

Gefillde

Aus Saarland-Lexikon

Zutaten

1750g Kartoffeln
etwas Salz und Pfeffer
3 Eier
125g Mehl
Muskatnuss, gerieben
1 Brötchen, vom Vortag
200g Porree
1 TL Butter oder Margarine
150g Hackfleisch; gemischt
150g Bauernleberwurst
150g Speck
2 Zwiebeln
150g Saure Sahne
3 Stiele Petersilie

Zubereitung

750g Kartoffeln in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Anschließend die Haut pellen und durch die Presse drücken. Restliche Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Um die Feuchtigkeit zu entfernen, Kartoffeln in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Alle Kartoffeln mit 2 Eiern und Mehl vermengen und mit Salz und Muskat würzen. Den Porree putzen, waschen und fein schneiden, anschließend in heißem Fett andünsten. Hackfleisch kurz mit anbraten und danach abkühlen lassen. Die Leberwurst, das dritte Ei und das gut ausgedrückte Brötchen dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Kartoffelteig etwa gleich große Klöße formen und dabei etwas Hackmasse in die Mitte drücken. Klöße in kochendes Salzwasser geben, ca. 25 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne anbraten. Das Ganze mit saurer Sahne verrühren und erhitzen. Die Petersilie waschen, hacken und unterrühren. Die fertige Soße kurz vor dem Servieren über die Klöße geben.

Gefillde können gut zusammen mit Sauerkraut angerichtet werden.

Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden.

Bedeutung

Gefillde waren in früheren Zeiten ein klassisches Festtagsessen. Das Rappen der Kartoffeln, das Durchdrehen des Innenlebens, das waren Rituale, die bei vielen Saarländerinnen und Saarländern älteren Jahrgangs noch in bester Erinnerung sind. Sätze wie "Oh himmlische Gefilde" liessen keine Assoziationen an klassische Literatur zu. Man dachte schlichtweg an "gefüllde Knepp".

Besonders beliebt waren jene mit "Sommermantel", denn sie enthielten - im Gegensatz zu jenen mit Wintermantel - besonders viel Fleisch.

Von „<http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Gefillde>“

Kategorie: Saarländische Küche

- Diese Seite wurde zuletzt am 19. Februar 2009 um 00:31 Uhr geändert.