
Sächsische Küche

Die schönsten Spezialitäten aus Sachsen



Klöße, Klopse, Kuchen - so könnte das Credo der sächsischen Küche zwischen Erzgebirge und Leipziger Tieflandbucht, zwischen Dresden und Vogtland, zwischen Lausitz und der Sächsischen Schweiz lauten, denn die Trümpfe der sächsischen Küche sind: Kartoffeln, Gemüse, Kuchen und als einzig Exotisches - der Kaffee.

Grüne Klöße, Speckklöße, Wickelklöße, süße Klöße, Kartoffelpuffer - die Vielfalt der Kartoffelköstlichkeiten ist enorm und sie alle werden am liebsten mit reichlich Sauce serviert, denn das Hobby der Sachsen ist das „Ditschen“, das Eintunken in Saucen. Natürlich wird dieses Hobby von den „Kaffeesachsen“ auch auf den Kuchen angewandt, der von der Eierschecke bis zum Dresdner Christstollen im Lande seinesgleichen sucht.

In der Gemüseküche hat sich die sächsische Küche mit dem Leipziger Allerlei ein Denkmal gesetzt: Mit frischen Erbsen, Spargel, Möhrchen, auf jeden Fall aber Morcheln und Flusskrebse wird der Frühling in der Küche aufs Schönste und Delikateste begrüßt.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

128 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-8590-0

2,99 EURO