

## "Glashüttenessen"

(Dieses Gericht wurden früher von den Glasmachern in der Hütte selbst zubereitet.)

*4 bis 6 Salzheringe, 100 g Bauchspeck, 4 Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln, ½ l helles Bier, 1 Essl. Margarine, Pfeffer, Lorbeerblätter, Petersilie*

Die Heringe mindestens 24 Stunden wässern, putzen, waschen und etwas abtrocknen lassen. Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

In den Bauch der Heringe je zwei lange, dünne Scheiben Bauchspeck geben, grobgemahlenen Pfeffer und grobgehackte Petersilie darüberstreuen, die so vorbereiteten Heringe in eine mit Margarine ausgefettete Backform oder Bratpfanne legen, die in Scheiben oder Ringe geschnittenen Zwiebeln, die Kartoffelscheiben und ein bis zwei Lorbeerblätter darübergeben. Zwei bis drei Essl. helles Bier angießen und das Ganze 30 Min. bei mittlerer Hitze in der Bratröhre garen lassen.

Erst dann das restliche Bier dazugießen, nochmals 8 bis 10 Min. in der Röhre dünsten lassen, mit grobgemahlenem Pfeffer und gehackter Petersilie überstreuen und mit sauren Gurken, Sellerie- oder Sauerkrautsalat anrichten.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)