiedene Gemüse, wie z. B. Wurzelgemüse aber auch Brokkoli.





Am Rossplatz Gasthof zum Kronprinz - 1912

# September

22.09. Herbstanfang

2013

35	36						37								38										39						40
So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

# Querfurter Rezepte

## Querfurter Streusel-Pflaumenkuchen vom Blech

von Annerose Hein (Querfurt, 1934-2009)

Wenn die Pflaumen reif sind und frisch gepflückt werden, schmeckt ein Pflaumenkuchen am besten. Blechkuchen besitzen eine große Beliebtheit und es ist ein Genuss in einen, mit frischen Pflaumen dicht belegten und mit hellbraunen, vielleicht auch gezuckerten Streuseln bedeckten Kuchen vom Blech zu beißen. Schon der Duft des ofenfrischen Kuchens ist verführerisch. Noch warm auf die Hand oder ein schönes Stück mit echter Schlagsahne sind Gaumenfreuden. Das nachfolgende Rezept ist für ein Kuchenblech aus dem Küchenbackofen.

### Zutaten:

#### Quark-Ölteig (falscher Hefeteig):

250 g Quark  
8 Esslöffel Öl  
8 Esslöffel Zucker  
1 Ei  
1 Pck. Backpulver  
Mehl, wie es die Masse aufnimmt,  
so dass sich der Teig ohne zu kleben  
kneten lässt

#### Vanillecreme:

¼ l Milch  
10 g Speisestärke  
1 Eigelb  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Esslöffel Zucker

#### Belag:

bis 2 kg mittelgroße, reife Pflaumen  
Zimt

#### Streusel:

300 g Mehl  
200 g kalte Butter  
200 g Zucker  
2 Esslöffel Vanillezucker  
100 g gemahlene Walnüsse oder Mandeln

### Zubereitung:

**Quark-Ölteig:** Unter Verrühren gibt man in den Quark das Öl und den Zucker und schlägt ein Ei hinein. Dann gibt man ein Päckchen Backpulver dazu und unter Verrühren und später Kneten so viel Mehl, dass der entstehende Teig nicht mehr klebt. Diesen rollt man auf einem Kuchenblech aus.

**Vanillecreme:** Mit einem Esslöffel Milch rührt man die Speisestärke und das Eigelb an und gibt dann Milch mit dem Vanillemark und dem Zucker hinzu und kocht dieses auf. Evtl. noch mit Speisestärke abbinden und die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

**Belag:** Die gut gewaschenen Pflaumen halbieren, entkernen und dicht stehend auf dem Teig verteilen. Darüber gibt man eine Zimt-Zucker-Mischung.

**Streusel:** Die Zutaten für die Streusel gut vermengen, zu einem Teig kneten und daraus dann kleine Klümpchen auf die Pflaumen gut verteilt zupfen, so dass eine Streuseldecke entsteht. Das Blech gibt man dann in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C und lässt ihn hier für ca. 45 min backen, bis die Streusel goldbraun sind. Nach Bedarf kann man über die Streusel Zucker streuen oder den frisch gebackenen Kuchen mit selbst aufgeschlagener Sahne noch lauwarm servieren.



Klosterstraße, Ecke Spiegelbrücke, Gasthof „Zum Deutschen Haus“ - 1917

# Oktober

03.10. Tag der Deutschen Einheit · 31.10. Reformationstag\* \*nicht in allen Bundesländern

2013

40					41					42					43					44										
Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



# Querfurter Rezepte



## Süße Querfurter Kürbispfanne

von Gisela Wolf, geb. Barthold

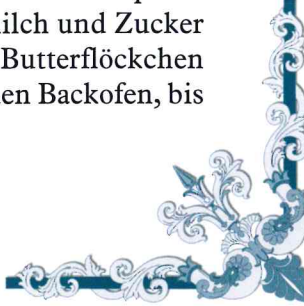
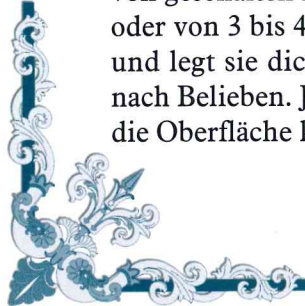
Ein typisches Gericht für den Mittagstisch am Samstag - die süße Querfurter Kürbispfanne. Wenn es Herbst wird, werden Kürbisse in den Gärten und auf den Feldern geerntet. Und jeder denkt gleich an Halloween. Kürbisse eignen sich nicht nur für Geister abschreckende, gruselige Masken. Man kann sie auch essen und sie sind sehr gesund. Also sollte man beim Aushöhlen des Kürbises, das Innere nicht wegwerfen, sondern gemeinsam mit den Kindern eine Kürbispfanne zubereiten. Das nachfolgende Rezept gilt für 4 Personen.

### Zutaten:

1 großer Kürbis (1 m Umfang)  
8-10 rohe Eier  
 $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  l Milch  
ca. 200 g Zucker  
3 - 4 Weißmehlbrötchen oder 1 Baguette  
3 bis 4 herbe Äpfel  
Butter  
(Menge von Größe des Kürbises abhängig)

### Zubereitung:

Der Kürbis (ca. 1 m im Umfang, nicht im Durchmesser) wird geviertelt und die Schale wird entfernt. Dann schneidet man etwa 4 cm große Stücke, die mit wenig Wasser weich gekocht werden. Diese weich gekochten Stücke schüttet man in ein Sieb oder in ein Tuch und lässt sie über Nacht abtropfen. Am nächsten Tag schlägt man die Eier in die Kürbismasse, gibt die Milch und den Zucker dazu und verrührt das Ganze. Eine ausgefettete Pfanne legt man nun mit Apfelscheiben von geschälten Äpfeln aus. Jetzt wird die Kürbismasse darüber geschüttet. Von einem Baquette oder von 3 bis 4 Brötchen schneidet man ca. 3 cm große Stücke, tunkt sie in Milch und Zucker und legt sie dicht nebeneinander auf die Kürbismasse. Darüber verteilt man Butterflöckchen nach Belieben. Jetzt kommt die Pfanne bei 200 bis 250° C etwa für 1 Stunde in den Backofen, bis die Oberfläche knusprig braun ist.







# Querfurter Rezepte



## Kartoffel-Kürbis-Suppe

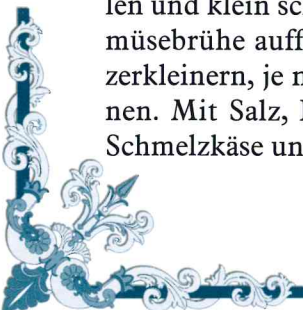
von Annette Voigt, Querfurt

Eine leckere Suppe gehört regelmäßig auf den Mittagstisch. Es muss nicht immer Erbsen- oder Bohnensuppe sein. Heute bieten sich viele Möglichkeiten zu variieren. Das folgende Rezept für 4 Personen vereint eine Kartoffelsuppe mit dem besonderen Geschmack des Hokkaido Kürbis. Der unterzurührende Schmelzkäse macht die Suppe so richtig sahnig. Wer keinen Knoblauch mag, kann Bärlauch verwenden.

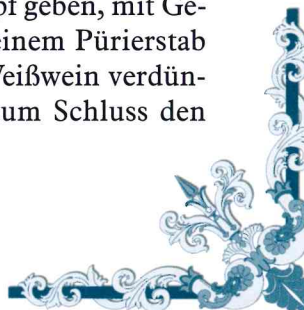
### Zutaten:

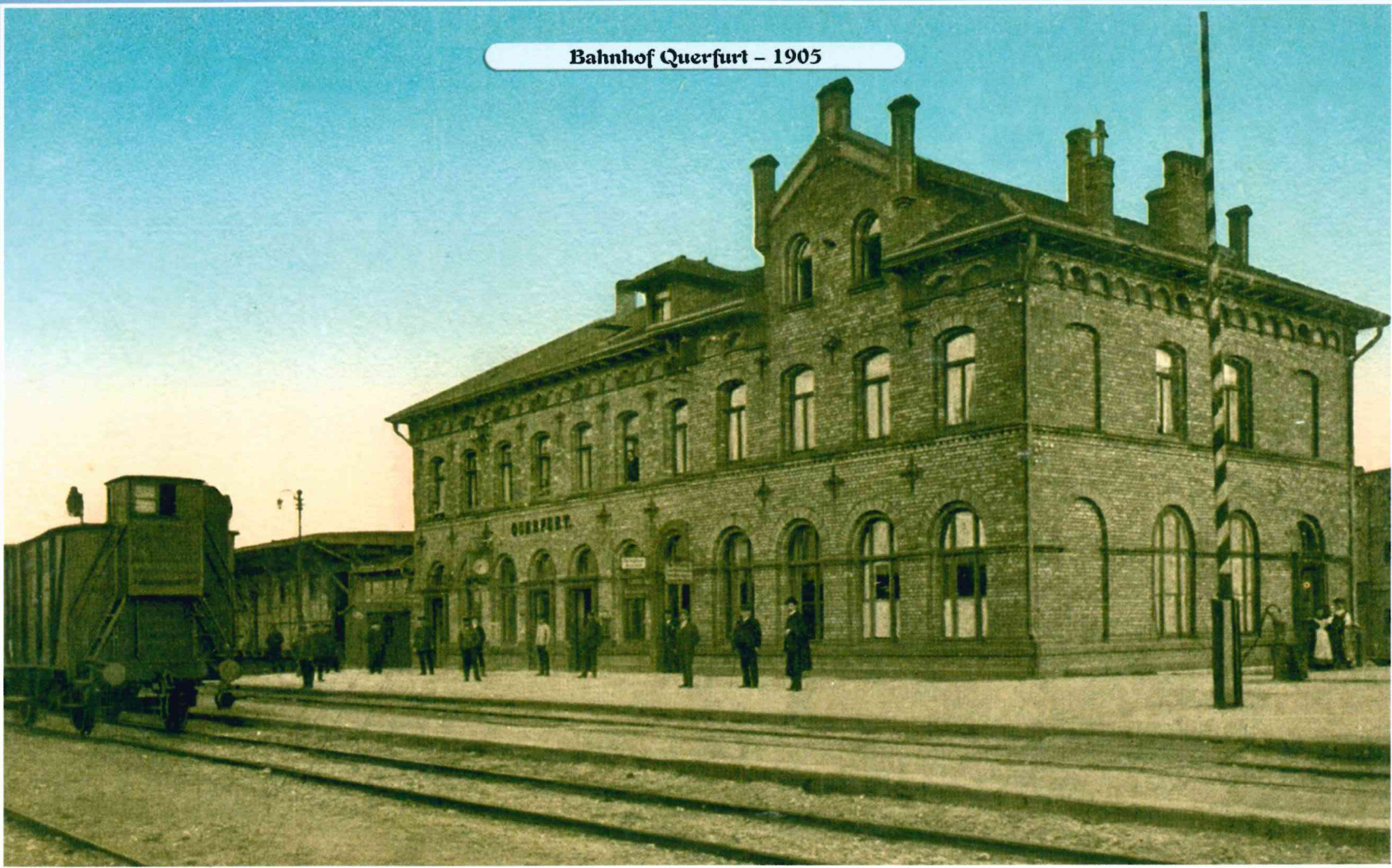
1 Hokkaido Kürbis, ca 800 g  
6 mittelgroße Kartoffeln  
Gemüsebrühe  
2 große Zwiebeln  
7-8 Knoblauchzehen  
200 g Sahne-Schmelzkäse  
Weiswein nach Bedarf  
Salz, Pfeffer, Ingwer

### Zubereitung:



Den Hokkaido Kürbis waschen, Kerngehäuse entfernen und in größere Stücke schneiden. Beim Hokkaido kann die Schale mit verarbeitet werden. Das gibt eine schöne Farbe. Die Kartoffeln, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und klein schneiden. Alles zusammen in einen großen Kochtopf geben, mit Gemüsebrühe auffüllen und kochen, bis alles weich ist. Dann mit einem Pürierstab zerkleinern, je nach Konsistenz eventuell noch mit Wasser oder Weißwein verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer kräftig abschmecken. Ganz zum Schluss den Schmelzkäse unterrühren.





Bahnhof Querfurt – 1905

Dezember

21.12. Winteranfang · 24.12. Heiligabend · 25./26.12 Weihnachten · 31.12. Silvester

2013

48	49						50						51						52						1					
So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



# Querfurter Rezepte

## Querfurter Weihnachtsstolle

Anneliese Lautenschläger (Querfurt, 1921 - 2008)

Man sagt zwar, dass man einen Stollen mindestens eine Woche liegen lassen soll, damit er richtig durchgezogen ist, aber Tante Anneliese sagte schon: „Er schmeckt auch ofenfrisch!“ Viele holen heute ihren Weihnachtsstollen beim Bäcker oder bestellen ihn per Internet in Dresden. Aber so richtig weihnachtlich wird einem dabei nicht, weil – es riecht ja nicht nach Weihnachten. Weihnachtszeit soll eine besinnliche Zeit sein. Eine Zeit, die man mit seiner Familie oder mit guten Freunden verbringt. Warum soll man nicht auch einmal gemeinsam einen Stollen backen? Die Küche ist sowieso bei vielen ein gemütlicher Treffpunkt und ein selbstgebackener Stollen ist eine Herausforderung. Seit Tante Anneliese wissen wir, dass wir auf den Verzehr des Stollens nicht bis Weihnachten warten müssen.

### Zutaten:

1 kg Mehl	200 g Butter
200 g Margarine	100 g Schweinefett
200 g Zucker	200 g Sultaninen
150 g Mandeln	200 ml Milch
2 Würfel Hefe	1 Zitrone
1 Prise Salz	3 Päckchen Vanillezucker
125 g Korinthen	1 Päckchen Zitronat
1 Päckchen Orangeat	Puderrucker
Rum	

### Zubereitung:

Das Zitronat, das Orangeat und die Korinthen werden in Rum über 1 bis 2 Tage lang eingeweicht. Zum Backen stellt man in einer Schüssel eine Mehlkuhle her und gibt die handwarme Milch mit der Hefe und einer Prise Salz sowie 100 g Zucker hinein. Jetzt rührt man in der Kuhle vorsichtig die Milch. Die Schüssel deckt man nun ab und stellt sie für ca. 30 Minuten warm. Die Milch-Hefe-Mischung geht jetzt auf. Alle anderen Zutaten, außer der Vanillezucker und der Puderrucker, werden jetzt hintereinander durch Verrühren in die Mischung mit dem Mehl eingearbeitet, wobei die Butter, die Margarine und das Fett zuletzt hinzugegeben werden, damit ein fester Teig entsteht. Anfangs kann man noch Rühren, später muss man den Teig Kneten. Jetzt muss der Teig wieder in der Schüssel abgedeckt weitere 2-3 Stunden aufgehen. Danach wird der Teig nochmals kräftig geknetet. Nun kann man ihn formen. Dazu wird in einer brotähnlichen Form ein flacher Unterboden hergestellt und dann eine Längsseite bis zur Hälfte umgeschlagen. Jetzt bäckt man ihn bei 180 °C in der Backröhre für eine Stunde. Dann mit flüssiger Butter einpinseln und Vanillezucker darüberstreuen und zum Schluss durch ein Sieb den Puderrucker nach Belieben auftragen.