

Das vermutlich älteste Rezept ..

Geschrieben von Testman - 08.06.2010 20:35

.. stammt aus der südthüringischen Gemeinde Effelder im Landkreis Sonneberg. Der damalige Pfarrer Thimotheus Heym hat es vor 200 Jahren aufgeschrieben.

Das alte Kloßrezept lautet im Original so:

"Die GlöÙe sind von zweierlei Art. Eine Art wird von gesottenen, dann geschälten und geriebenen Erdäpfeln gemacht, in welche man geröstete Semmelbröckchen knetet, und sie entweder in einem Ribes (eine Art Auflaufform) backt, oder wenn sie mit etwas Mehl vermisch sind, wie andere GlöÙe in einem Tiegel kocht.

Die zweite Art, welche die gewöhnlichste ist, und mit Fleisch gegeben als Sonntagseßen betrachtet wird, besteht darin, daß man, wie beim Tetsch (roher Kartoffelbrei zur Herstellung von "Däitscher", altes Thüringer Hausrezept für in der Herdröhre gebackenen rohen Kartoffelbrei), die geschälten rohen Erdäpfel auf einem Reibeeisen, klein reibt, dann die Maße in einem Sack thut und mehr malen frisch Waßer darauf schüttet, das man in einen Kübel ablaufen läßt, und endlich die so durchgewäßerte Maße so sehr möglich ausdrückt. Da von diesem Ausdrücken zum Theil die Güte der GlöÙe abhängt, so hat man eigene Kartoffelpreßen, die im Großen wie Citronenpreßen geformt sind, zwischen deren Blätter der Erdäpfelsack gelegt, und alles wäßrige rein ausgedrückt. Diese trockene Maße wird nun mit einem dünnen Brei von Mehl, oder Grieß oder Hirse oder Heisel (Buchweizen), je nachdem man das eine oder andere hat, zu einer GlöÙmasse angemacht und wie andere GlöÙe geformt und gekocht. Wer die besonders gut haben will, reißt sie beim Anrichten auf, übergießt sie mit heißer Butter. In dem abgelassenen Waßer, das man sorgfältig aufhebt, setzt sich eine feine Maße, welche man, nach abgeschüttetem Waßer, heraus nimmt, und zum Gebrauch am Ofen oder an der Sonnenhizze trocknet. Dieß ist die Erdapfelstärke, die zwar zum Stärken der Wäsche nicht viel taugt, weil sie nicht hält, und auch das Weißzeug roth macht, aber, zu Mehl zerrieben, zum feinsten Backwerk, selbst zu Torten gebraucht werden kann. All diese Zubereitungen sind jetzt bei Reichen sowohl als Armen eingeführt, und nur, daß jene mehr Butter und Eier dazu nehmen, als diese können."

Alles klar? Na dann los! Nachmachen! :S

=====