

Hüttmesgrün - Heimische Kochrezepte

Hiaf'nbiazala

(Ein Hüttmesgrüner Hauptgericht an Heilig Abend)

Einen einfachen Hefeteig 1 cm dick ausrollen und 2 x 2 cm große Quadrate ausradeln. Aufgehen lassen und im Rohr goldgelb backen.

Die ausgekühlten Biazala in einem Sieb ins kochende Wasser halten bis sie leicht aufgeweicht sind, aber noch etwas Biss haben. In eine breite Schüssel geben.

Geriebenen Lebkuchen und Zucker darüber streuen, mit Sirup und zerlassener Butter übergießen. Je nach Menge kann man 2-3 Schichten übereinander geben.

Die Schüssel in die Mitte des Tisches stellen. Alle graben sich mit der Gabel einen Gang auf den Schüsselboden, um die Hiaf'nbiazala in die Soße zu tauchen.

Übriggebliebene Biazala schmecken, am nächsten Tag aufgewärmt, noch viel besser.

Liwanzen

1/2 l lauwarme Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, etwas Zucker, 1/4 Würfel Hefe miteinander vermischen.

Soviel Mehl dazu geben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Nun muss der Teig um das Doppelte aufgehen.

In einem Liwanzeneisen oder in der Pfanne(handtellergroß) goldgelb backen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Rauchermord

(aus dem Buch „Dr' arzgebirgsche Kochtopp“)

1500 g gekochte Kartoffeln pellen, abkühlen lassen, fein reiben und mit 1 Prise Salz gut vermischen.

In einer Pfanne Speckwürfel, Öl oder Butterschmalz zerlassen. Die Kartoffelmasse 1 cm dick in das heiße Fett drücken und einseitig backen lassen, bis eine braune Kruste entstanden ist.