



unterwegs im
SÜDHARZ
KYFFHÄUSER

Gaumenfreuden der Region

Harz

Thüringen
-entdecken.de 

MEHR ALS BRATWURST.

Zu den Highlights der Thüringer Küche zählen unumstritten die Thüringer Rostbratwurst und Thüringer Klöße. Sicher haben auch Sie schon einmal ECHTEN NORD-HÄUSER DOPPELKORN deutschlandweit in einem Supermarktregal entdeckt. Doch auch darüber hinaus, ist diese regionale Köstlichkeit aus dem Norden Thüringens bekannt. Auch der Harzer Roller ist in der Region rund um den Südharz nicht wegzudenken.

In unserem kleinen Rezeptheft wollen wir Ihnen nachfolgend allerlei Wissenswertes zur regionalen Küche sowie Traditionen der Urlaubsregion Südharz Kyffhäuser näher bringen.





REZEPTÜBERSICHT

<i>Thüringer Klöße</i>	<i>Seite 4/5</i>
<i>Thüringer Trüffelsuppe</i>	<i>Seite 6/7</i>
<i>Thüringer Rostbratwurst</i>	<i>Seite 8/9</i>
<i>Wildgulasch</i>	<i>Seite 10/11</i>
<i>Soleier</i>	<i>Seite 12/13</i>
<i>Zwiebelkuchen</i>	<i>Seite 14/15</i>
<i>Rinderroulade</i>	<i>Seite 16/17</i>
<i>Aschkloß</i>	<i>Seite 18/19</i>
<i>Stockbrot</i>	<i>Seite 20/21</i>
<i>LPG Kuchen</i>	<i>Seite 22/23</i>
<i>Harzer Roller</i>	<i>Seite 24/25</i>
<i>Hackus und Knieste</i>	<i>Seite 26/27</i>
<i>Runx Munx</i>	<i>Seite 28/29</i>
<i>Restaurant- & Produzenten- empfehlungen</i>	<i>Seite 30/31</i>

Thüringer TRADITION

Kloßrezepte sind traditionell in Thüringen ein Bestandteil der regionalen Kultur. Ursprünglich dienten sie als einfaches Arme-Leute-Essen. In vielen Regionen Thüringens gehören sie bis heute zu einer gelungenen, sonntäglichen Mahlzeit dazu. Echte Thüringer Klöße, dazu ein kräftiger Braten und Rotkraut.

Originale Thüringer Klöße werden zu 2/3 aus rohen Kartoffeln und zu 1/3 aus gekochten Kartoffeln zubereitet.

04



Thüringer Klöße

Zwei Drittel der rohen Kartoffeln reiben und auspressen. Die Masse sollte richtig trocken sein. Vorab können die restlichen Kartoffeln schon gekocht werden.

Die gekochten Kartoffeln mit kochender Milch übergießen, sodass ein Brei entsteht. Die Masse über die bereits geriebene Pressmasse schütten. Das Ei hinzufügen, mit Salz und Muskat würzen und gut durchkneten.



Originalrezept von Familie Thiele aus dem Kyffhäuserkreis

Aus der Masse nun die Klöße formen und mit Röstbrotwürfeln füllen.

Die geformten Klöße jetzt in kochendes Salzwasser geben, Temperatur herunterstellen und ca. 20 Minuten garziehen lassen.

ZUTATEN

1200 g rohe, geschälte Kartoffeln
eine Tasse kochende Milch
ein Kaffeelöffel Salz
etwas Muskatgewürz
für die Füllung 100 bis 120 g
Weißbrotwürfel
1 Ei



Sollten Sie Klöße übrig haben, können Sie diese am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in der Pfanne in etwas Butter goldbraun anbraten.



06

AMEROGIO
SARRELLI

Thüringer Trüffelsuppe

Die Schalotte und das weiße Ende vom Zitronengras fein hacken. Möhren und Kartoffeln schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Alles darin ca. 5 Minuten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Geben Sie die Gemüsebrühe dazu und garen Sie alles für 20 Minuten. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen und fein hacken. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Geben Sie nun den Champagner hinzu und erhitzen Sie die Suppe kurz.

Richten Sie die Suppe in tiefen Tellern oder Suppenschalen an und streuen Petersilie darüber. Zum Schluss den Trüffel hauchdünn darüber hobeln.

i

Die sommerwarmen Eichen- und Buchenmischwälder auf den Löss- und Muschelkalkböden zwischen Ilm, Unstrut und Saale ist der **natürliche Lebensraum vieler Trüffelspezies**, u.a. der unter Gourmets geschätzten Burgundertrüffel. Die **Thüringer Freilandpilze GmbH** konnte durch systematische Suche seit 2015 vielerorts in Thüringen natürliche Vorkommen der Burgundertrüffel nachweisen. Ihr Markpreis liegt je nach Qualität und Absatzgebiet zwischen 300,- bis 1.500 €/kg. Thüringen bietet demnach beste Anbaubedingungen für Burgundertrüffel. www.thueringer-truffelanbau.de

ZUTATEN

1 Schalotte
1 Zitronengrassstengel
200 g Möhren
200 g Kartoffeln
1 EL Olivenöl
Jodsalz
Pfeffer, schwarz
500 ml Gemüsebrühe
2 Stiele Petersilie
100 ml Champagner
2 g Trüffel

i

Der *Thüringer Hof* im idyllischen Stadtzentrum Bad Frankenhausens bietet den idealen Ausgangspunkt für Ihren Urlaub in der Region. Sie können hier leckere Thüringer Küche genießen - so auch Spezialitäten vom Thüringer Trüffel. Dieser stammt von der Thüringer Freilandpilze GmbH aus Roßleben-Wiehe. www.thueringer-hof.com

Thüringer TRADITION

Ganz gleich ob auf dem Land oder in der historischen Altstadt: Bei einem Aufenthalt in Thüringen steigt Ihnen schnell dieser würzige Duft in die Nase, wenn Sie vielerorts durch die Gassen bummeln. Sie gilt als die Leibspeise der Thüringer - die Thüringer Bratwurst.

Sie ist wohl der kulinarisch bekannteste Exportschlager, wenn auch die Geschmacksnuancen innerhalb von Thüringen verschieden sind. Fast jeder Fleischer hat seine eigene überlieferte Rezeptur bzw. regionale Ausprägung. Zu den Zutaten zählen neben Salz und Pfeffer insbesondere auch Knoblauch, Kümmel, Majoran, Zwiebeln und Senf.



08

Thüringer Rostbratwurst

Für die **Rösti**, die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Ei und Mehl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und nacheinander vier Rösti von beiden Seiten darin backen.

Die **Pilze** in die gewünschte Größe schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und die Petersilie fein hacken. Nun Butterschmalz/Margarine in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten sowie Knoblauch darin leicht dünsten. Die Pilze hinzugeben und alles etwa fünf Minuten weitergaren. Sobald die Pilze anfangen leicht einzufallen, kann das Mehl darüber verteilt werden – es sollte kurz mitangebraten werden. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne hinzufügen, alles gut vermengen und für weitere fünf Minuten köcheln lassen. Pilzragout mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie kurz vor dem Servieren unterrühren.

Zum Schluss die **Thüringer Rostbratwurst**, traditionell auf dem Holzkohlegrill, oder alternativ in der Pfanne von allen Seiten schön braun anbraten. Alles zusammen anrichten und wahlweise mit Senf oder Ketchup servieren.

ZUTATEN

Original Thüringer Bratwurst

ZUTATEN FÜR DIE RÖSTI

500 g Kartoffeln, fest kochend

1 mittelgroßes Ei

2 gestrichener EL Mehl

Salz und Pfeffer

Butterschmalz

ZUTATEN FÜR DIE RAHM-CHAMPIGNONS

800 g Champignons oder andere

Pilze der Saison

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Butterschmalz oder Margarine

1 EL Mehl

100 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne oder Sahneersatz

1 Bund glatte Petersilie

Salz und Pfeffer



*Dieses leckere Gericht können Sie im **Restaurant Burghof am Fuße des Kyffhäuser-Denkmal**s genießen. Die Wurstspezialitäten werden regional aus der Fleischerei Müller aus Artern bezogen. Verbinden Sie Ihren Besuch im Restaurant mit einer Besichtigung des Kyffhäuser-Denkmal oder unternehmen Sie eine Wanderung durch das Kyffhäusergebirge. Für einen längeren Aufenthalt stehen im Burghof gemütliche Zimmer für eine Übernachtung bereit. www.burghof-kyffhaeuser.de*



Wildgulasch

vom Hirsch

Wildgulasch ist besonders in der kalten Jahreszeit eine herzhafte und wärmende Mahlzeit. In diesem Rezept wird das Gulasch aus Hirschfleisch zusätzlich mit Champignons zubereitet, was dem Gericht eine besondere Note verleiht. Einfach zubereitet, eignet es sich perfekt für ein gemütliches Abendessen oder als sonntäglicher Festtagsschmaus. Erhitzen Sie zunächst das Öl in einem großen Topf und braten Sie das Fleisch darin an, bis es schön braun ist. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weitere 2 - 3 Minuten braten. Dann das Tomatenmark, Mehl, Paprika, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut umrühren. Fügen Sie jetzt die Rinderbrühe und den Rotwein hinzu und bringen alles zum Kochen. Nun reduzieren Sie die Hitze und lassen das Gulasch zugedeckt für 1,5 bis 2 Stunden köcheln, bis das Fleisch weich ist. In der letzten halben Stunde der Garzeit die Pilze hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Traditionell wird das Gulasch in Thüringen mit klassischen Kartoffelklößen sowie Apfelrotkohl serviert.

ZUSÄTZLICHER TIPP:

Für eine besondere Note können Sie noch etwas Wacholderbeeren oder Lorbeerblätter hinzufügen. Hierzu diese einfach mit in die Flüssigkeit legen und mitkochen lassen.

Möchten Sie dem Gulasch noch mehr Aroma verleihen, können Sie es vor dem Anbraten marinieren. Stellen Sie dafür eine Marinade aus Öl, Rotwein, Senf, Thymian und Knoblauch her und lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten einige Zeit darin ziehen.

ZUTATEN

800 g Wildfleisch (Hirsch oder Reh in Würfel geschnitten)
1 Zwiebel (fein gewürfelt)
2 Knoblauchzehen (gepresst)
500 g Champignons (in Scheiben geschnitten)
2 EL Öl
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
1/2 TL Paprika
500 ml Rinderbrühe
50 ml Rotwein
Salz und Pfeffer nach Geschmack



*Dieses leckere Gericht finden Sie auf der Speisekarte im **Erlebnisbraugasthof Brauner Hirsch** in Sophienhof. Genießen Sie in der gemütlichen, rustikal-modernen Atmosphäre auch ein selbstgebräutes Sophienhofer Bier. Übernachtungsmöglichkeiten hält der Braugasthof ebenso für Sie bereit.*

www.braunerhirsch-sophienhof.de

Thüringer TRADITION

Soleier sind in starker Kochsalzlösung eingelegte, hartgekochte Eier. Durch die Salzlösung werden die Eier konserviert und bleiben ohne Kühlung einige Zeit haltbar.

Die Hühner legen im Winter nur ab und an mal ein Ei. Deshalb konservierten die Landbewohner im Herbst die Eier in einer Salzlake, einer bewährten Form des Haltbarmachens.



12

Würzige Soleier

Zwiebelschalen und die Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und zubinden, damit sie nach dem Kochen des Suds ohne Probleme entfernt werden können.

Zwiebel halbieren und mit den restlichen Gewürzen und Zutaten mit dem Wasser in einen größeren Topf geben, Eier hinzufügen und alles aufkochen. In 10 - 12 Minuten die Eier hart kochen. Zwiebelhälften und Gewürzsäckchen entfernen.

Die Eier herausnehmen, kalt abschrecken und die Schale von allen Seiten leicht auf einem festen Untergrund anschlagen, bis die Schale rundherum angeknackst ist. Der Zwiebelchalensud sorgt für eine feine Marmorierung entlang den Bruchstellen der Eierschalen. Die hartgekochten Eier in ein großes bzw. mehrere kleine Gläser mit verschließbarem Deckel einfüllen und mit dem heißen Gewürzsud übergießen. Schnell abkühlen lassen und vor dem Genuss mind. fünf Tage zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank sind sie mehrere Wochen haltbar.

TRADITIONELL WERDEN SOLEIER FOLGENDERMASSEN GEGESSEN:

Ei schälen und längs halbieren // Dotter herausnehmen // Mulde mit etwas Öl, Essig & Pfeffer würzen // Dotter draufsetzen // Klecks Senf draufgeben // mit einem Bissen verzehren

ZUTATEN

16 Eier von glücklichen Hühnern
1,5 l Wasser
40 ml Essigessenz 25 %
60 g Salz
60 g Honig, geschmacksneutral
1-2 getrocknete rote Chilischoten
Zwiebelschalen von 2 Zwiebeln
1 Zwiebel
12 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter, 3 Nelken
2 EL Kümmel, 1 EL Senfsaat

i Salz spielte in vielen Teilen der Region eine wichtige Rolle - so auch in der **Kurstadt Bad Frankenhausen**. Die Salzquellen der Stadt verhalfen ihr im 16. Jahrhundert zur Blütezeit von Handwerk und Handel. Insgesamt 117 Siedehäuser – sogenannte Sölden – produzierten täglich 25 Tonnen Salz. Die Folgen des 30-jährigen Krieges ließen das Salzgeschäft zusammenbrechen. Das **Schausiedehaus**, welches von April - Oktober samstags und sonntags von 10-17 Uhr geöffnet hat, zeigt das alte traditionelle Salzhandwerk.



14

Zwiebelkuchen

oder auch „Zippelkuchen“

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das kalte Wasser hineingeben. Die weiche Butter zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Später den Teig, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, in Backblechgröße ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein Backblech legen und die Ränder nach oben andrücken. Für den Belag Zwiebeln vierteln und fein schneiden. Speck fein würfeln. Zwei EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck darin bei mittlerer bis starker Hitze knusprig braten. Zwiebeln zugeben und unter Rühren fünf Minuten braten. Zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten dünsten und ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Sahne in einer großen Schüssel verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelmischung untermischen.

Den Belag auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) ca. 30 - 35 Minuten backen.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

450 g Mehl
220 ml Wasser
50 g Butter
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

800 g Zwiebeln
200 g Speck
1 EL Öl
1 EL Butter
3 Eier
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat



Die Zwiebel genießt in Thüringen einen hohen Stellenwert. In Weimar und Artern werden alljährlich die Zwiebelmärkte veranstaltet, welche eine langjährige Tradition haben und weit über die Grenzen des Freistaates bekannt sind. Mehrere hundert Händler nehmen jährlich am Zwiebelmarkt in Weimar teil. Darunter die Zwiebelbauern aus Heldrungen, welche den traditionellen Kern des Marktes bilden, denn sie sind es, die die Zwiebelrispen herstellen und verkaufen. Eine über 300 Jahre alte Tradition, welche die Zwiebelbauern mit Herz jedes Jahr fortführen. Auch in Artern bilden die Zwiebelbauern aus Heldrungen den Mittelpunkt.

Thüringer TRADITION

Das Ferienhotel Wolfsmühle bietet eine ganz besondere Spezialität an. Seit 2009 ging ein lang gehegter Wunsch der Familie in Erfüllung: Der Start in die Gallowayzucht. Die damals noch kleine Herde, bestehend aus vier Rindern, wurde rasch größer und umfasst mittlerweile 30 Tiere. Das Galloway ist eine robuste Rinderrasse mit sparsamen Stoffwechsel.

Durch die ganzjährige Freilandhaltung und den Verzicht auf Kraftfutter und Medikamente entwickeln die Rinder ein besonders hochwertiges und fettarmes Fleisch. Ziel ist es, eine Herde zu schaffen, die ganzjährig den Bedarf im Hotel und Restaurant decken kann.



16

Rinderroulade

vom Gallowayrind

Das Blech bzw. die Kasserolle, der Menge der Rouladen angepasst, wird mit Butter gefettet. Die Fleischscheiben werden leicht plattiert, ausgelegt und mit dem Dijonsenf bestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Zwiebelscheiben, Gurkenstreifen und der Bauchspeck werden vermischt und von dieser Masse wird je ein Esslöffel auf das untere Drittel der Roulade gesetzt.

Dann schlägt man die Masse mit den Fleischrändern ein und wickelt die Roulade ganz fest. Die fertigen Rollen werden mit der Endseite der Roulade nach unten in das Blech, dicht an dicht gesetzt.

Der Backofen wird auf 190 °C Umluft vorgeheizt. Die Rouladen im Blech werden nun noch von außen mit Pfeffer und Salz gewürzt und für ca. 20 Minuten in den Ofen geschoben, dabei die Temperatur auf 170 °C reduzieren.

Wenn das Fleisch gut gebräunt ist, füllt man das Blech mit Rotwein auf und verschließt das Blech mit Alufolie oder die Kasserolle mit dem Deckel und gart die Rouladen bei 130 °C ca. 1 Stunde und 45 Minuten, bis das Fleisch weich ist. Anschließend wird der Rotweinfond durch ein Sieb in einen Topf gegossen. Nun den Fond kurz aufkochen lassen und dann mit der mit Rotwein glatt gerührten Maisstärke binden und ca. eine Minute durchkochen lassen.

Zum Schluss, nach dem die Wärmequelle ausgeschaltet ist, zwei bis drei Stückchen kalte Butter in die Soße montieren (mit einem Schneebesen unterziehen). Dann die Rouladen auf dem Teller anrichten, mit der Soße übergießen, mit den gewünschten Beilagen versehen- und das Gericht ist servierfertig.

ZUTATEN

8 Scheiben Fleisch vom Gallowayrind á 100 g
100 g groben Dijonsenf (scharf)
200 g feine Zwiebelringe
200 g dünne Streifen von der Gewürzgurke
100 g feine geräucherte Bauchspeckstreifen
Salz
weißen gemahlenen Pfeffer
Paprikapulver
400 ml Rotwein
etwas Butter zum Einfetten für ein tiefes Backblech oder eine Kasserolle
60 g kalte Butter für die Soße
100 g Maisstärke



*Dieses Rezept stammt von Familie Hempel aus ihrem **Restaurant im Ferienhotel Wolfsmühle**. Das Haus gehört zu dem kleinen, reizenden Südharzdorf Rodishain und ist für alle, die Regionalität zu schätzen wissen. www.wolfsmuehle.de*



Thüringer

TRADITION

Sparsamkeit galt in der Region rund um den Kyffhäuser als ein fester Grundsatz der Haushaltsführung. So ist auch die Küche der Region von einfachen Gerichten geprägt, die mit wenigen Zutaten, wie Kartoffeln, Eier, Milch, Speck und Zwiebeln auskommen. Das dies nicht zugleich auch Verzicht auf schmackhafte Speisen bedeuten muss, belegt der Aschkloß oder auch Birnenpfanne genannt. Früher hatten viele Einwohner kleine Bauernwirtschaften, von denen sie sich und ihre Familien ernährten. Wenn sie auf das Feld fuhren, wurde die vorbereitete Aschpfanne zum Bäcker gebracht, der diese im Ofen oder aber in der heißen Asche, einer offenen Herdstelle, ausgebacken hatte. Nach der Feldarbeit holte man die Pfanne ab und konnte sie zum Abendessen genießen.

Aschkloß

oder auch Birnenpfanne

Vier Kartoffeln schälen und zum kochen aufsetzen bis diese gar sind. In der Zwischenzeit die rohen Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Sieb pressen. Anschließend die Masse in eine Schüssel geben. Die gekochten Kartoffeln druchpressen und unter die abgetropfte Masse kneten. Mehl dazu geben, etwas salzen und zu einem Kloßteig verarbeiten. Den Speck grob würfeln und dazu geben. Anschließend eine Auflaufform mit Öl einfetten und die Teigmasse hineindrücken.

Nun die zwei Brötchen in Scheiben schneiden und auf die Masse legen, sodass die Masse bedeckt ist.

Anschließend Milch, etwas Wasser und Eier verquirlen und über die Masse gießen. Zum Schluss werden die Butterflöckchen auf die Masse gegeben. Dann die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen. Sollte der Auflauf oben zu dunkel werden, einfach mit einer Alufolie abdecken. Vor dem Servieren 30 Minuten abkühlen und setzen lassen.

ZUTATEN

3 kg rohe Kartoffen & 4 Stk. gekochte
Kartoffeln oder 2 Packungen fertigen
Kloßteig
4 EL Mehl
150 g mageren Speck
2 Brötchen oder Toastscheiben
1 l Milch
10 Eier
Butter, in Flöckchen geschnitten
Salz
Wasser

BACKZEIT

90 Minuten bei 190 °C Umluft

ZUTATEN FÜR SÜSSE VARIANTE

Verwenden Sie anstelle des
Specks sechs Birnen. Schichten
Sie zunächst den Kloßteig in die
Auflaufform und legen Sie die
in Streifen geschnittenen Birnen
darüber. Fahren Sie dann mit den
Brötchen fort und gießen an-
schließend die Milch-Ei-Masse
darüber.



20

Stockbrot

oder auch „Knüppelkuchen“

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

400 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
1/2 TL Zucker
3 EL Olivenöl
230 ml lauwarmes Wasser

Egal ob ein lauer Sommerabend, ein frostiger Wintertag, ein Kindergeburtstag oder ein romantisches Dinner für zwei - gemütlich mit Familie und Freunden um ein knisterndes Lagerfeuer zusammensitzen macht immer Spaß und wird nie langweilig.

Lagerfeuer = Stockbrotzeit! Dafür muss zunächst der Teig vorbereitet werden. Vermischen Sie dazu Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel. Olivenöl und lauwarmes Wasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in acht Portionen teilen. Die Einzelportionen zu einem Ball formen und noch einmal ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Danach ca. 20 cm lange Teigstränge formen und um einen Holzstock wickeln. Über der heißen Glut eines Lagerfeuers vorsichtig von allen Seiten goldbraun backen.

Alternativ im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft) ca. 15 Minuten backen und lauwarm genießen.

Thüringer

TRADITION

*Als **Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG)** wurde der zu Anfang 1952 noch teilweise freiwillige und später durch die Zwangskollektivierung unfreiwillige genossenschaftliche Zusammenschluss von Bauern und deren Produktionsmitteln sowie anderer Beschäftigten zur gemeinschaftlichen Agrarproduktion in der DDR bezeichnet.*



22

LPG-Kuchen

Zuerst ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Eier mit Zucker und Vanillezucker für etwa 10 Minuten schaumig aufschlagen. Anschließend Mehl, Stärke und Backpulver mischen, dazusieben und unterheben. Den Biskuitteig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Während der Boden auskühlt, die Buttercreme zubereiten. Dafür den Pudding mit der Milch und dem Zucker nach Packungsanleitung kochen. Den warmen Pudding dann auf Frischhaltefolie geben, verschließen und anschließend bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sobald der Pudding abgekühlt ist, die Butter aufschlagen und den Pudding sowie den Puderzucker portionsweise abwechselnd hinzugeben. Danach alles mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Buttercreme dann auf dem Boden verstreichen und die Butterkekse gleichmäßig darauf verteilen. Außerdem die Kekse mit dem Weinbrand großzügig bepinseln oder in den Weinbrand tränken.

Für die Schokoglasur zunächst das Kokosfett bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Währenddessen die Eier in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Außerdem Puderzucker und Backkakao dazusieben und verrühren. Unter ständigem Rühren das Kokosfett dazugeben. Zum Schluss den fertigen Guss zügig und gleichmäßig auf den Keksen verteilen. Vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.

ZUTATEN FÜR DEN BISKUITBODEN

4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
120 g Zucker
110 g Mehl
30 g Speisestärke
2 TL Backpulver

ZUTATEN FÜR DIE BUTTERCREME

1 Pck. Vanillepuddingpulver
400 ml Milch
250 g Butter
50 g Puderzucker
1 Pck. Butterkekse
100 ml Weinbrand

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

200 g Kokosfett
2 Eier
150 g Puderzucker
50 g Backkakao



Der Kuchen kann gut am Vortag zubereitet werden, da er erst nach dem Durchziehen richtig gut schmeckt.



Harz TRADITION

Harzer Roller auf Graubrot

Harzer Käse ist für viele eine Delikatesse, während andere einen großen Bogen um die Speise machen. Da es früher in der Region üblich war, die Milch zu entrahmen und aus dem abgeschöpften Rahm Butter zu machen, blieb für die Käseproduktion nur noch die Magermilch mit einem verringerten Fettanteil übrig. Diese Magermilch, also entrahmte Milch, wird mit Hilfe von Milchsäurebakterien dick gelegt. Der so entstandene Quark wird abgetropft, mit Salz und meistens mit Kümmel gewürzt und dann zu kleinen runden Laibchen geformt. Werden mehrere kleine Laibchen in einer Stange hintereinander verpackt, spricht man vom „Harzer Roller“.

TRADITIONELL WIRD DER HARZER ROLLER FOLGENDERMASSEN GEGESSEN:

Harzer Käse in Scheiben schneiden // auf eine mit Griebenschmalz bestrichene Scheibe Graubrot legen und genießen



In einigen Gegenden der Region Südharz Kyffhäuser wird das Harzer Roller Brot zusammen mit einem warmen Kakao gereicht.

ZUTATEN

Harzer Roller
1 Graubrot
Griebenschmalz



Harzer Käse verändert seinen Geschmack und sein Aroma mit zunehmendem Alter.

Junger Käse hat einen weißen, krümeligen Kern und einen milden Geschmack.

Mittelalter Harzer Käse hat nur noch einen kleinen weißen Kern, der Geschmack ist aromatisch.

Lange gereifter Harzer Käse ist durchgängig goldgelb und leicht durchscheinend.



Harz

Hackus und Knieste

oder auch Kartoffelscheiben

Hackus und Knieste ist ein für den Harz typisches einfaches Gericht. Es besteht im Kern aus sorgfältig gereinigten, halbierten, mit Olivenöl bestrichenen und mit Salz und Kümmel gewürzten Kartoffeln (Knieste), die auf einem Backblech bei etwa 200 °C eine Stunde im Herd durchgebacken werden. Dazu werden mit Zwiebel und Eigelb vermischtes und mit Salz und Pfeffer gewürztes Hackfleisch (Hackus) und Gurken gereicht. Das Hackfleisch kann roh, wie Hackepeter, oder gebraten, wie ein Bratklößchen (Frikadelle), dazugereicht werden.



Als Beilage wird oft noch ein Kräuterquark gereicht. Ebenso schmecken Gewürzgurken hervorragend dazu.

ZUTATEN

1,5 kg Kartoffeln
500 g Hackfleisch (Mett) mit
Zwiebel gewürzt
1 Eigelb
1 Glas Gewürzgurken
500 g Quark und frische Kräuter
oder bereits fertiger Kräuterquark
Olivenöl
Kümmel
Salz
Pfeffer



*Wir empfehlen Ihnen Fleisch und Wurstwaren aus der **Hoffleischerei „Mund's Mühle“**. Das Fleisch stammt von Schweinen und Rindern aus eigener Aufzucht. Um Ihnen eine hohe Fleischqualität zu garantieren, setzen die Mitarbeiter bei den Schweinen Duroc Eber ein. Die Tiere werden artgerecht gehalten und bekommen nur hofeigenes und nicht genverändertes Futter.*

www.munds-muehle.de



Harz

Runx Munx

Runx Munx ist ein sehr beliebtes und traditionelles Gericht aus dem Harz für die Herbstzeit, das Bergleute aus dem Erzgebirge vor etwa 400 Jahren mitbrachten. Es ist ein Pfannen- oder auch Topfgericht mit Kraut und Rüben (runx, von Runkelrübe), als Zusammengekochtes (munx, d. h. alles durcheinander) mit Schweinefleisch oder Ochsenchwanz und der traditionellen Schmorwurst.

Für die Zubereitung, das gesamte Gemüse waschen, schälen, schneiden und andünsten und dann mit der (Fleisch)brühe angießen. Fleisch und den gewürfelten Bauchspeck zugeben. Dann den Eintopf zugedeckt 1,5 Stunden köcheln lassen bei mittlerer Hitze, in den letzten 30 Minuten die Wurst mitköcheln lassen.

ZUTATEN

- 3-4 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 große Kartoffeln
- 50 g Butter
- 800 g Weißkohl
- 1 Steckrübe
- 3 Möhren
- 1/4 l Gemüsebrühe oder Rinderfond
- 1500 g Ochsenchwanz oder Rindersuppenfleisch mit Knochen
- 400 g geräucherter Bauchspeck
- 8 Schmorwürste oder Mettenden
- 5-6 Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer



*Der Harz ist reich an hochwertigen Produkten, kulinarischen Spezialitäten und traditionellem Handwerk. Immer mehr Produkte sind mit der Regionalmarke „**Typisch Harz**“ ausgezeichnet. Unter anderem wurden einige Produkte der „**BAUER Regionale Fleischspezialitäten GmbH**“ mit dem Prädikat anerkannt.*



Regionale Küche erleben

Alle Restaurants sind Partner des Tourismusverbandes Südharz Kyffhäuser e.V.

**Braugasthof „Brauner Hirsch“
in Sophienhof**
www.braunerhirsch-sophienhof.de

**Burghof Kyffhäuser am Kyffhäuser-
Denkmal**
www.burghof-kyffhaeuser.de

**Charlie´s Restaurant & Bar
in Nordhausen**
www.restaurant-charlies.de

„Die Vorburg“ in Allstedt
www.dievorburg.de

**Hotelrestaurant Thüringer Hof
in Bad Frankenhausen**
www.thueringer-hof.com

Hotelrestaurant Weinberg in Artern
www.hotel-weinberg.de

**Restaurant „20Zwanzig“ im Hotel
Freiwerk in Stolberg**
www.hotel-freiwerk.de

**Restaurant am Stadtpark in
Nordhausen**
www.restaurant-in-nordhausen.de

**Restaurant „Jagdschloss“ auf dem
Possen in Sondershausen**
www.possen.de

**Restaurant im Naturresort Schindel-
bruch in Stolberg**
www.schindelbruch.de

**Restaurant Wolfsmühle
in Nordhausen**
www.wolfsmuehle.de

Thüringer Hof in Sondershausen
www.thueringerhof.com

Regionale Produkte kaufen

MÄRKTE UND HOFLÄDEN*

Heimatlust-Shop in Sondershausen
www.heimatlust.shop

Hofladen Ebeleben „Diakonie Doppelpunkt e.V.“
www.hofladen-ebeleben.de

Regionaler Bauernmarkt in Braunsroda
www.gutshaus-von-bismarck.de

Wochenmarkt auf dem Marktplatz in Sondershausen
www.sondershausen.de

Wochenmarkt in Bad Frankenhausen
www.bad-frankenhausen.de

Wochenmarkt in Bleicherode
www.bleicherode.de

Wochenmarkt in Nordhausen
www.nordhausen.de

SPEZIALITÄTEN*

Braugasthof „Brauner Hirsch“
www.braunerhirsch-sophienhof.de

Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei
www.traditionsbrennerei.de

Erlebniswelt Goethe Chokolaterie in Oldisleben
www.goethe-chocolatrie.de

Europa-Rosarium in Sangerhausen
www.europa-rosarium.de

Kelterei im Bahnhof Donndorf
www.kelterei-bahnhof.de

Thüringer Freilandpilze GmbH
www.thueringer-freilandpilze.de

FLEISCHSPEZIALITÄTEN*

BAUER Regionale Fleischspezialitäten GmbH im Scheunenhof Sundhausen
www.bauerfleisch.com

Mund's Mühle in Nordhausen und Kleinwechungen
www.munds-muehle.de

Einige unserer regionalen Produkte können Sie auch in unseren Tourist-Informationen in Sondershausen, Nordhausen und Bad Frankenhausen erwerben.

* Partner des Tourismusverbandes Südharz Kyffhäuser e.V.

IMPRESSUM

Tourismusverband
Südharz Kyffhäuser e.V.
Markt 8
99706 Sondershausen

Fotos: Christian Schelauske

Layout und Design:
Tourismusverband
Südharz Kyffhäuser e.V.

