

## **Andrea Wicklein**

### **Mein Lieblingsrezept**

Saure Eier aus der Oberlausitz

Seit meiner Kindheit sind Saure Eier mein Lieblingsgericht. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Das Besondere an diesem Gericht war nicht nur der außergewöhnliche, süß-saure Geschmack sondern, dass wir Kinder ausnahmsweise nach diesem Essen die Teller ablecken durften. Meine Eltern, die sonst bei mir und meinen drei Geschwistern auf gute Tischmanieren achteten, drückten bei diesem Gericht alle Augen zu, was uns Kindern dadurch eine außergewöhnliche Mahlzeit bescherte. Diese Vorliebe für Saure Eier haben meine Geschwister und ich an unsere Kinder weitergegeben. Wenn mein Sohn zu Besuch aus der Schweiz nach Hause kommt, dann wünscht er sich Saure Eier. So ist anzunehmen, dass das alte Familienrezept aus der Oberlausitz noch weitere Generationen überdauern wird.

Rezept für 3 Personen:

Für die Soße benötigt man

- ein bis zwei Mohrrüben
- zwei bis drei Lorbeerblätter
- 2-4 Pimentkörner
- eine Zwiebel
- eine halbe Zitrone
- Bratfett
- Mehl
- Zucker
- Salz
- Essig

Aus den Mohrrüben, den Lorbeerblättern, der Zwiebel, der Zitrone und dem Piment wird ein Sud in der Menge der benötigten Soße gekocht. Wenn die in Scheiben geschnittenen Mohrrüben gar sind, bereitet man die Mehlschwitze.

Aus dem Mehl und dem Fett wird eine dunkle Mehlschwitze zubereitet. Die Mehlschwitze wird mit kaltem Wasser gelöscht. Wichtig ist, dass sie schön dunkel ist, weil sonst der Geschmack der Soße nicht gelingt. Nun wird nach und nach der Sud unter ständigem Umrühren auf die Mehlschwitze gegossen, bis eine angedickte, glatte braune Soße entstanden ist. Die Mohrrüben und die Zwiebel werden je nach Geschmack hinzugegeben. Abgerundet wird die Soße mit viel Zucker, Essig und Salz, gegebenenfalls auch mit einem Löffel gekörnter Brühe. Dabei sollte eine süß-saure, kräftige Soße entstehen.

Dazu werden Kartoffeln und hart gekochte Eier gereicht. Mir persönlich schmeckt das Gericht am besten, wenn Kartoffeln und Eier gequetscht und mit der Soße vermengt werden.

... und Teller ablecken hinterher nicht vergessen.