

A close-up photograph of several golden-brown, fried potato slices, known as Klitscher. The slices are stacked and show a crispy, textured surface. A semi-transparent dark horizontal band is overlaid across the center of the image, containing the word "KLITSCHER" in white, bold, sans-serif capital letters.

KLITSCHER

REZEPT FÜR ERZGEBIRGISCHE KLITSCHER

Ein Kilogramm Kartoffeln waschen, schälen und reiben, mit 250g Mehl, drei Eiern und einer Prise Salz vermengen und gut durcharbeiten. Den Teig in einen gefetteten Eisengusstiegel streichen und goldbraun backen. Anschließend mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und schmecken lassen!

! Wenn der Zucker weggelassen wird und die Kartoffelmasse aus rohen Kartoffeln besteht, handelt es sich um GRIENE KLITSCHER!



Rezept aus "ERB-GERICHTE - Vom Essen und Trinken im sächsisch-böhmischen Erzgebirge" | Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz