



AGAPLESION  
AM DIAKONISSENHAUS LEIPZIG  
WOHNEN & PFLEGEN

# UNSERE LECKERSTEN REZEPTE

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



# Inhalt

Vorwort	Seite 3
Gräupchensuppe	Seite 4
Sächsische Kartoffelsuppe	Seite 6
Schlesisches Häckerle	Seite 8
Ente auf Pommersche Art	Seite 10
Schmorgurken	Seite 12
Königsberger Klopse	Seite 14
Kohlrouladen	Seite 16
Kartoffelkuchen	Seite 18
Pflaumenknödel	Seite 20
Karthäuser Klöße	Seite 22

# Vorwort

## **Liebe Leserinnen und Leser,**

es freut uns, dass der erste und zweite Teil unserer Kochbücher auf so viel Interesse gestoßen sind. Nun halten Sie hier den dritten und damit vorerst letzten Teil unserer Rezeptesammlung in den Händen.

Erneut haben uns unsere Bewohner:innen mit auf eine Reise in ihre nicht nur kulinarische Vergangenheit genommen. Neben den vielen spannenden und lustigen Anekdoten haben wir leckere Rezepte aufschreiben dürfen.

Beim Zusammenstellen zeigte sich auch diesmal wieder, dass es vor allem die traditionellen „Küchen-Klassiker“ sind, die am meisten in Erinnerung bleiben bzw. Erinnerungen wecken. Vielleicht kann Sie erneut der eine oder andere „Geheimtipp“ unserer Bewohner:innen neugierig machen und Sie zum Nachkochen anregen.

Unser Tipp zum Lesen des Buches bleibt daher auch derselbe:  
„Am Besten nicht mit leerem Magen lesen!“

Im Namen aller am Projekt Beteiligten wünschen wir Ihnen eine (erneut) vergnügliche und appetitanregende Lektüre.

Ihre



Julia Scharf  
Heimleitung

Ihr



Philipp Stolle  
Pflegedienstleitung

# Gräupchensuppe



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Rückert wurde am 25. Februar 1926 in Leipzig geboren und ist hier auch aufgewachsen. Die verheiratete Mutter eines Sohnes war begeisterte Zoogängerin und steckte damit sowohl Mann als auch Sohn an. Das Rezept, das ihr noch gut in Erinnerung geblieben ist, war damals in den Kriegszeiten aus der Not entstanden.

Für die Brühe wurde daher auch oft die „eiserne Reserve“ angerührt.

## Zubereitung:

- Zuerst den Kassler mit kochendem Wasser übergießen, kurz aufkochen lassen und das Wasser wieder abgießen. Dann den Kassler mit kaltem Wasser ansetzen.
- Die Hälfte des Suppengrüns und des Kohlrabis zusammen mit den Pimentkörnern und den Lorbeerblättern zum Kassler ins Wasser geben. Die andere Hälfte klein schneiden und in einem separaten Topf zusammen mit den geschälten und klein gewürfelten Kartoffeln kochen.
- Die Graupen ebenfalls separat kochen, abspülen und beiseite stellen. Wenn der Kassler gar ist, aus der Brühe nehmen und klein schneiden.
- Das Suppengrün abschöpfen und wegschmeißen. Nun die Graupen, das Gemüse und das Fleisch wieder in die Brühe geben und alles noch mal köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Salz abschmecken.



*Ihr Geheimitipp  
für die Gräubchen:*

*Je mehr frische Kräuter  
zum Garnieren, desto besser!*

# Zutaten

**Für vier Personen**

250 g kleine Graupen

500 g Kassler Kamm

1 Bund frisches Suppengrün

halbes Stk. Kohlrabi

250 g Kartoffeln

5 Lorbeerblätter

Pimentkörner

Salz



# Sächsische Kartoffelsuppe



## Über den Rezeptgeber:

Herr Lutz ist gebürtiger Leipziger und wurde am 27. Dezember 1919 geboren. Der gelernte Industriekaufmann, der lange bei Telefunken arbeitete, bezeichnet sich selbst gern als „Glücksmenschen“. Zu diesem Glück trug auch seine zweite Frau, mit der er 51 Jahre lang verheiratet war, bei.

Herr Lutz ist ein großer Sprachenliebhaber, neben Latein, Englisch und Französisch beherrscht er auch Finnisch, Ungarisch und Spanisch.

## Zubereitung:

- Den Schinkenspeck in Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und im zerlassenen Speck anschwitzen, ohne dass diese Farbe bekommen.
- Die rohen Kartoffeln in Stücke schneiden und dazugeben, dann mit Brühe auffüllen und gar kochen. Die Flüssigkeit abgießen, die festen Bestandteile mit einem feinen Einsatz passieren (alternativ Pürierstab verwenden).
- Den Sellerie und die Möhren in feine Streifen schneiden und hinzugeben. Die Flüssigkeit wieder auffüllen, kurz kochen lassen und mit Muskatnuss, Salz und Majoran abschmecken.
- Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie streuen. Die Suppe wird mit Halberstädter Würstchen serviert und oder mit ausgelassenen Speckwürfeln bzw. Röstbrotwürfel garniert.

## Sein Geheimtipp für die Suppe:

Dazu am besten ein kräftiges  
sächsisches Bier trinken!

Ein würziger Kräuterschnaps als Nachtisch  
kann aber auch nicht schaden!



# Zutaten

## Für vier Personen

1 l Rindfleischbrühe  
oder alternativ Kraftbrühe  
bzw. Fleischbrühe

1 kg Kartoffeln

600 g Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren)

100 g Zwiebeln oder Lauch

125 g Schinkenspeck

Weißbrot

Halberstädter Würstchen

Salz, Muskat

Majoran, Petersilie



# Schlesisches Häckerle



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Kurzbach wurde am 24. April 1935 in Leipzig geboren. Die verheiratete Mutter einer Tochter erzählt gerne Geschichten aus dem gemeinsamen Zusammenleben mit ihrem Ehemann, der Polizist und ein „einzigster Spaßvogel“ war.

Das Rezept stammt von ihrer sehr früh verstorbenen Mutter, die es wiederum von ihrer Schwiegermutter erhielt. Es wird in der Familie gerne und viel gegessen.

## Zubereitung:

- Die Fischfilets entgräten und dann in feine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen.
- Die Zwiebeln fein hacken und zur Fischmasse hinzugeben.
- Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und samt Fett zur Mischung geben.
- Alles gut vermengen, und dann mit dem Olivenöl sowie Pfeffer und Salz abschmecken.
- Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden ziehen lassen. Dazu frisches oder selbstgebackenes Brot oder Pellkartoffeln reichen.

*Ihr Geheimitipp  
für das Häckerle:*

Hart gekochte Eier oder Gewürzgurken  
zur Fischmasse hinzugeben –  
das intensiviert den Geschmack!



# Zutaten

## Für zwei Personen

4-6 Heringsfilets

Speckwürfel

1-2 Zwiebeln

1EL Olivenöl

Pfeffer

Salz



# Ente auf Pommersche Art



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Gierke wurde am 26. Juli 1937 in Fürstenwalde/Brandenburg geboren. Durch die Heirat mit ihrer großen Liebe, einem Studienfreund ihres Bruders, kam sie nach Berlin, wo sie über 50 Jahre lebte.

Die gelernte technische Zeichnerin, die auch Porzellanmalerin war, ist außerdem eine große Handarbeitsfreundin, egal ob Stricken, Sticken, Nähen oder Häkeln.

## Zubereitung:

- Die Ente ausnehmen und abspülen. Dann von innen und von außen salzen.
- Für die Füllung das Brot klein schneiden und mit dem Zucker und den Backpflaumen vermengen. Zusammen mit einem Apfel in die Ente füllen.
- Danach die Ente mit einem Baumwollfaden zusammenschnüren oder mit Rouladen-Nadeln feststecken.
- Den Rest der Füllung sowie die restlichen Äpfel und den Beifuß um die Ente herum legen.
- Die Ente mit kochendem Wasser übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. zwei Stunden, anfangs bei 150 °C bis 180 °C braten. Nach etwa 30 Minuten die Temperatur auf 200 °C erhöhen.
- Die Ente mit der entstehenden Bratflüssigkeit von Zeit zu Zeit übergießen. Nach etwa einer Stunde den Deckel entfernen und weiter braten.

*Ihr Geheimtipp  
für die Ente:*

Wenn man die Füllung püriert  
und mit etwas Fett andickt,  
ergibt das eine leckere Soße.



# Zutaten

**Für vier Personen**

1 Ente

(2,5 bis 3 kg)

4-5 kleine Äpfel

2 Scheiben Schwarzbrot

Backpflaumen

Beifuß

Zucker

Salz



# Schmorgurken



## Über die Rezeptgeberin:

Von Frau Gierke finden Sie bereits das Lieblingsrezept ihres Mannes, die Ente auf Pommersche Art, die es immer zu Weihnachten gab, auf der vorherigen Seite. Nachfolgend hat sie uns noch ihr eigenes Lieblingsrezept verraten.

## Zubereitung:

- Die Gurke längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraus-schaben. Danach die Gurke in Stücke schneiden und auch die Zwiebeln klein schneiden.
- Den Speck ebenfalls klein schneiden und in der Butter anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten.
- Die Gurkenstückchen hinzufügen und andünsten. Salz und Pfeffer hinzugeben. So viel Wasser hinzugeben, bis die Gurken vollständig bedeckt sind.
- Etwas Mehl mit Wasser verquirlen und hinzugeben. Mit etwas Zucker und Essig abschmecken. Alles ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze ein-kochen lassen. Mit Kartoffelpüree servieren.

*Ihr Geheimitipp  
für die Schmorgurken:*

Vor dem Servieren  
einen kleinen Klecks  
Sauerrahm dazugeben!



# Zutaten

## Für zwei Personen

1 große Gurke  
(nicht Salatgurke, sondern die gelb/grünen  
vom Markt)

1 Stück durchwachsenen Speck

1-2 Zwiebeln

Butter

Wasser

Mehl

Zucker

Essig

Salz und Pfeffer



# Königsberger Klopse



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Graichen wurde am 13. April 1932 in Danzig geboren. Ihr Vater war Tischler mit einem eigenen Bauernhof auf einem Rittergut in Straszyn. Als sogenannte „Vertriebene“ kam sie mit 15 Jahren nach Leipzig.

Frau Graichen war verheiratet und ist Mutter zweier Söhne und Oma zweier Enkelinnen. Zu ihren größten Hobbys zählte das Wandern zu jeder Jahreszeit.

## Zubereitung:

- Die Brötchen vom Vortag in heißem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter glasig andünsten.
- Das Hackfleisch mit den Brötchen und Zwiebeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gut durcharbeiten und mit angefeuchteten Händen kleine Klößchen daraus formen.
- Das geschälte Wurzelwerk in gesalzenes Wasser geben. Die Brühe aufkochen und die Klößchen darin bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen, bis sie schwimmen.
- Die Hälfte von der Brühe in einen kleineren Topf umfüllen und bei schwacher Hitze mit Mehl andicken, bis eine sämige Soße entsteht. Nun fünf Minuten durchköcheln lassen und dann einen halben Becher süße Sahne und Kapern hinzufügen.
- Mit 1 bis 2 EL Zitronensaft abschmecken und die Klößchen in der Soße zehn Minuten ziehen lassen.
- Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln oder Rote-Beete-Salat.

*Ihr Geheimitipp  
für die Klopse:*

Für mehr Pfiff  
noch eine Prise Muskat dazugeben!



# Zutaten

## Für vier Personen

500 g gemischtes Hackfleisch

250 g Wurzelwerk

1 altbackenes Brötchen

2 Zwiebeln

4 EL Butter

1 unbehandelte Zitrone

1 l Wasser

etwas Mehl

100 g süße Sahne

80 g Kapern

2 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer



# Kohlrouladen



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Gestalter wurde am 15. Februar 1920 in Grimma geboren und kam 1940 nach Leipzig. Die verheiratete Mutter einer Tochter verreiste im Sommer gerne nach Ungarn und Tschechien und im Winter besuchte sie mit ihrem Mann oft und gerne das Theater. Das Rezept ist ein Familienrezept, das auch ihre Tochter gerne nachkocht.

## Zubereitung:

- Die Blätter vom Kohl ablösen, im Eiswasser abschrecken und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
- Die Brötchen vom Vortag in heißem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Zusammen mit dem Ei, der fein gewürfelten Zwiebel sowie ordentlich Salz und Pfeffer und dem Hackfleisch vermengen.
- Kleine Häufchen auf die ausgelegten Kohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
- Die Kohlrouladen in etwas Mehl wälzen und in einer hohen Pfanne anbraten, sodass sie Farbe bekommen.
- Haben die Kohlrouladen etwas Farbe angenommen, das Ganze mit gekörnter Brühe aufgießen. Zugedeckt eine halbe Stunde schmoren lassen.
- Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und die Flüssigkeit mit Sahne aufgießen. Alles einkochen lassen und eventuell leicht abbinden.
- Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren.



*Ihr Geheimtipp  
für die Kohlrouladen:*

Ein Löffel saure Sahne  
vor dem Servieren  
rundet das ganze ab.

# Zutaten

## Für vier Personen

- 1 Wirsing oder Weißkohl
- 1 Pfund Schweinegehacktes
- 500 ml gekörnte Brühe
- 1 altbackenes Brötchen
- 200 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- etwas Mehl
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer



# Kartoffelkuchen



## Über den Rezeptgeber:

Von Herrn Lutz finden Sie bereits ein Lieblingsrezept auf den vorherigen Seiten. Der begeisterte Besucher des jährlichen Wave-Gothic Treffens an Pfingsten in Leipzig, der sich mit 93 noch ein freches Teufeltattoo stechen ließ, hat uns hier noch ein Rezept aus seiner Kindheit verraten. Der Kartoffelkuchen wurde immer zusammen mit den Weihnachtsstollen zum Bäcker gebracht, dort gebacken und durfte dann, anstelle der Stollen, noch vor Weihnachten verzehrt werden.

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln kochen, abgießen und durchpressen. Danach abkühlen lassen.
- Jetzt die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker cremig schlagen.
- Danach den Grieß mit Backpulver dazugeben und unterheben; abschließend die erhaltete Kartoffelmasse dazugeben und unterrühren.
- Den Eischnee nun vorsichtig unterheben und etwas Zitronensaft dazugeben. Alles in eine Backform oder als Blechkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
- Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

*Sein Geheimitipp  
für den Kartoffelkuchen:*

Für den Geschmack noch einen kleinen sauren Apfel mitkochen, durchpressen und zum Teig dazugeben.



# Zutaten

Für vier Personen

600 g mehligkochende

Kartoffeln

4 Eier

60 g Grieß

halbes Pck. Backpulver

120 g Zucker

1 Prise Salz

1 Spritzer Zitronensaft



# Pflaumenknödel



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Mählig wurde am 23. Januar 1928 in Leipzig geboren. Schon von klein auf war Frau Mählig sehr musikalisch. Sie lernte Klavier sowie Flöte und singt seit ihrem 7. Lebensjahr im Chor. Dem Tanzen galt bis ins hohe Alter ihre große Leidenschaft, die sie auch mit ihrem Ehemann, den sie in der Tanzstunde kennenlernte, teilte. Im Theater konnte man Frau Mählig ebenfalls sehen, denn sie spielte 2012 im Schauspielhaus Leipzig als Schauspielerin mit.

## Zubereitung:

- Einen Tag vorher die Kartoffeln kochen und am nächsten Tag zerstampfen.
- Danach die Prise Salz und so viel Mehl (kann auch mit Kartoffelmehl gemischt werden) hinzufügen, bis der Teig beim Kneten nicht mehr klebt. Am besten auch die Hände vorher mit Mehl bestäuben.
- Anschließend die Pflaumen entsteinen und immer mit einem Würfelzuckerstückchen füllen.
- Aus dem Kartoffelteig handtellergroße Knödel formen und jeweils eine halbe oder ganze entkernte Pflaume (je nach Größe) in den Knödel drücken und wieder mit dem Teig umschließen.
- In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Knödel darin leicht köcheln (circa 10 bis 15 Minuten).
- Wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie gar.
- Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Den Zucker mit dem Zimt vermischen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, mit der zerlassenen Butter und Zucker und Zimt servieren.



*Ihr Geheimitipp  
für die Knödel:*

Auch Backpflaumen,  
aber ohne Zuckerstückchen,  
schmecken als Füllung sehr lecker!

# Zutaten

## Für drei Personen

500 g mehligkochende Kartoffeln

250 g frische Pflaumen

eine Tasse Mehl

Würfelsucker

50 g Butter

Zimt und Zucker

Salz



# Karthäuser Klöße



## Über die Rezeptgeberin:

Frau Petry wurde am 19. Oktober 1930 in Forst geboren. Sie war auf einem Mädchen-Lyzeum, kam dann aber nach Leipzig und begann eine Ausbildung im Ev. Diakonissenkrankenhaus Leipzig als Krankenschwester. Dem Krankenhaus blieb sie lange treu und arbeitete und lehrte später hier. Frau Petry ist eine große Musikliebhaberin und war immer stark verbunden mit dem Leipziger Gewandhaus und den dortigen Konzerten. Das Rezept stammt aus der Heimat ihrer Mutter.

## Zubereitung:

- Das Eigelb, den Zucker, das Salz, die Zitronenschale und die Milch mit dem Handrührgerät verrühren.
- Die Brötchen halbieren und im Milchgemisch für ca. fünf Minuten einweichen. Das Eiweiß mit Wasser vermischen und die eingeweichten Brötchen in dem Eiweiß/Wassergemisch eintauchen.
- Dann in Semmelbröseln wenden und in Butterschmalz goldbraun backen.
- Für die Soße, die Milch zum Kochen bringen und den Pudding, wie auf der Packung beschrieben, zubereiten.

## Ihr Geheimitipp für die Klöße:

Für eine leckere Kruste kann man die ausgebackenen Brötchen in einer Zimt-Zucker-Mischung wenden und nochmals in das heiße Butterschmalz geben.



# Zutaten

## **Für zwei Personen**

3 altbackene Milchbrötchen

2 Eigelb

50 g Zucker

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Zitronenschale

1/2 l Milch

2 Eiweiß

2 EL Wasser

Butterschmalz zum Ausbacken

Semmelbrösel

## **Für die Sauce:**

1/2 Pck. Puddingpulver mit Vanillearoma

1/2 l Milch Zucker



# Dank

Der größte Dank geht erneut an alle Bewohner:innen und 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 sowie 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 unterstützt haben - insbesondere sind hier das Team der Ergotherapie und besonders Frau Sylvia Matthiaschk, Frau Candy Peters sowie Herr Andreas Hausstein 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 AM DIAKONISSENHAUS LEIPZIG

Ahlfeldstraße 4

04177 Leipzig

Tel. (0341) 444-5310

Fax (0341) 444-5399

## **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



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  
und Nachbacken!



AGAPLESION  
BETHANIEN LEIPZIG  
WOHNEN & PFLEGEN

## KONTAKT

### AGAPLESION AM DIAKONISSENHAUS LEIPZIG

Ahlfeldstraße 4

04177 Leipzig

Tel. (0341) 444-5310

Fax (0341) 444-5399

