







EINLEITUNG · 6

Die Geschichte des Biergartens

MONGDRAZZAL & BROTTZEITBREDL · 16

Erdäpfelkas, Obazda, dicke Bohnen mit Speck, gebeizte Lachsforelle, Radi, Grillgemüse, Kernndl-Knäckebrötchen, Gemüsechips und mehr

SALATE UND SOLCHE, DIE KEINE SIND · 60

Schmatzender Kartoffelsalat, weiß-blauer Krautsalat, Brezen-Panzanella, Schupfnudelsalat, Bohnen- und Sebbel-Salat etc.

HERZHAFT VEGETARISCHES · 94

Deftiger Kaschberl-Kuchen, Essigknödel, Rote Beten in der Salzkruste, Arancino bavarese, Melanzane alla parmigiana ...

DEFTIGES MIT FISCH UND FLEISCH · 124

Von Wurstsalat, saurem Rindfleisch, bayerischem Vitello forello bis Fischsemmel mit saurem Bratkarpfen und bayerischer Ceviche

SÜSSSPEISEN UND DESSERTS · 158

Zimtnudeln, Kaiserschmarrnspieße, Auszogne mit Quark, Bayerische Creme, Hüttenockerl, süße Brezen und noch mehr Gebäck

REZEPTRREGISTER · 186

BILDNACHWEIS · 188

IMPRESSUM · 192

Mongdraud und Brotzeitbrett

HÜTTENKÄSE- KAPERN-AUFSTRICH

Laut Tacitus, dem bekanntesten Historiker des Römischen Reiches, aßen die Germanen bereits vor über 2.000 Jahren Frischkäse in Form von Quark (von den Römern »lac concretum«, also »feste Milch« genannt). Dieser Umstand und der übertriebene Bierkonsum waren nach Tacitus eindeutige Zeichen, dass es sich bei den Germanen um kulinarische Banausen handelte. Schließlich stellten die Römer bereits lange Zeit haltbaren festen Käse her und außerdem tranken sie Wein und nicht Bier. Wer sich nun mit einer Mass Bier, Brot und unserem Hüttenkäse-Kapern-Aufstrich in den Biergarten setzt, muss sich dennoch nicht als Barbar fühlen – denn er befindet sich in guter Gesellschaft: Das Bierbrauen ist dem Menschen seit über 10.000 Jahren bekannt und hat vermutlich stark dazu beigetragen, dass sie sesshaft wurden. Und bereits lange vor den Germanen kochten die alten Griechen ebenfalls eine Art Quark. Mit unserem Aufstrich stehen wir also – genau genommen – in der Tradition des antiken Griechenlands – und dort sehen wir uns schließlich nicht erst seit Goethe und Schiller gern!



Mongdraxel und Brotzeitbrett

HÜTTENKÄSE-KAPERN-AUFSTRICH

60 g Kapern (in Lake)
200 g Hüttenkäse
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2 hart gekochte Eier
Salz
2 TL Pfeffer
½ Bio-Zitrone

ZUTATEN

für 2-3 Gläser à ca. 200 ml,
ca. 6 Personen

ZUBEREITUNG

5 Min.

PRO PORTION

ca. 110 kcal

- 01 Die Kapern gut abtropfen lassen, sonst wird der Aufstrich zu flüssig, dabei etwas Kapernsud auffangen. Hüttenkäse und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut vermengen.
- 02 Die Eier pellen und klein würfeln. Mit den abgetropften Kapern in die Schüssel geben und alles kräftig mit Pfeffer würzen.
- 03 Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein darüber reiben und alles gut vermengen. Den Hüttenkäse-Kapern-Aufstrich sparsam mit Salz und Kapernsud abschmecken, zum Mitnehmen in saubere Einmach- oder Schraubgläser füllen und verschließen.

Tip

Wenn's pressiert, können Sie die Zutaten auch alle auf dem Weg zum Biergarten schnell im Tante-Emma-Laden einkaufen und erst vor Ort zusammenmischen.



Keine Zeit - Brotzeit

ÜBER BROTZEITHOLER, PAUSENLOSIGKEIT
IM BETRIEB UND BROTZEITBREDL UND
WAS LEBERKÄSE, LAPTOP UND LASER DAMIT
ZU TUN HABEN.

Der Kabarettist Gerhard Polt ist in Bayern eine Institution. Zahllose komische und intelligente Bonmots gehen auf ihn zurück, damit steht er in der Ahnenfolge auf einer Stufe mit Karl Valentin und direkt vor der bayerischen Humor-Himmelspforte.

Wenige bayerische Themen, zu denen Polt keinen Kommentar geliefert hat. Ein Brotzeit-holer garantiert für Polt etwa »Pausenlosigkeit im Betrieb durch warme Leberkäsesemmeln; ersetzt dadurch Kantinenwesen und damit verbundenen Zeitverlust«. In dieser kritischen Lesart wird auf die praktische Seite dieser bayerisch-kulinarischen Eigenheit verwiesen: Eine Brotzeit kann nebenbei gegessen werden, sogar während des Arbeitens. Gleichzeitig bringt der Brotzeitholer die Brotzeit auf den Bau, ins Büro oder in den Biergarten. Denn die Brotzeit ist gut zu transportieren und so vielfältig, dass jede und jeder eine Brotzeit findet, die ihr und ihm schmeckt. Es muss nicht immer die klassische Handwerkerbrotzeit Leberkäsesemmel sein!

Allerdings findet sich Leberkäse nicht nur oft in der Semmel wieder, sondern liegt häufig auf bayerischen Brotzeitbredln. Auch andere bayerische Wurst wie Gelbwurst oder Presssack sind typische Brotzeitbeigaben – das gilt auch für Käse wie Allgäuer Bergkäse



oder bayerischen Blauschimmelkäse wie Bavaria blu, der erste Weichkäse in Deutschland, der eine Komposition aus einem camembertartigen Weißschimmelkäse außen und einem Blauschimmelkäse innen bereithielt. Der Bavaria blu ist auch heute noch der verbreitetste Blauschimmelkäse in Bayern. Aufs Brotzeitbredl gehört aber noch vieles mehr: nämlich Radi und Radieschen, Obazda, Butter, Tomaten, Essiggurken und Senf, womöglich noch gekochte Eier, geräucherter Fisch und Meerrettich. Dazu gibt es Brot, Brezen oder Semmeln. An dieser Aufzählung erkennt man auch, wie praktisch die Brotzeit ist: Wenn Sie einmal wirklich keine Zeit haben, dieses Kochbuch zur Hand zu nehmen und etwas vorzubereiten, dann können Sie – ausnahmsweise! – einfach zum Einkaufen gehen und sich Käse, Wurst, Butter, Essiggurken und vieles andere schnell besorgen. Bella figura wird damit natürlich schwierig, aber für eine vernünftige Verpflegung sollte es zur Not schon reichen. Wenn Sie aber Zeit und Lust haben, zu kochen, wovon wir ausgehen, weil Sie schließlich gerade unser Kochbuch in Händen halten – dann haben wir uns fürs Brotzeitbredl noch ein paar neue Gerichte wie gebeizte Lachsforelle, Schnittlauchbrot mit geraspeltem Ingwer, Kürbiskernkäse, Hüttenkäse-Kapern-Aufstrich und vieles mehr einfallen lassen!

Inhaltlich beschreibt Brotzeit eine ähnliche Mahlzeit wie Vesper oder Jause. Ins Hochdeutsche wird sie häufig mit Zwischenmahlzeit übersetzt – doch das trifft es bei Weitem nicht! Es handelt sich nicht nur um kaltes Essen für Zwischendurch, sondern wie gesehen um spezielle Speisen, auf eigene Art serviert und oft um eine Hauptmahlzeit. Außerdem schwingt in der Brotzeit das Gemütliche mit, das Griabige (bayer. für angenehm), das Genießen und Entspannen, das Ungezwungene und das Draußensein – kein Wunder also: Die Brotzeit und der Biergarten gehören zusammen wie Butter und Brot. Die besondere Verbindung zwischen Bayern und Brotzeit zeigt sich auch in einer aktuellen Debatte: Zur Freude aller Kabarettisten ist die CSU gerade auf der Suche nach einem neuen Wahlkampfeslogan, der den alten Laptop- und Lederhosen-Spruch ersetzt. Markus Söders Favorit schien »Leberkäs und Laser« zu sein. Daraufhin hagelte es in der SZ lustige Leservorschläge für die CSU, etwa: Radi und Raketen, Handy und Hendl, Hashtag und Haxn, Obazda und Omikron. Im Sinne des Humors kann man sich nur wünschen, dass die CSU noch länger angesichts einer zünftigen Brotzeit im Biergarten auf Slogansuche geht.

Salate und Salze, die keine sind

SIZILIANISCHER KARTOFFELSALAT

Dieser Salat ist genaugenommen ein Salat mit Kartoffeln und kein Kartoffelsalat. Doch die Kombination aus verschiedenen Blattsalaten, Zitronatzitrone, Fenchel, Kartoffeln und Kapern überrascht mit einem wunderbaren Geschmackserlebnis. Cedri (dt. meist Zitronatzitronen, weil daraus Zitronat hergestellt wird) sind deutlich größer als normale Zitronen, allerdings nur im Winter bis Anfang Frühling bei der Obsthändlerin Ihres Vertrauens erhältlich. Falls Sie keine bekommen, geht auch eine Amalfi-Zitrone. Falls weder das eine noch das andere verfügbar ist, diesen Posten einfach streichen. Eine normale Zitrone ist kein Ersatz! Sowohl Amalfi-Zitronen als auch Zitronatzitronen haben eine dickwandige Schale, die einen fein-frischen, zitronig-süßen Geschmack hat – herrlich zu einem Glas Weißwein!



Salate und solche, die keine sind

SALAT

500 g festkochende Kartoffeln (z. B. Linda)
300 g verschiedene Blattsalate
1 Bund Rucola
1 Fenchelknolle, mit Grün
1 Zitronatzitrone (oder
2 Amalfi-Zitronen)
1 rote Zwiebel (z. B. Tropea)
Salz

MARINADE

2 EL Kapern (in Lake)
1 EL Kräuteresig
1 TL getrockneter Oregano
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl

ZUTATEN

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

ca. 1 Std.

PRO PORTION

ca. 160 kcal

- 01 Für den Salat die Kartoffeln waschen und in einem Dämpfeinsatz über Wasser in 20-30 Min. gar dämpfen, anschließend beiseitestellen und auskühlen lassen.
- 02 Währenddessen die Blattsalate und den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Fenchel waschen und die Hüllblätter entfernen. Das Fenchelgrün abtrennen, trocken schütteln und kleinschneiden. Die Knolle längs halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften in möglichst feine Scheiben schneiden.
- 03 Die Zitronatzitrone heiß waschen, trocken tupfen und dünn schälen. Das Fruchtfleisch weitgehend entfernen und die dicke weiße Schicht fein würfeln. Etwas Fruchtfleisch darf für eine gute Säure mit in den Salat. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Blattsalate, Rucola, Zitronatzitrone, Fenchel und die Hälfte des Fenchelgrüns in einer Salatschüssel mischen.
- 04 Die Kartoffeln pellen, in etwa fingerdicke Scheiben schneiden und zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.
- 05 Für die Marinade die Kapern abtropfen lassen. Den Kräuteresig mit Oregano, Kapern, Salz und Pfeffer verrühren, anschließend das Olivenöl gut unterquirlen. Die Marinade über die Salatzutaten gießen, alles vorsichtig durchmischen und noch kurz durchziehen lassen. Den Salat auf Teller verteilen, leicht mit Pfeffer übermahlen und mit dem übrigen Fenchelgrün bestreut servieren.

Tip

Transportieren Sie den gewaschenen Salat in einem feuchten Tuch zum Biergarten und geben Sie die Marinade erst kurz vor dem Verzehr über den Salat. Die Zitronatzitrone können Sie auch mit etwas Olivenöl und Salz als eigenständigen Salat essen.

Herzhaft Vegetarisches

DEFTIGER KASCHBERL-KUCHEN

Der Kaschberl (bayer. für Kasperl) ist in Bayern ein sagenumwobener Gaudibursch (bayer. für jmd., der gerne Späße treibt). Im 19. Jahrhundert schrieb Franz von Pocci mehrere Kasperltheater. Heute setzen Josef Parzefall und Richard Oehmann als Doctor Döblingers geschmackvolles Kasperltheater sozusagen die – hüstel, hüstel – Benchmark für dieses Genre.

Ihre Hörspiele und Stücke sind lustige Komödien für Kinder und gleichzeitig grandiose Meta-Kasperltheater für Erwachsene. Denn der Kasperl ist sich seiner Rolle als »Kiesgrubenprolet« und »Gaudibursch«, der immerzu die Welt retten muss, stets bewusst.

Das Eingangslied »Alle Miteinand« von Christoph Well haben wir zum Anlass genommen, unserem deftigen Kuchen die Ehrenbezeichnung Kaschberl-Kuchen zu verleihen, schließlich kommt hier auch alles miteinand einfach in den Teig!



Herzhaft Vegetarisches

KASCHBERL-KUCHEN

250 ml Milch (3,5 % Fett)
100 g Brezen, vom Vortag
(ca. 1,5 Brezen oder
anderes Laugengebäck)
2 Zwiebeln
115 ml Sonnenblumenöl
100 g Weichkäse (z. B.
Limburger oder Romadur)
1 Bund Schnittlauch
150 g Mehl
2 EL Backpulver
3 Eier
1 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer
100 g würziger Hartkäse (z. B.
Bergkäse oder Greyerzer)
1 TL Kümmel

AUSSERDEM

1 Kastenform, ca. 30 cm lang

ZUTATEN

für 1 Kastenform, ca. 15 Stücke

ZUBEREITUNG

1 Std. 5 Min.

PRO PORTION

ca. 190 kcal

- 01 In einem Topf 125 ml Milch erwärmen und beiseitestellen. Die Brezen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit der warmen Milch übergießen und etwa 10 Min. einweichen lassen.
- 02 Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, dann wieder abkühlen lassen.
- 03 Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Weichkäse in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 04 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine große Rührschüssel sieben. Die Eier zufügen und mit dem Schneebesen kräftig unterrühren. In einer separaten Schüssel das restliche Sonnenblumenöl mit der übrigen Milch verquirlen und mit Paprikapulver, 1 TL Salz und Pfeffer würzen. Nun alle Zutaten gut miteinander vermengen.
- 05 Den Hartkäse fein reiben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, mit geriebenem Käse und Kümmel bestreuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 45 Min. backen (Stäbchenprobe).
- 06 Herausnehmen, den Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Den Kaschberl-Kuchen in Scheiben schneiden und genießen.

Herzhaft Vegetarisches

ESSIGKNÖDEL

In einem berühmten Sketch erklärt Karl Valentin Liesl Karlstadt ausführlich, weshalb das Wort Semmelknödel falsch ist. Denn würde es Semmelknödel heißen, dann könnte der Knödel ja jeweils nur aus einer Semmel bestehen, was kaum möglich sei. Da Knödel immer aus mehreren Semmeln bestehen würden, müsste es korrekterweise heißen: Semmel-n-Knödeln. Wie das Beispiel zeigt, ist der Semmelknödel seit Langem fester Bestandteil der bayerischen Küche und Kultur. Aber in allen europäischen Küchen gibt es traditionelle Gerichte, um die Reste von Brot oder Semmeln zu verwerten, wie etwa in Italien die Panzanella. In Bayern ist der Semmelknödel eindeutig der König unter den Resteverwertern – doch mit diesem Rezept werden die Reste des Königs nochmals verarbeitet und zu einem wirklich herrlich sauren Gericht für den warmen Biergartentag aufpoliert, egal ob Valentin Recht hatte oder nicht.



Karl Valentin

Herzhaft Vegetarisches

SEMMEKNÖDEL

8 Semmeln, vom Vortag
350 ml lauwarme Milch
1 große Zwiebel
½ Bund Petersilie
2 TL Butter
4 Eier
Semmelbrösel, bei Bedarf
Salz

AUSSERDEM

1 milde Zwiebel (z. B. Tropea)
1 Glas Essiggurken
(200 g Abtropfgewicht)
2 EL Kräuternessig
(z. B. Kresseessig)
1 TL grober Senf (mittelscharf)
Salz
Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl

ZUTATEN

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

1 Std.

ZIEHEN LASSEN

1 Std.

PRO PORTION

ca. 530 kcal

- 01 Für die Semmelknödel die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und etwa 30 Min. ziehen lassen.
- 02 Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und mitsamt den Stängeln sehr fein schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Die Petersilie untermischen, noch kurz mit anschwitzen, dann die Zwiebelmischung beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Eier und die Zwiebelmischung zu den Semmeln geben und alles gut vermengen. Ist der Teig zu weich, noch etwas Semmelbrösel oder Grieß einarbeiten.
- 03 In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Aus der Masse 8 bis 10 Knödel formen. Das Wasser salzen, die Knödel einlegen und bei reduzierter Temperatur 15 bis 20 Min. bei halb aufgelegtem Deckel ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nur simmern und nicht stark kochen. Die Knödel mit dem Schaumlöffel herausheben und abkühlen lassen.
- 04 Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Essiggurken abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die abgekühlten Semmelknödel grob würfeln und alles in eine große Schüssel geben.
- 05 In einer kleinen Schüssel Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Anschließend das Öl gut unterquirlen. Die Knödel mit der Marinade übergießen und noch etwa 30 Min. ziehen lassen. Anschließend alles mit Salz und Essig abschmecken, es soll schön sauer sein.

Tip

Wer etwas Schärfe schätzt, gibt einfach kleingeschnittene Kapuzinerkresse dazu. Sind vom Sunday Roast noch Knödel und Fleisch übrig, kann daraus am nächsten Tag eine einwandfreie Brotzeit für unterwegs gezaubert werden: Essigknödel mit Bratenbrot oder saurem Rindfleisch.

BAYERISCHES VITELLO FORELLO

Vitello tonnato stammt ursprünglich aus dem Piemont. Von der Nord-West-Ecke Italiens breitete sich das Gericht in alle Himmelsrichtungen aus – kein Wunder: Die Kombination aus feinem Kalbfleisch und Fischsauce ist einfach genial! In unserer Kreation wird Vitello tonnato zum regionalen Vitello forello:

Anstatt bedrohten Thunfisch nehmen wir für dieses herrliche Gericht einheimische Süßwasserfische wie Regenbogenforelle oder Zander. Das funktioniert mit ein paar Tricks ganz wunderbar und schmeichelt nicht nur unseren Gaumen, sondern auch ein wenig unserem guten Gewissen.

KALBFLEISCH

1 kg Kalbsnuss
1 EL Butter
100 ml trockener Weißwein
1 Möhre
3 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
3 getrocknete Lorbeerblätter
1 EL Salz
1 EL Kapern
Pfeffer, Olivenöl

SAUCE

200 g Forellenfilet
4 Eigelbe
100 ml Walnussöl
100 ml neutrales Pflanzenöl
(z. B. Sonnenblumenöl)
2 EL Kapern (in Lake)
2 Sardellenfilets (in Öl)
Salz

ZUTATEN

für 4 Personen

ZUBEREITUNG

50 Min.

PRO PORTION

ca. 940 kcal

- 01 Die Kalbsnuss trocken tupfen, in einem Topf in der Butter ringsum anbraten, mit dem Wein ablöschen und diesen verdampfen lassen. 3 l Wasser angießen und alles zum Kochen bringen. Gemüse und Knoblauch waschen, schälen oder putzen, alles kleinschneiden und mit Lorbeerblättern und Salz zufügen. Das Fleisch bei reduzierter Hitze etwa 1 Std. köcheln lassen, dabei aber nicht stark kochen lassen, sonst wird es trocken.
- 02 Für die Sauce das Forellenfilet waschen, trocken tupfen und je nach Dicke 1 bis 2 Min. dämpfen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Eigelbe mixen, dabei nach und nach beide Öle in dünnem Strahl zugießen und mit dem Pürierstab gut untermixen, dabei aber nicht zu viel Öl auf einmal zugeben.
- 03 Den Fisch in Stücke schneiden und gut untermixen. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und mit den Kapern ebenfalls untermixen. Alles mit etwas Kapernwasser und wenig Salz würzen und die Sauce abschmecken. Sie sollte sämig, aber nicht zu dickflüssig sein. Vorsicht mit dem Salz: Kapern und Sardellen sind bereits salzig.
- 04 Das Fleisch aus dem Sud nehmen und kurz abkühlen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf einem großen Teller anrichten. Die Sauce darüber verteilen und alles mit Pfeffer, ein paar Tropfen Olivenöl und den übrigen Kapern garnieren.







FISCHSEMMELE MIT SAUREM BRATKARPFFEN

Zugegeben, eine Fischsemmele – das klingt zunächst nicht spektakulär. Eigentlich braucht dafür niemand ein Rezept: Semmele und Matjesfilet oder Brathering – und fertig ist das Gericht. Doch es geht auch anders, nämlich ohne Fertigprodukte. Denn ein saurer »Brathering« lässt sich problemlos selbst mit einem Karpfenfilet kochen. So schonen wir bedrohte Arten und tun was für die Umwelt, weil wir regionale Produkte essen – und ehrlich gesagt: Es schmeckt auch deutlich besser als ein Fisch aus dem Supermarktregal!

SAURER BRATKARPFFEN

300 ml Weißweinessig

1 Zwiebel

2 getrocknete Lorbeerblätter

Salz

1 EL Zucker

200 g Karpfenfilet, ohne Haut

Pfeffer

Mehl, zum Wenden

1 EL Butter

AUSSERDEM

2 Semmeln

ZUTATEN

für 2 Fischsemmeln

ZUBEREITUNG

30 Min.

MARINIEREN

3 Tage

PRO SEMMELE

ca. 420 kcal

- 01 In einem Topf den Essig mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel, Lorbeerblätter, 1 EL Salz und Zucker zugeben und alles etwa 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, anschließend den Sud abkühlen lassen.
- 02 Das Karpfenfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, dann in Mehl wenden. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und das Karpfenfilet darin 7 bis 8 Min. braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und den Fisch auf einem Teller abkühlen lassen.
- 03 Den Fisch vorsichtig in eine flache Form mit Deckel (oder in ein Schraubglas) geben, mit dem Sud übergießen und 3 Tage im Kühlschrank marinieren. Dabei soll der Fisch vollständig mit Sud bedeckt sein.
- 04 Den sauren Bratkarpfen abtropfen lassen. Die Semmeln halbieren, den Fisch auf den unteren Hälften verteilen und die Deckel auflegen. Wer möchte, kann den Fisch noch mit Zwiebelringen aus dem Sud toppen, aber auch frische Zwiebelringe schmecken gut dazu.

Tip

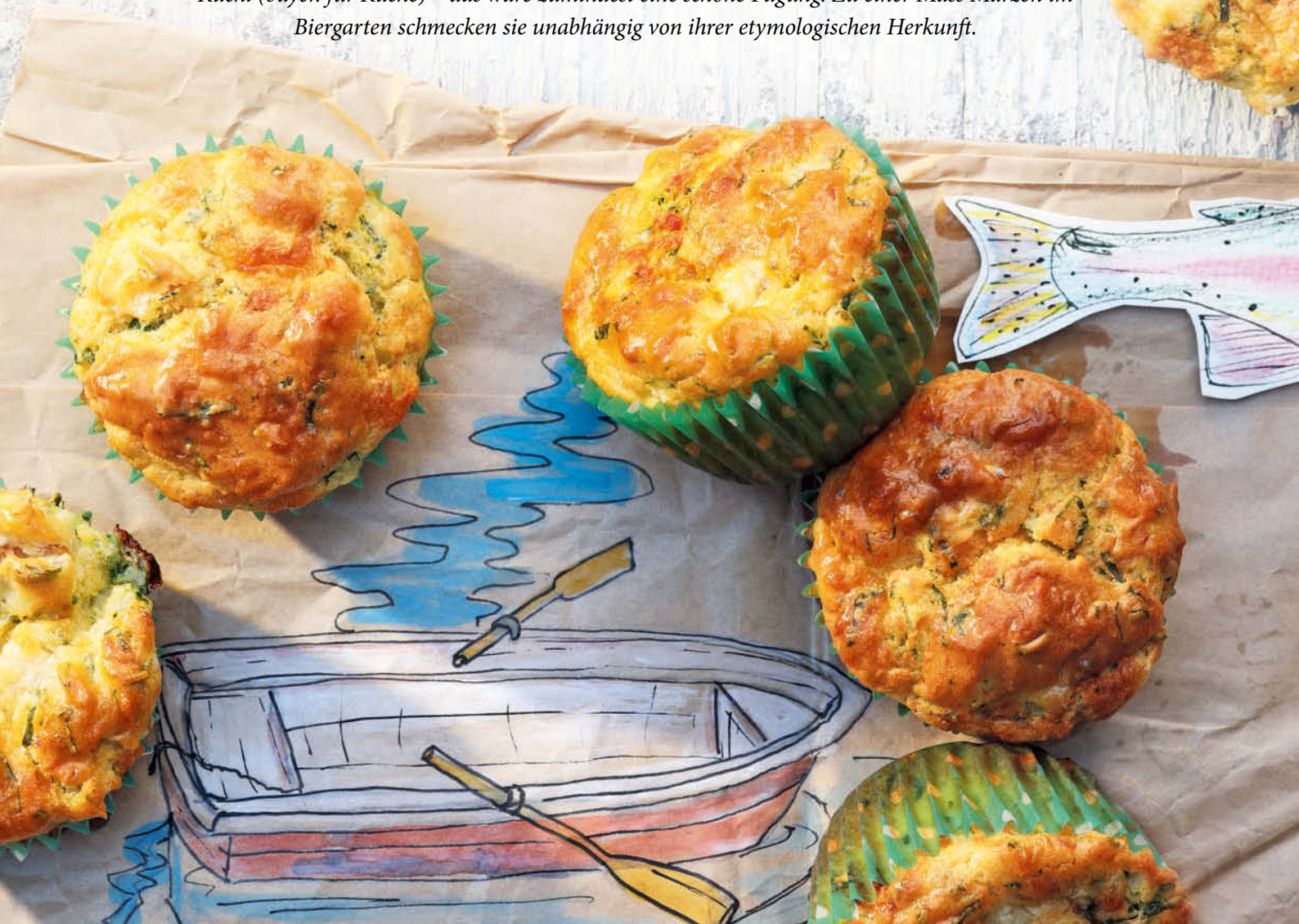
Der Fisch im Sud hält sich etwa zwei Wochen im Kühlschrank. Statt Karpfen können auch andere Weißfische wie Brachse oder Aitel mariniert werden. Die vielen Gräten, die diese Fische haben, werden beim Marinieren durch den Essig aufgelöst, weil sie vor allem aus Kalk bestehen.



Deftiges mit Fisch und Fleisch

DEFTIGE KÜCHERL MIT GERÄUCHERTER FORELLE

Räuchern ist eine Jahrhunderte alte Technik, um Fische haltbar zu machen. Da Schornsteine erst im 11. Jahrhundert erfunden wurden, waren die Häuser zuvor in der Regel mit einer offenen Feuerstelle ausgestattet. Das Feuer wärmte zwar das ganze Haus, der Rauch räucherte aber auch den ganzen Raum. Am Giebel war eine Öffnung, durch die der Rauch abzog. Wenn der Haushalt größere Mengen an Fisch oder Fleisch erwarb, wurden diese in der Nähe der Feuerstelle aufgehängt, getrocknet und gleichzeitig geräuchert. Zu dieser rustikalen Herkunftsgeschichte passen unsere deftigen Kücherl! Zugegeben, eigentlich wird vor allem frittiertes Gebäck wie Auszogne als Kücherl oder Kiachl bezeichnet. Wir sind fast selbst überrascht, dass der Name hier so gut passt. Ob das Wort Kücherl auf Kuchen oder auf Küche zurückgeht, ist übrigens unklar. Unsere Kücherl mit geräucherter Forelle aus der rauchigen Kuchl (bayer. für Küche) – das wäre zumindest eine schöne Fügung. Zu einer Mass Märzen im Biergarten schmecken sie unabhängig von ihrer etymologischen Herkunft.



Deftiges mit Fisch und Fleisch

DEFTIGE KÜCHERL MIT RÄUCHERFORELLE

2 Schalotten
1–2 Knoblauchzehen
1 EL Sonnenblumenöl
100 g gesalzene Butter
½ Zitrone
100 g Käse (z. B. Gouda,
Emmentaler oder Greyerzer)
150 g Mehl (Type 405)
2 EL Backpulver
3 Eier
200 g Crème fraîche
200 g geräuchertes Forellenfilet
¼ Bund Petersilie (oder Dill)
Salz
Pfeffer

AUSSERDEM

12er-Muffinbackblech
12 Papierbackförmchen

ZUTATEN

für 12 Stück

ZUBEREITUNG

55 Min.

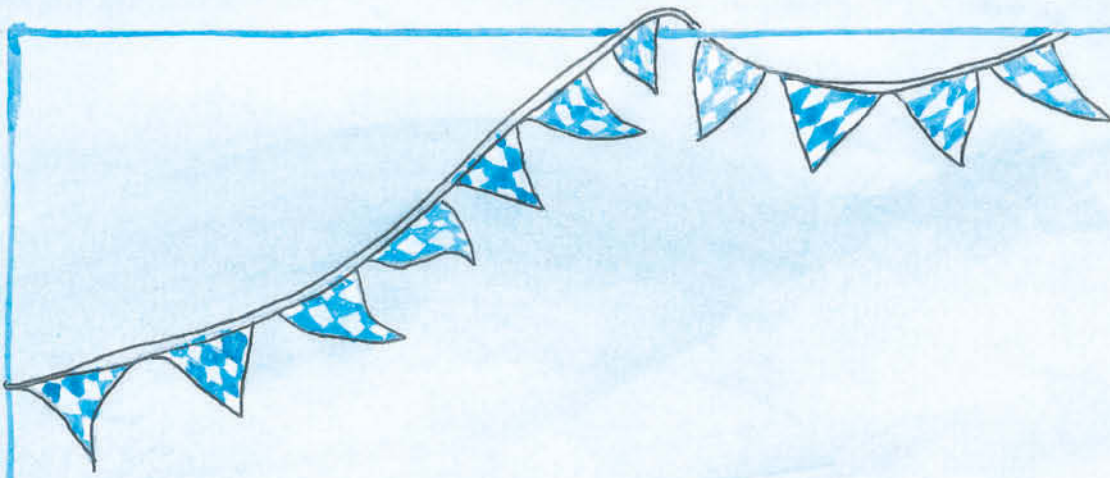
PRO STÜCK

ca. 240 kcal

- 01 Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und beides darin in etwa 2 Min. hell anschwitzen, dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Die gesalzene Butter in einem Topf schmelzen, dann zum Abkühlen beiseitestellen. Die Zitrone auspressen und den Käse reiben.
- 02 In einer großen Rührschüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Eier in eine große Schüssel aufschlagen und mit der Crème fraîche verquirlen. Die Eiermischung zum Mehl geben und alles kurz vermischen. Vorsicht: dabei nicht zu lange rühren.
- 03 Das geräucherte Forellenfilet von eventuell noch vorhandenen Gräten befreien, häuten und in kleine Stücke schneiden. Die Fischstücke unter den Teig mischen und gut untermengen.
- 04 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auskleiden. Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und bis zu 2/3 ihrer Höhe in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen.
- 05 Die Kücherl im Backofen (Mitte) in etwa 30 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe), bis sie schön aufgegangen sind. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, die Kücherl vom Blech nehmen und servieren oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



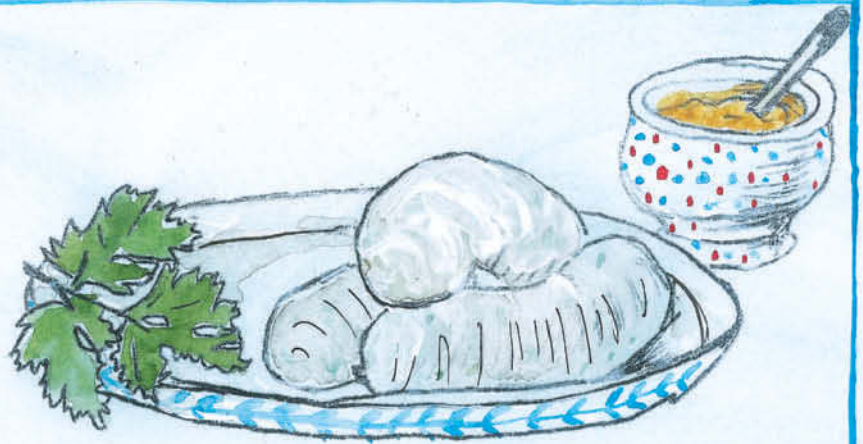




Weißwurst und süßer Senf- beste Zeit, beste Gegend

BAYERISCHE HORRORFILME, DER WIMMER
DAMMERL UND DIE SCHANKWIRTSCHAFT
»ZUM EWIGEN LICHT« - ÜBER DIE GRANDIOSE
KOINZIDENZ ZWEIER KULINARISCHER EREIGNISSE.

*E*s gibt Sachen, die gehören einfach zusammen: Yin und Yang, Anfang und Ende, Himmel und Hölle – und Weißwurst und süßer Senf. Die Wurst und der Senf und ihre – ja, doch – etwas eigenwilligen Geschmäcker kamen in Bayern von Beginn an zusammen auf den Teller. (In Ketchup wird die Wurst nur in bayerischen Horrorfilmen getaucht.) Früher musste die Weißwurst vor 12 Uhr gegessen werden, da sie sonst schlecht wurde. Aus dieser Notwendigkeit ist längst ein Brauch geworden. Weil die Würste heute deutlich länger haltbar sind, müssten sie eigentlich nicht vormittags gegessen werden. Doch ein Weißwurst-Abendessen klingt nach einem Oxymoron wie schwarze Milch und fast so schlimm wie Weißwurst mit Ketchup. Deswegen sind Weißwürste mit süßem Senf und Brezen eine traditionelle Frühschoppen-Speise – auch und vor allem im Biergarten.



Der Legende nach erfand der Moser Sepp, ein Münchner Wirt, die Weißwurst am 22. Februar 1857. Weil ihm die Schafsdärme ausgingen, stopfte er das Kalbsbrät kurzerhand in Schweinsdärme. Warum er sie anschließend nicht wie üblich in der Pfanne briet, sondern in Wasser kochte, bleibt für immer sein Geheimnis – oder auch nicht, schließlich ist das nur die gute Geschichte hinter der Wurst. Vermutlich ist die Weißwurst bereits deutlich älter und eine Variation der Maibockwurst, die mit weniger Schwein hergestellt und weniger stark gewürzt wird. Deswegen galt die Weißwurst den Münchnern lange Zeit auch als zu wassrig (bayer. für wässrig). Spätestens nach dem Zweiten Weltkrieg war die Wurst aber in München in aller Munde. Der Wimmer Dammerl, Münchens legendärer Oberbürgermeister, reklamierte diese Leistung für sich: »I hob dafür gsort, dass immer mehr Wasser in de Isar und weniger in de Weißwürst neigflossn is.«

Bereits drei Jahre vor der Weißwurstgeburt erfand Johann Conrad Develey 1854 den süßen Senf. Dafür mischte er seinen scharfen französischen Senf mit karamellisiertem Zucker und einer eigenen Gewürzmischung. Doch wie bei der Weißwurst reichen die Anfänge wohl auch hier weiter zurück. So ist süßer Senf bereits 1843 in einem Kochbuch belegt. Aber erstmalig hergestellt wurde er in der Gestalt, wie wir ihn heute kennen, von Develey in seinem Geschäft in der Kaufinger Straße – und damit nur wenige Meter entfernt von Mosers Schankwirtschaft »Zum Ewigen Licht« am Marienplatz. Ob Moser am Faschingssonntag 1857 seine Weißwürste gleich mit Develeys süßem Senf servierte, ist nicht bekannt; vielleicht ist der Sepp auch einfach schnell zum Hans übergegangen und hat sich ein Glas voll Senf geholt – das wäre eine weitere wunderbare Münchner Geschichte, die so gut ist, dass wir ihren wohl eher geringen Wahrheitsgehalt getrost ignorieren können.

