

Liebe

Welches ist Euer Lied?

Stil & Genuss

Kulinarische Erinnerungen: Schlanke Köstlichkeiten aus der Heimat



Quelle: Marianne Sterr

Butter oder Schmalz.

Wer hier richtig zuckrig Süßes erwartet wird sich in der Oberpfalz wohl eher nicht zu Hause fühlen. Zucker war lange Zeit ein teures Vergnügen und ist daher in den originalen Rezepten meist nur in geringen Mengen enthalten. Wir Oberpfälzer sind eben so gar keine Süßen und selbst der Hefeteig für süßes Backwerk kommt mit sehr wenig Zucker aus. Was natürlich entschiedene Vorteile hat: die Leckereien werden nicht ganz so mächtig und man kann - beinahe ohne Reue - Unmengen davon verschlingen. Üppig Verwendung findet dagegen alles, was man aus eigener Herstellung beisteuern konnte oder was die landwirtschaftlichen Betriebe vor Ort günstig produzierten: Mehl, Milch und Quark, Eier,

Die süßen Seiten des Fastengebotes

Reich gesegnet war die schwer katholische Oberpfalz nicht nur mit den allgegenwärtigen Erdäpfeln sondern vor allem auch mit Fasttagen. An denen durften auf gar keinen Fall Fleischspeisen konsumiert werden und so kam jeden Freitag - meist aber noch viel öfter - eine leckere Mehlspeise auf den Tisch, was uns Kinder ohne weiteres über jeglichen Fleisch-Verzicht mehr als hinweg tröstete.

Zum Beispiel die guten Hefeknödel mit einer dicken Vanillesoße. Es gibt kaum etwas, was einfacher von der Hand geht als Rohrnudeln, voraus gesetzt natürlich, man beherrscht den Hefe-Grundteig. Der ist sozusagen die Rohmasse für die allermeisten oberpfälzischen Leckereien und in der Zubereitung so simpel, dass es schon mit dem Teufel zugehen müsste, wenn er nicht gelingt. Das große Geheimnis liegt allein in der Zeit, die man dem Teig zum Gehen lässt:

Hefe-Grundteig

500 g Mehl, 30 g Zucker, 2 Eier, 1 P. Hefe, ¼ Liter lauwarme Milch und eine Prise Salz mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Rohrnudeln

Teig mit bemehlten Händen zu runden Bällchen formen, in ca. 50 g geschmolzene Butter tunken, in eine Form geben und je nach Backofen etwa 20 Minuten bei ca. 180° backen. Nach der halben Backzeit die

restliche Butter, ggf. auch ein bisschen Milch und Zucker darüber geben und fertig backen.

Schmierkuchen

Fast genauso einfach zubereitet und reich an Variationen, von denen eine köstlicher als die andere ist, ist der Schmierkuchen, der hauptsächlich zur Kirchweih gebacken wird. Diesmal wird der gut aufgegangene Hefeteig dünn ausgerollt wie Pizzateig auf dem Backblech verteilt und eine Schmier darauf gestrichen. Am beliebtesten ist die...

Einfache Gries-Schmier

Ein Liter Milch wird mit 100 g Butter und 150 g Zucker zum Kochen gebracht. Dann 130 g Gries darunter rühren und abkühlen lassen bis die Masse fest wird. Vor dem Aufschmieren mit einem guten Schuss Rum noch einmal aufrühren und danach noch in Rum getränkte Rosinen darauf verteilen. Die satte Gelbtönung bekommt die Schmier heute meistens durch Lebensmittelfarbe, aber natürlich tut es auch ein Eigelb oder ein wenig Safran.

Und selbstverständlich macht kein Oberpfälzer, der was auf sich hält, nur eine einzige Schmier. Da muss auf jeden Fall wenigstens noch eine Quark-Schmier her. Und vielleicht auch noch eine Nuss-, Mohn- oder Zwetschgen-Schmier und manchmal sogar gleich mehrere davon – zum Beispiel Mohn und Quark - auf einen Kuchen. Aber das ist dann für den Oberpfälzer Gaumen schon der pure Luxus-Genuss.

Apfelstrudel

Auch Äpfel gibt es im Überfluss und sie halten sich in den eiskalten Kellern meist bis ins Frühjahr hinein. Deswegen haben die Oberpfälzer mindestens ebenso viele Süßspeisen erfunden, um die selbigen - am besten mitsamt Stil und Butzen - zu verwerten. Natürlich gibt es – wie sollte es anders ein – auch eine Schmier aus Äpfeln, Gelee, Kompott und schließlich auch noch den Apfelstrudel – eine weitaus schlankere Variante allerdings als die mächtige Wiener Köstlichkeit.

Der Teig besteht aus 250 g Mehl, 2 Eiern, einem Schuss Öl, der obligatorische Prise Salz und ein wenig lauwarmem Wasser. Er wird kräftig durchgeknetet, ausgewalkt und so fein gezogen, bis er fast durchsichtig ist. Nun vorsichtig die gehobelten Äpfel, die inzwischen mit etwas Zimtzucker und Rosinen durchgezogen sind, darin einrollen und den Teig in Lagen in die Backform schichten. Wenn er in der Röhre Farbe annimmt, gibt man noch ein wenig Milch darauf und schließlich kommt ein feiner Strudel dabei heraus, der mit ein wenig Zimtzucker bestäubt auf der Zunge zergeht und von dem man dann mit Milch, Vanillesoße oder Sahne und gutem Gewissen mindestens doppelt so viel wegpachteln kann, wie die österreichischen Leckermäuler.

Hollerköichla

Leider ist die Zeit der Holunderblüte so kurz bemessen, denn auch das Hollerkoichl hat das Zeug zum echten Gourmetschmaus und ist nebenbei bemerkt einer meiner allerliebsten Lieblings-Schmäuse. Die Blüten entfalten ihr volles Aroma, wenn sie fast schon überreif sind und kurz bevor sie sich ins gelbliche verfärben. Dann werden sie säuberlich mit dem Grünzeug abgeschnitten, in dicken Pfannkuchen-Teig getunkt und in heißem Fett goldgelb herausgebacken. Vor dem Servieren wird noch der Strunk entfernt. Ein wenig Zimtzucker betont den feinen Hollergeschmack, aber ansonsten kann man die knusperigen und lecker duftenden Koichln getrost ohne jeden weiteren Schnick-Schnack verspeisen...

Lasst's euch gut schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte aus der Oberpfalz:

Kouchn, Köichla, Kipfala. Oberpfälzer Brauchtumsbackbuch quer durchs Jahr

Weitere Fotos zu diesem Beitrag:

Alle Bilder im Überblick

Der Beitrag wurde 628 mal aufgerufen



Beitrag von Christine Kammerer

erstellt am 04.07.2013, 14:53 Uhr um 14:53

Link zu diesem Beitrag: <http://www.seniorbook.de/themen>