

Variationen vom Buttermilchgetzen -nach traditioneller und auf kreative Art-

Der Buttermilchgetzen ist ein traditionelles fleischloses Gericht aus dem Erzgebirge. Dieses Kartoffelgericht entwickelte sich in der Zeit als man sich Fleisch nur selten leisten konnte.

Es wird eine Masse aus rohen Kartoffeln und Buttermilch vorbereitet. Je nach regionalen Bräuchen werden zusätzlich geriebene gekochte Kartoffeln mit untergerührt. Im Anschluss wird die Masse mit Salz abgeschmeckt und mit verschiedenen Gewürzen, je nach Rezept und Belieben, wie Zwiebel, Pfeffer oder reichlich Kümmel verfeinert. Dann wird die Masse entweder in Speck, Butter oder Öl, (meistens Leinöl) im Backofen oder in einer gusseisernen Getzenpfanne gebacken.

Getzen "Traditionell"

<i>mit Speck</i>	12,50 €
<i>mit Apfelmus</i>	12,50 €
<i>oder Heidelbeeren</i>	12,90 €



Getzen "Fruchtig-pikant"	13,90 €
<i>mit Williamsbirne</i>	
<i>und Blauschimmelkäse überbacken</i>	

Bergmanns Getzen	14,90 €
<i>mit Sauerkraut und Kasselerwürfel</i>	