



WIE DER ÖTZI SEINEN GLETSCHER -
BRAUCHT DER SAALFELDER 'N DETSCHER !!

Der „DETSCHER“ ist ein Saalfelder Kartoffel-Gebäck,
für Kenner ein unwiderstehliches Ess - Vergnügen.

DAS ORIGINALREZEPT:

Eine beliebige Menge frisch gekochter Pellkartoffeln wird geschält, zerdrückt und mit einem rohen Ei - auf ca. 500 gr. Kartoffeln - vermengt. Dann soviel Mehl unterkneten, bis ein ausrollbarer, nicht mehr klebender Teig entsteht. Den Teig rollt man dann bis zu einer Stärke von 3 bis 4 mm aus, schneidet Rechtecke in der Größe 8 x 12 cm.

Jetzt wird der DETSCHER - ohne Fett - auf einer
Herdplatte eines nostalgischen Kohle-Küchenherdes gebacken.

Die goldbraun gebackenen DETSCHER werden mit einer Milch-/Buttermischung oder mit reiner Butter bestrichen und mit Zucker (evtl. Zimt zugeben) bestreut. Nun ca. 10 bis 20 Minuten ziehen lassen, damit sie richtig „saftig“ werden. In einer Metallschüssel auf den Herd gestellt werden die DETSCHER bis zum vergnüglichen DETSCHERESSEN - mit den Fingern - warm gehalten. Fast könnte man sagen: Fingerfood aus alten Zeiten.

In den früheren Jahrzehnten war der DETSCHER, aufgrund seiner einfachen Zutaten, ein „Arme-Leute-Essen“. Auch Butter war vor allem in den Kriegsjahren Mangelware und so wurde der DETSCHER nur mit Milch bestrichen. Traditionsgemäß isst die Familie gemeinsam direkt aus der Schüssel und trinkt dazu, seit Jahrzehnten, Malzkaffee.

GUTEN APPETIT !!!