

Unser Rezeptvorschlag vom KAMMWEG ERZGEBIRGE-VOGTLAND

Raachemaad

Das "rauchende Mädchen" ist ein Kartoffelgericht, das in unzähligen Schreibweisen in alter Literatur zu finden ist, z.B. Rauchermad, Raacher Maad, Rauchermud oder Rauchemud, um nur einige zu nennen. Wichtig ist, dass das Gericht nicht anbrennt, sonst "fängt's a wenig' ze raache a". Da genau das den Küchenmädchen aber hin und wieder passiert, entwickelte sich vermutlich der Name vom "rauchenden Mädchen".



Zutaten: 1 kg Pellkartoffeln, Leinöl, etwas Salz, 2 EL Zucker, Apfelmus oder Kompott

Zubereitung: Die Kartoffeln fein reiben, etwas salzen und verkneten. In 6 Portionen teilen. Etwas Leinöl in einer gusseisernen Bratpfanne erhitzen. Einen Teil der Kartoffelmasse 1 cm dick in die Pfanne geben und nur auf einer Seite bei mittlerer Temperatur goldbraun braten lassen. Das Raachemaad anschließend mit der braunen Seite nach oben auf einen Teller stürzen. Der restliche Teig wird genauso gebraten. Danach noch einmal mit Salz nach Geschmack würzen und sehr gern auch als süße Variante mit Zucker bestreuen und Apfelmus dazu essen.

Guten Appetit!