

Das lustige Kochbüchlein

Eine kleine ländliche Kochrezeptsammlung
mit
humoristischen Zutaten
und
albernen Sprüchen

Einband:
Romy Rottmann
Bernterode (EIC)

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

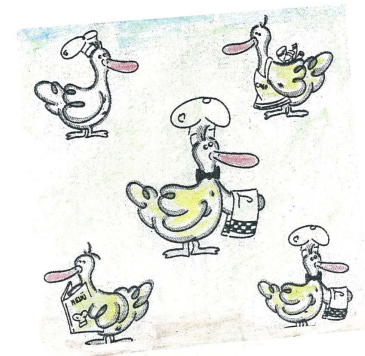
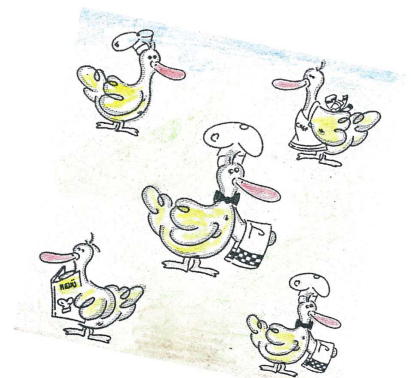
Verlag Traugott Bautz GmbH
99734 Nordhausen 2014
ISBN 978-3-86945-930-9



Die humoristischen Zutaten sind frei erfunden und nicht personenbezogen. Jede Übereinstimmung mit noch lebenden oder bereits verstorbenen Personen und eventuellen tatsächlichen Begebenheiten wäre rein zufällig und ist nicht beabsichtigt. Sie sind einfach mit Humor zu nehmen und mit etwas Geduld zu ertragen. Von den Sprüchen, mag jeder halten was er will. Vielleicht kennt man ja diesen oder jenen Spruch sogar und kann darüber ein wenig lächeln. Dann wäre der Zweck der Sache schon erfüllt.

Viel Spaß und gutes Gelingen

Ihr Limlingeröder
Hobbykoch



Inhaltsverzeichnis

Gemüsebrühe
Fleischbrühe
Einfache Kräutersuppe
Sauerampfersuppe
Maronensuppe (Edelkastanien)
Hopfensuppe
Einfache Hirsesuppe
Brennnesselsalat
Zwiebelsuppe
Sauerbraten
Kalbsbraten / geschmort
Kalbsnierenbraten nach Großmutterart
Tropische Kalbsschnitzel
Gedämpftes Kalbfleisch mit Selleriescheiben
Kalbsbraten in Buttermilch und Rotwein
Gefüllte Kalbsrouladen nach Großmutterart
Geschmorte Kalbschnitzel im Eierkuchen
Pikantes Kalbfrikassee
Kalbsbrust mit pikanter Füllung und Bierkartoffeln
Pikante Kalbshaxe
Pikanter Rinderschmorbraten
Tafelspitz
Kräftiger Husarenbraten
Schweineschmorbraten
Schweinewickelbraten - gedämpft
Paprikafilet
Traditioneller Schweinebraten
Schweinekamm in Weißbier
Curryfleisch
Geschmortes Kotelettmenü
Schlesisches Himmelreich
Schweinefilet in saurer Sahnesoße
Schinken in Burgunderwein

Vorwort

Kochen ist eine Kunst. Es ist auch ein wichtiges Stück Kultur dieser Welt. So etwa wie Bilder malen, Skulpturen schaffen oder vielleicht auch Bücher schreiben. Die Zutaten sind allerdings völlig verschieden.

Wer die Kunst des Kochens beherrscht, kann vielen Menschen Freude bereiten, so wie es die Kunst vermag, die Maler, die Bildhauer, die Sangesbegabten und auch die Schriftsteller.

Eine Gaumenfreude für jedermann und je nach Geschmack. Ein gutes Essen kann sehr viel zum Wohlbefinden der Menschen beitragen. Das wussten schon Kleopatra und die alten Griechen zu schätzen. Selbst die Germanen und die alten Rittersleute die ja mit ihren Tischsitten und Umgangsformen nun wirklich nicht zimperlich



lich und feinfühlig waren, ließen für ein gutes Essen buchstäblich alles stehen und liegen. Wenn es sein musste, unterbrachen sie dafür sogar einen Raubzug.

Beim Kochen ist es so, wie im täglichen Leben:

Man muss immer das richtige Maß finden. Die richtigen Zutaten, die notwendigen Gewürze, die geeignete Garzeit und die erforderliche Ruhe, bringen den Erfolg. Ein gelungenes Gericht macht dem Gast und dem Koch Freude.

Jeder Koch dieser Welt und jede Hausfrau fühlen sich wohl und freuen sich, wenn sie einen guten Appetit wünschen können und zufriedene Gäste haben.

Zu einem gutem Essen und zufriedenen Gästen gehört natürlich auch eine entsprechende Umgebung und Fröhlichkeit. Ein guter Tropfen in Maßen dazu, ist gut für die Gesundheit und für die Gemütlichkeit.

Auch dieser oder jener Spruch, möge er auch noch so albern sein, kann zum Gelingen beitragen. Man sollte diese Sprüche allerdings nicht all zu ernst nehmen und immer das gemütliche Beisammensein anstreben. Der Autor hofft, dass er mit diesem Büchlein dazu beitragen kann. Kochen Sie lustig und ideenreich weiter!

Die ländliche Küche mit ihren einfachen und dennoch sehr schmackhaften Rezepten findet mehr und mehr Zuspruch. Man erinnert sich wieder an die Kochkünste unserer Vorfahren, der Eltern und Großeltern. Großmutter's Kochtopf ist wieder gefragt.

Dabei wird alles von Region zu Region meist unterschiedlich gehandhabt.

Schon die Änderung von wenigen Gewürzen, Beigaben oder Kräutern können einem Gericht einen ganz anderen Charakter geben.

Die Nutzung der heimischen Bioprodukte ist jedoch für jede Region wichtig. Die Erzeugnisse kommen aus kontrolliertem Anbau und ihre Herkunft ist für Jedermann erkennbar. Lange Transportwege und damit verbundene Kosten entfallen. Die Erzeugnisse kommen frisch auf den Tisch des Verbrauchers. Oftmals werden sie vom Erzeuger direkt angeliefert. So tragen sie als gesunde Kost zum allgemeinen Wohlbefinden der Menschen bei. Das Wichtigste jedoch ist, die Herkunft dieser Produkte kann meist ohne Schwierigkeiten und von Jedermann nachvollzogen werden. Oftmals kommen sie ja sogar gleich von Nebenan oder aus dem Nachbarort. Wem sollte man denn sonst noch trauen, wenn nicht den Nachbarn?

Karlheinz Günter Ortman
Der Autor

Eine kleine Geschichte:

Bauer Emil gehörte zu denjenigen Erzeugern, die ihre ländlichen Naturprodukte direkt bei seinen Kunden, den Verbrauchern, anlieferten. Das machte er schon viele Jahre, er tat das gerne und es machte ihm Spaß.

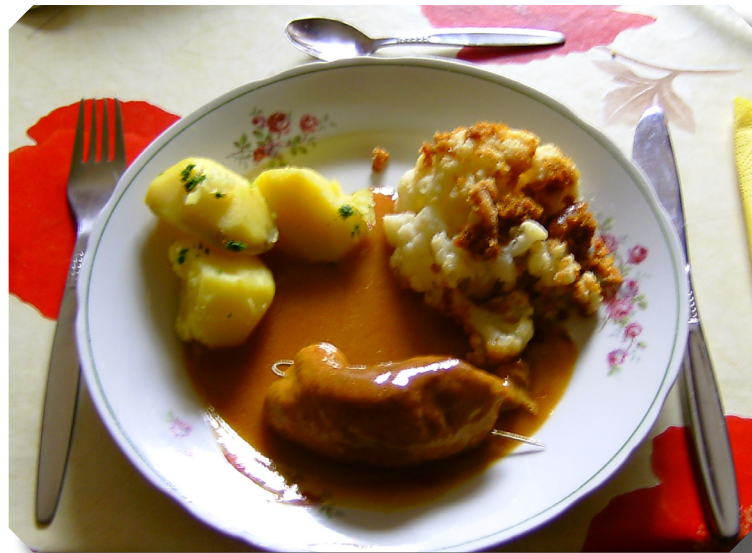
Auf seinem Bauernhof belud er den Wagen, spannte seinen Freund, den Hengst Max an und dann fuhren die zwei los. Es ging von Dorf zu Dorf, manchmal fuhren sie sogar in die Stadt. Das war ja auch gar nicht so weit und die Leute im Städtchen waren besonders dankbar, wenn frisches Obst, Gemüse und Speisekartoffeln angeliefert wurden.

Wenn der Wagen gut beladen war, hatte Bauer Emil auch ganz besonders gute Laune. Dann piff er meist ein Liedchen vor sich hin.

Nach den vielen Jahren kannte der Hengst Max das Verhalten seines Herrn ganz genau. Er war dann auch guter Dinge, fühlte sich so richtig Wohl und zog den Wagen mit besonderer Freude. Das viel ihm auch gar nicht so schwer, denn ein Pferd ist stark, besonders ein Hengst. So wie Max. Das gefiel ihm immer noch besser, als ewig im Pferdestall herumzustehen, auf das Futter zu warten und keine gescheite Beschäftigung zu haben.

Ist der Bauer froh, geht es dem Pferde ebenso.

Max hatte auch allen Grund, auf den Lieferfahrten froh zu sein. Von den meisten Kunden wurde er nämlich verwöhnt. Man streichelte seinen Kopf oder kraulte ihn hinter den Ohren. Das mögen Pferde ganz besonders gerne. Gelobt wurde er sowieso und manchmal gab es sogar ein Stück Brot oder ein Zuckersteinchen. Auch Bauer Emil kam bei den Versorgungsfahrten nicht schlecht weg. Da gab es mal eine Zigarre, die er



dann genüsslich paffte oder ein Glas Branntwein, vielleicht auch zwei. Mehr aber nicht! Schließlich war ja Bauer Emil Teilnehmer am öffentlichen Straßenverkehr mit einem 1 PS- Motor namens Max. Da ist Alkoholenuss bekanntlich untersagt. Soweit es möglich war, hielt sich Bauer Emil auch an die Vorschriften. Zumindest versuchte er es.

Lassen Sie sich, liebe Leser mit frischer Ware von Bauer Emil und seinem treuen Freund Max versorgen. Vergessen Sie bitte nicht das Stück Brot oder das Zuckersteinchen für Max. Auch über ein Stückchen Runkelrübe freut er sich ganz bestimmt. Wenn Sie dann noch eine Zigarre für Bauer Emil zur Hand haben, ist das Glück schon vollkommen. Ein Gläschen Branntwein kann, muss aber nicht sein. Wer weiß das schon?

Der Autor wünscht viel Spaß beim Zubereiten der nachfolgenden Rezepte.

Es sei aber gleich vorweggesagt, dass dieses Büchlein kein Kochbuch im üblichen Sinne ist. Davon gibt es genug. Hunderte, vielleicht auch Tausende und noch mehr. Alle sind verschieden, haben aber eines gemeinsam: Sie sollen belehren oder zeigen, was der Autor alles kann und was der Leser nicht kann, was dieser noch alles lernen muss. Das ist überhaupt nicht Sinn und Zweck dieses Buches.

Es soll sagen, dass nicht nur Essen ein Vergnügen ist, sondern auch das Kochen. Man muss es, trotz der reichlichen Arbeit beim Kochen, nur mit einer kräftigen Prieze Humor angehen. Humor ist, wenn man trotzdem lacht.

Meist kann der Leser, die Hobbyköchin oder der Hobbykoch das eigentlich schon alles, abgesehen von vielleicht einigen Raffinessen und Kniffen, die Verfeinerungen, so zu sagen.

Das macht den Kohl aber nun auch nicht fett.

Dieses Buch soll also nicht belehren und nicht schulmeistern. Es soll den Leserinnen und Lesern einfach nur Freude bereiten. Nicht mehr und nicht weniger. Einige Anregungen, die Sie vielleicht mit Ihren Kenntnissen bereichern können. Das wäre wünschenswert.

Mein Rat:

Verlassen Sie sich beim Kochen ganz auf Ihren guten Geschmack und beachten Sie wenige wichtige Grundregeln. Einige davon sollen in diesem Buche zur Sprache kommen, keineswegs vollständig und umfassend, aber ohne Belehrung, ohne Schulmeisterei.

Wie es doch so schön heißt:

Ein jeder mache das Beste daraus und werde nach seiner Fassung glücklich.

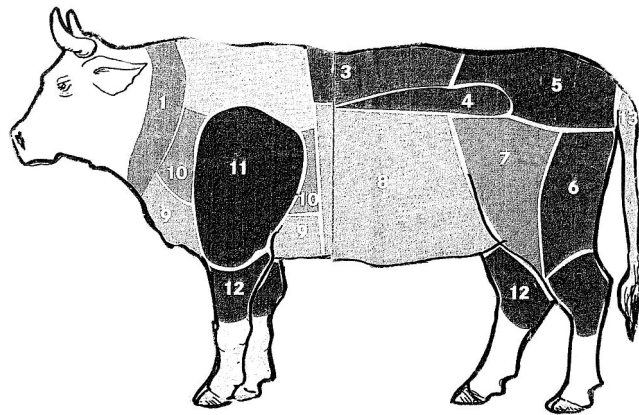
Die lustigen Sprüche lockern hoffentlich den nachfolgend geschriebenen Text etwas auf und lassen ihn nicht ganz und gar als Unsinn erscheinen. So unsinnig ist das Folgende gar nicht. Man sollte es allerdings mit etwas Humor würzen und vor allem die guten, alten Zeiten nicht vergessen. Sie waren vielleicht ärmer aber vielleicht auch wärmer. Wer weiß das schon?

Damit wir wissen, über was in diesem Buch überhaupt geschrieben wird, schauen wir uns das erst einmal am praktischen Beispiel an.

Interessant sind die Lieferanten der edlen Teile, die verarbeitet werden sollen und Vorschläge, was man so alles daraus zubereiten kann.

Grundsatz: Man nehme, sofern man hat!

Schmackhaftes vom Rind:



1. Nacken- oder Kammstück

Besonders geeignet für Eintöpfe, sonstige Suppen und Gulaschgerichte.

2. Hohe Rippe

Geeignet für Sauerbraten, Gulasch und Eintöpfe. Der magere Kern kann zu Steaks verarbeitet werden.

3. Zwischenrippe, mancherorts auch Lende genannt

Aus diesem edlem Stück bereitet man Rumsteaks.

4. Filetstück

Dieses beste Stück vom Rind eignet sich gut zum Kurzbraten als Stück oder für zarte Steaks.

5. Hüfte

Geeignet für Rouladen, Bratenstücke und fettarme, saftige Steaks.

6. Unter -und Oberschale auch als Keule bezeichnet

Gut geeignet für Schmorbraten, Rouladen und Steaks. Aus der fettreicheren Spitze der Unterschale lässt sich Tafelspitz zubereiten.

7. Nuss, auch Kugel genannt

Ergibt auf Grund des zarten Fleisches Bratenstücke, Rouladen und ist auch zum Kurzbraten geeignet

8. Spannrippe, Bauchlappen

Zu verwenden für Brühen, Suppen und Zutat für ev. Wurstherstellung.

9. Rinderbrust

Als Suppenfleisch und für Eintöpfe aller Art.

10. Querrippe

Zu verwenden für Eintöpfe und kräftige Brühe.

11. Schulter, auch als Bug bezeichnet

Kann auch für Steaks, Rouladen und Schmorbraten verwendet werden.

12. Vorder- und Hinterbein

Wird zu Beinscheiben für Suppen und Fleischbrühe verarbeitet.

13. Schwanzstück

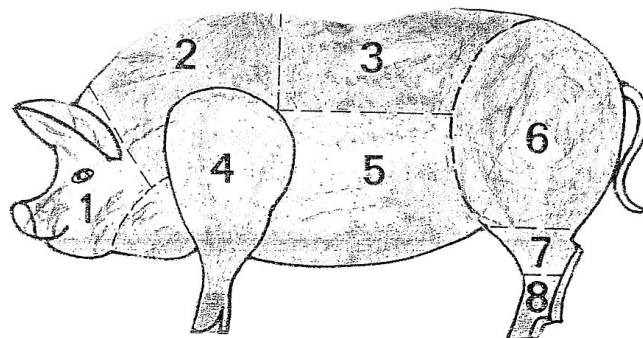
Bildet die Grundlage für Ochsenschwanzsuppe. Das weichgekochte und ausgelöste Fleisch kann auch für Ragouts verwendet werden.

Als Ochsenschwanz im Stück

Schwein gehabt!

Soll heißen, Glück gehabt oder: Noch einmal ohne Schaden davon gekommen. Vielleicht war es sogar auch das Glücksschweinchen vom Lotto. Ein Fünfer! Ja, wer wünscht sich das nicht? Verlassen wir uns lieber nicht darauf und machen weiter.

Schmackhaftes vom Schwein:



1. Kopf

Verwendet für Sülzwurst, in Einzelteilen für Hülsenfruchteintöpfe und Krautbeilagen.

2. Kamm, Nacken

Kammbraten, Kammkotelett, Kasslerkamm, Gulasch.

3. Kotelett, Rückenstück

Verwendet für die traditionellen Koteletts (auch als Kasslerkoteletts). Kann in paniertes oder unpaniertes Form zubereitet werden.

4. Schulterstück

Ergibt Schweinebraten im Stück, je nach Bedarf portioniert, gekochtes Fleisch mit Sauerkraut, Gulasch, Schweinemett.

5. Schweinebauch

Geeignet für Wellfleisch, Bauchspeck, Rippchen, Bauchspeck, Kasslerbauch, gefüllter Schweinebauch (gebraten oder paniert).

6. Keule

Verwendet für zünftige Bratenstücke, Schnitzel, Schweinerouladen, Schinken, Schaschlik, Gulasch, Frikassee.

7. Eisbein

Zugabe zur Sülze, Eisbein und Sauerkraut, gegrillte Haxe.

8. Spitzbein

Für Eintopf als Einlage, gekocht im Sauerkraut, Zulage für Sülzwurst.

Ein weiterer Spruch:

**Ist das Frühjahr lau und warm, kommt die Verwandtschaft und frisst dich arm.
Ist der Sommer trocken und heiter, kommen alle und fressen weiter.**

**Im Herbst und im Winter wirst du sie auch nicht los.
ihr Appetit ist riesengroß.**

**Die Moral von der Geschichte: vergiss das Hundefutter nicht.
Denn, im Fall des Falles, die fressen alles!**

Nehmen Sie, liebe Leser, diesen Spruch nicht gleich ganz so ernst. Es kommt noch schlimmer. Das sollte uns aber nicht davon abhalten, nun zu praktischen Dingen überzugehen.

Ländliche Suppen nach Hausfrauenart

Grundbrühe

Um eine gute Suppe zu bereiten ist es wichtig, dass man eine gute Brühe als Grundlage zur Verfügung hat. Man sollte zwei Sorten von Brühen bereit halten. Gemüsebrühe und Fleischbrühe.

Eine alte Küchenweisheit sagt: Zwei Brühen in einem Topf müssen noch lange keine schmackhafte Suppe ergeben. Die Suppe schmeckt erst, wenn die Brühen zueinander passen.



Vielleicht gilt das auch für das menschliche Zusammenleben?

Bereiten Sie diese Brühe wie folgt zu:

1. Gemüsebrühe

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroßer Sellerie, 2 Mohrrüben, 1 Kohlrabi, 1 Zwiebel, 4 bis 5 mittelgroße Blumenkohlteile, 8 mittelgroße Rosenkohl

Das Gemüse wird geputzt und gut gewaschen. Anschließend zerkleinern Sie es in kleine Würfel bzw. Teile.

Geben Sie es in einen geeignet großen Topf mit Wasser und fügen einige Blätter Basilikum (Magikraut) hinzu. Ebenfalls einen Teelöffel Salz und lassen es kurz kochen.



Tipp:

Blumenkohl und Rosenkohl sollten etwas später hinzugegeben werden, da sie eine kürzere Garzeit haben und bei zu langem und zu heftigem Kochen zerfallen. Danach nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.

Nachdem Sie festgestellt haben, dass die Gemüsezugaben gar sind, werden sie mit der Schaumkelle aus dem Kochtopf entnommen und in eine gesonderte Schüssel gegeben. Die größeren Zwiebelteile können, je nach Geschmack, herausgenommen oder auch weiter verwendet werden. Die Gemüsebrühe gibt man durch ein Sieb und hält sie für die weitere Verarbeitung bereit.

2. Fleischbrühe

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Rinderbeinscheibe, 3 Markknochen, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 kleines Lorbeerblatt, 3 Pfefferkörner, 1 Teelöffel Salz.

Alle Zutaten werden in einen geeignet großen Topf mit Wasser gegeben und zum Kochen gebracht. Das Garwerden erkennt man, wenn sich das Mark aus den Knochen löst und das Fleisch der Beinscheibe eine stark gewellte Form annimmt. Nehmen Sie während des Kochens den Deckel vom Topf, dann wird die Brühe klarer.

Auch diese Brühe sollte durch ein Sieb, in ein gesondertes Gefäß gegeben werden und zur weiteren Verarbeitung bereit gehalten werden.

Dazu ein passender, vielleicht auch unpassender Spruch:

Der Gutsherr zu der Magd spricht:

Störe mich beim Essen nicht!

Ich geh dann in den Wald hinaus und schau nach Sau und Rehbock aus.

Bring ich dort nichts zur Strecke, komme ich unter deine Decke.

Dann geht die Flinte richtig los und der Spaß wird riesengroß.

Weiter zum Kochen:

Diese beiden Brühen können die Grundlage für schmackhafte Suppen nach Hausfrauenart bilden.

Ich möchte nun zu Vorschlägen für einige Rezepte kommen.

Das soll aber nicht ohne Spruch geschehen!

Da hat uns wohl einer in die Suppe gespuckt.



Wollen wir gemeinsam hoffen, dass uns so etwas nicht passiert!

Glaubt man gewissen Überlieferungen so hat dieser Spruch, wie so mancher andere, ebenfalls einen historischen Hintergrund. In armen Zeiten wo die Menschen wenig zu essen hatten und oft Hunger leiden mussten, war man auch für ein Schüsselchen Suppe dankbar. Selbst die hatte nicht ein Jeder. Saß man nun am Tisch und einer hatte sein Schüsselchen Suppe vor sich stehen, so soll es vorgekommen sein, dass ihm sein Nachbar, der kein Schüsselchen hatte, eben da hinein spuckte. Damit hatte er ihm den Appetit verderben. Der Nachbar verzichtete und das Schüsselchen Suppe gehörte ihm. Daher kommt wohl der auch heute durchaus noch übliche Spruch. Wenn man also jemandem etwas verderben will, wird ihm also in die Suppe gespuckt

Das kann ich aber nicht behaupten und keinesfalls beweisen. Ältere und lebenserfahrene Menschen berichten es jedoch so.

Nachdem wir nun über die Grundbrühen gesprochen haben, beschäftigen wir uns weiter mit den Suppen. Suppen und Suppenarten gibt es ja bekanntlich sehr viele.

Standartsuppen, die ein jeder kennt, mehr oder weniger gerne isst aber auch Suppen, ganz individuell, ganz nach Hausfrauenart gemacht und Suppen, die einen fremdländischen Charakter oder Namen haben, deshalb jedoch keinesfalls weniger schmackhaft sind. Im Gegenteil! Wer lässt sich nicht gerne z.B. von einer guten Soljanka verführen? Ein wohl aus der ungarischen Küche stammendes Rezept, jedoch auch hier zu Lande allgemein bekannt und beliebt. Es gibt also auch Nationalität übergreifende Küche.

Oder die gute, alte Gulaschsuppe, die ja eigentlich auch ihren Ursprung in der ungarischen Küche haben soll.

Deshalb ist es unmöglich, in diesem lustigen Kochbüchlein eine Vollständigkeit erreichen zu wollen. Das ist auch gar nicht beabsichtigt.

Lassen wir also den alt überlieferten Grundsatz gelten:

**Ein Jeder macht es auf seine Weise.
Der Eine laut, der Andere leise.**

Hierzu muss jedoch festgestellt werden, dass nicht geklärt ist, ob dieser Spruch überhaupt etwas mit dem Essen oder dem Kochen zu tun hat. Das könnte auch andere Bereiche des Lebens betreffen. Wer weiß das schon? Manchmal macht man eben irgendetwas laut und manchmal leise, je nachdem, um was es gerade geht. Das Laute kann oder soll ruhig jeder hören, das Leise lieber nicht. Ersparen wir uns besser nähere Ausführungen und machen leise weiter.

In der Zeit, als die Welt noch in Ordnung war, der Postbote zu Fuß kam und Respekt vor dem Hofhund hatte, Tante Emma jeden Tag ihren Laden öffnete und Großmutter Strümpfe strickte, da gab es auch noch auf fast jedem Bauernhof die landläufig sogenannten Hausschlachtungen.

Das Schlachtschwein wurde, vom Ferkel bis zur ausgewachsenen Sau, selbst aufgezogen und nur mit bestem Biofutter ernährt.

Die Hausschlachtungen gehörten ganz selbstverständlich zum Lebensablauf der Menschen dieser Zeit und nahmen im wahrsten Sinne des Wortes auch viel Zeit in Anspruch.

Beginnend mit den umfangreichen Vorbereitungen, dem Beschaffen aller notwendigen Zutaten und Hilfsmittel, dem Schlachten selbst und schließlich den Arbeiten danach, um die gewonnenen Vorräte auch ordnungsgemäß und möglichst lange haltbar zu machen.

Wer kannte in dieser Zeit schon Tiefkühltruhen und Gefrierschränke?

Damals also, gab es auch den Begriff der Wurstsuppe.

Dazu gehört natürlich auch ein althergebrachter Spruch.

Ich bin doch nicht auf der Wurstsuppe hergeschwommen!

Dieser Spruch soll wohl zum Ausdruck bringen, dass man ja schließlich nicht „irgend jemand ist und auch nicht von irgend woher kommt“, sondern man ist ja schließlich wer, kann und weiß auch etwas.

Das verleiht der guten, alten Wurstsuppe nun aber eine völlig unverdiente, zweitklassige Rolle. So als wäre dieser Sud etwas Überflüssiges, so gesagt ein Abfallprodukt.

Das mag durchaus mancherorts so gewesen sein. Die erfahrene Hausfrau aber weiß, dass dieses bei Leibe nicht so ist. Beinhaltet diese Wurstbrühe doch alle Gewürze und damit die Geheimnisse eines gelungenen Schlachtfestes, gepaart mit der kräftigen Fleischbrühe.

Mit wenig Mühe wird mancherorts daraus ein kräftiges Süsschen bereitet. Man sollte allerdings den Sud zuvor durch ein Sieb geben, so dass nur die kräftige Brühe zurück bleibt.



Meine Empfehlung dazu:

(Menge je nach Anzahl der Mitesser)

Fügen Sie dem Sud das Folgende bei:

in etwa 1cm große Würfel geschnittenes, gekochtes Fleisch
handgeformte Klößchen aus Mett (Gehacktes)
geputztes und gut gewaschenes Suppengemüse, quer durch den Garten

Lassen Sie nun alles leicht köcheln bis das Gemüse gar ist und schmecken es noch einmal ab. Unter „köcheln versteht man landläufig das leichte vor sich Hinziehen im Topf, mit leichten Aufwallungen, ab und zu. Keinesfalls ein überschäumendes, kräftiges Aufkochen zulassen und möglichst den Kochtopf immer im Auge behalten!

Auch wenn das Wörtchen: „köcheln“ nicht im Rechtschreibbuch zu finden ist, wissen einigermaßen Sachkundige was gemeint ist.

Meist ist eine Gewürzzugabe nicht mehr erforderlich. Da ist natürlich der persönliche Geschmack das Maß der Dinge.



Tipp:

Prüfen Sie die Wurstsuppe vor Beigabe der Zutaten, ob sie nicht zu fetthaltig ist. Sollte dies der Fall sein, entfernt man mit der Schöpfkelle möglichst viele Fettaugen.



Tipp:

Lassen Sie aber noch einige Fettaugen in der Brühe, ansonsten schauen Ihre Gäste beim Essen dumm drein und sagen am Ende noch: In diese Suppen schauen mehr Augen hinein als heraus.

Da wir gerade bei der guten, alten ländlichen Sitte der Hausschlachtungen sind, sei an dieser Stelle noch etwas mehr darüber berichtet:

Der Begriff „Hausschlachtungen“ ist erst in der etwas neueren Zeit entstanden.

Ganz früher waren das schlicht und einfach die Schlachtfeste. Das war für die Leute, vorwiegend Bauern, auch wirklich so eine Art Fest. Natürlich konnte man das nicht mit den traditionellen, kirchlichen Festen, wie Ostern, Pfingsten oder gar Weihnachten vergleichen. Auch nicht mit Hochzeiten und Geburtstagen, nein, das nicht. Dies war etwas Familiengebundenes. Nur gute Nachbarn und Freunde wurden eingeladen. Eigentlich freute sich die Familie schon das ganze Jahr auf das Schlachtfest. Das fand jedoch erst in den Wintermonaten, der kalten Jahreszeit, statt. Auch das hatte seinen recht einfachen Grund: Der Winter ersparte den Kühlschranks, so sagt man. Obwohl unsere Vorfahren, die Alten, so ein Gerät gar nicht hatten und auch meist nicht wussten, dass es so etwas überhaupt gibt, geschweige denn, wie es aussieht.

Den Kühlvorgang des Fleisches verrichtete also Mutter Natur, also alles Bio. Natürlich durfte die Auskühlung auch nicht zu stark sein, das erschwerte die weitere Verarbeitung und war nicht gut für den Geschmack der nachfolgenden kulinarischen Produkte.

Die erfahrenen Hausschlachter kannten aber das richtige Maß und die erforderliche Temperatur ganz genau. Dazu brauchte er kein Thermometer nein, sie fühlten das mit der bloßen Hand. Manche Hausschlachter benutzten auch den Ellenbogen. Der ist ja bekanntlich eine ganz besonders wärmeempfindliche Stelle des menschlichen Körpers.

War nun also die Sau mit Hilfe des Schlachttisches und dem sogenannten Felleisen (die Funktion dieser Geräte genauer zu erläutern wäre in diesem Büchlein wohl fehl am Platze), von dem Fell, der Schwarte befreit, wurde sie an die Schlachtleiter gehängt.

Nur wenige erfahrene Hausschlachter wissen, dass der Begriff: „Felleisen“ eigentlich gar nichts mit dem Schlachtfest zu tun hat.

Eigentlich kommt er ja aus dem französischen Sprachgebrauch und bedeutet soviel wie: Ranzen, Reisesack, valise Koffer.

Das sind ja nun wohl kaum Geräte, mit dem das Fell abgezogen wird! Einen Zusammenhang kann ich da allerdings nicht erkennen. Nehmen wir das, der Einfachheit halber einmal so hin.

Dennoch verhilft uns das zu einem weiteren Spruch.

Dem haben sie aber das Fell über die Ohren gezogen!

Soll wohl soviel heißen wie: Der wurde aber kräftig ausgetrickst, über den Tisch gezogen, er wurde so zu sagen angeschmiert. Hat zum Beispiel für eine Sache viel zu viel bezahlt.

Nun, liebe Leserinnen und Leser, liebe Hobbyköchinnen und Hobbyköche, achten wir gemeinsam darauf, dass uns niemand das Fell über die Ohren zieht!

Zurück zum Schlachtfest:

Das Aufhängen der Sau an der Schlachtleiter erleichterte die weitere Verarbeitung erheblich. Man musste so die weiteren Arbeiten nicht in anstrengender, stark gebückter Körperhaltung erledigen.

gen. Dann fand ein unerlässliches, altüberliefertes Ritual statt, natürlich verbunden mit einem weiteren Spruch:

Wenn das Schwein ist aufgehängt, wird erst einmal eingeschenkt.

Die erfahrene Hausfrau kannte natürlich diese Männersitte oder besser gesagt Unsitte und hatte schon alles Notwendige vorbereitet. Sie brachte ein Tablett mit gefüllten Schnapsgläschen auf den Hof. Es war also schon eingeschenkt. Manchmal wurde auch nachgeschenkt. Einmal, zweimal, vielleicht auch dreimal, wohl je nach Größe und Gewicht der Sau. Das ist aber nicht bekannt und auch nicht überliefert.

Damit war schon einmal der erste und wichtigste Teil des Schlachtfestes geschafft. Ob das wirklich der wichtigste Teil war, ist noch fraglich. Zu mindest war der Anfang gemacht. Irgendwie ging es dann schon weiter. Die Schweinehälften kamen nun in die Küche, die peinlich gereinigte Waschküche oder den Schlachtraum. Der schwere körperliche Teil der Arbeit war soweit erst einmal erledigt. An den meist kalten Wintertagen freute man sich auch auf die warmen Räumlichkeiten.

Nunmehr griffen die Frauen ein. Damit fing das Elend an und nahm unaufhaltsam seinen Lauf. Nein, das ist natürlich völliger Quatsch. Meine Herren, stellen Sie sich doch einmal ein Leben ohne die lieben Frauen an unserer Seite vor. Da wäre das Elend doch wohl erst recht riesengroß. Zwar waren nach dem Eingreifen der Frauen die Branntweinflaschen auf wundersame Weise verschwunden, die Männer waren aber auch nicht so dumm und hatten mit einem solchen „Wunder“ schon gerechnet. Deshalb war ein ausreichender heimlicher Vorrat, von dem die Frauen nichts wussten, in einem Versteck angelegt.

So konnte das Schlachtfest also ohne größere Unterbrechung und Hindernisse fortgesetzt werden.

Nun ging es um das Zerlegen, Zerkleinern, Portionieren, um Gewürzzugabe und Abschmecken. Das war vorwiegend Frauensache, schon immer.

Keiner konnte das besser als die Frauen. Selbst der Schlachter soll über Kniffe und Kenntnisse mancher Hausfrau gestaunt haben.

Mit Gottes Hilfe, Dank des Eingreifens der lieben Frauen und ohne allzu viel Branntwein fand das Schlachtfest schließlich ein glückliches Ende. Es entstanden viele schmackhafte und haltbare Produkte. Die Speisekammer war reichlich gefüllt.

Den Mittelpunkt und Blickfang einer jeden Speisekammer bildete zweifellos der Schinken. Als Schinken, bezogen auf den Nahrungsmittelbereich, bezeichnet man im übertragenen Sinne eine geräucherte Schweinekeule. Ein solches Prachtstück herzustellen ist nicht ganz so einfach und es gibt eine Vielzahl von Varianten, Geheimnisse, Kniffe und Tricks.

Man denke nur an den guten Ruf des Schwarzwälder Schinkens oder an den bekannten Parma Schinken, benannt nach der italienischen Stadt Parma. Fast genau so beliebt wie der Parmesankäse, ein fester, würziger Käse.

Über Käse wollen wir aber nicht weiter sprechen. Davon, liebe Leser, werden Sie in diesem Büchlein noch ausreichend finden. Vielleicht finden Sie auch das ganze Büchlein als Käse (im übertragenen Sinne).

Wer weiß das schon?

Zurück zum Schinken.

Das geht natürlich nicht ohne einen weiteren Spruch.

Da habe ich wohl mit dem Schinken nach der Wurst geworfen.

Soll also heißen, ich habe etwas Hochwertiges, den Schinken, etwas weniger wertem, der Wurst (Massenware) hinterhergeworfen. Rein kaufmännisch ausgedrückt, würde man sagen: Ich habe bei einem Geschäft Verluste gemacht, also zu gesetzt.

Nun ärgern Sie sich aber nicht weiter, verehrte Leser, wenn das passiert sein sollte. Bei mir sind Sie in bester Gesellschaft. Die Schinken, die ich den Würsten oder Würstchen hinterher geworfen habe, kann ich kaum noch zählen.

Man sollte aber auch ein guter Verlierer sein können. Das zeichnet Edelmut und Intelligenz aus, zeugt von Charakter und Moral. Nehmen Sie das als kleinen Trost, falls Ihnen so etwas schon einmal geschehen ist oder noch geschehen sollte.

Beim Stichwort Wurst wollen wir versuchen noch einen Begriff zu klären und etwas abschweifen. Im thüringischen Eichsfeld ist der Begriff Feldkicker weit verbreitet. Dabei handelt es sich eigentlich um nichts weiter als um eine Mettwurst (spezielle regionale Zutaten ausgenommen). In den Erntezeiten, besonders zur Kartoffelernte, wurde die Verpflegung in einem Korb, einem Beutel oder auch Rucksack mit in das Feld hinaus genommen.

Oftmals ragte die Wurst, besonders wenn sie etwas länger war, aus dem besagten Behältnis heraus. Sie erblickte also das Feld, sie kickte ins Feld.

Ob das nun die tatsächliche Erklärung ist, vermag ich nicht zu sagen.

Ältere, erfahrene Herrschaften behaupten es jedenfalls.

Zum voran gegangenen Thema Wurst und Schinken gehört aber noch der nächste Spruch. Das wollen wir unverzüglich nachholen, ohne das Eingefügte zu vergessen:

Da habe ich die Faust in der Hosentasche gemacht.

Soll heißen, ich bin also ganz ruhig geblieben, habe mich nicht aufgeregt und meinen Ärger zurückgehalten. Vielleicht war das manchmal gar nicht angebracht. Steht doch in der heiligen Bibel geschrieben: Auge um Auge, Zahn um Zahn. Ist das richtig?

An dieser Stelle schlage ich vor, dass wir auf den Schinken zurückkommen, ohne ihn nach der Wurst zu werfen.

Das Gelingen eines ordentlichen Schinkens wird schon von der Auswahl des geeigneten Fleischstückes bestimmt.

Dafür kommt natürlich nur die Schweinekeule in Frage. Alles Andere wären Experimente, die ich nicht empfehlen kann. Schauen Sie sich bitte dazu die beiliegende Schweineabbildung an und achten auf Pos.6.

Man sollte beim Zurechtschneiden des entsprechenden Fleischstückes darauf achten, dass am oberen bzw. hinteren Teil ein Stück Schwarte bleibt, das Fleisch also an der Schwarte liegt oder umgekehrt. Je nach Betrachtungsweise. Das hat durchaus seinen Sinn. Nach ausreichender Ab-

hangzeit wird das Schwartenstück fest und gibt dem Schinken eine gewisse Stabilität. Weitaus wichtiger ist jedoch, dass damit ein allzu starkes Austrocknen verhindert wird. Die Schwarte verleiht dem Schinken Elastizität und hält ihn mürbe, dennoch bleibt es ein festes, gut zu bewältigendes Stück.

Soviel als Vorrede.

Damit ist unser Schinken aber noch lange nicht tafelfertig.

Wir gehen also davon aus, dass Sie das Fleischstück ordnungsgemäß zugeschnitten haben. Dazu noch ein gut gemeinter Rat: Schneiden Sie die Stücke nicht all zu groß. Machen Sie lieber einen Schinken mehr. Das Stück ist erstens leichter zu bewältigen und zweitens haben Sie dann später noch einen weiteren Schinken zur Verfügung.

Nehmen Sie vorsichtshalber noch einmal die beigegefügte Abbildung vom Schwein zur Hand und schauen auf das Teil Nr. 6, die Keule.

Doppelt genäht, hält besser, sagt eine alte Bauernweisheit.

Aus diesem Teil Nr. 6 kommt also der beste Schinken. Das ist gewiss. Legen Sie nunmehr das gute Stück auf den Vorbereitungstisch und reiben es mit einem Küchentuch kräftig ab.

Keinesfalls walken oder kneten. Das Fleisch braucht ab jetzt seine Ruhe. Nun wird es mit Salz und Pfeffer bestreut und vorsichtig eingerieben, ganz so, als würde man einer Jungfer den Rücken massieren.

Da ist natürlich wieder ein Spruch fällig.

Sie ziert sich, wie eine Jungfer in der Hochzeitsnacht.

Dazu kann ich keinen weiteren Kommentar abgeben. Mir ist allerdings keine Maid bekannt, die in der Hochzeitsnacht noch Jungfer war. Sollte es tatsächlich so eine „Heldin“ geben, möge sie sich bitte melden.

Sie erhält ein Exemplar von diesem Büchlein kostenlos (Altersgrenze bis max. 50 Jahre)

Ich merke schon, wir schweifen ab und kommen nun wieder zum Schinken.

Er ist also mit Salz und Pfeffer vorsichtig eingerieben.

Legen Sie das Fleisch in eine passende Schüssel und decken alles mit einem Tuch ab.

Von einer Knoblauchknolle werden die Zehen auseinander gelöst und geschält. Dann schneidet man sie in etwa 1 cm große Spalten und gibt diese in ein Glas mit Salzwasser.

Alles soll nun einige Stunden ruhen und durchziehen. Wir benötigen aber auch noch etwas Speck, der in dünne, etwa 1 cm lange Streifen geschnitten wird.

Danach wird unser künftiger Schinken gespickt.



Dazu benötigen wir natürlich einen Spruch.

Der wurde doch gespickt!

Spicken bedeutet im Bereich der Nahrungszubereitung oder des Kochens: mit Speckstreifen versehen, oder hineinstecken. Es gibt aber auch einen übertragenen Sinn: Jemanden reichlich mit etwas versorgen, versehen, vielleicht sogar bestechen.

Derartige Fälle sind mir nicht bekannt. Sollte Ihnen, liebe Leser so etwas bekannt sein, vergessen Sie es ganz schnell. Klagen und Gerichtsverfahren ohne Ende könnten Ihnen ins Haus stehen, wenn Sie davon Gebrauch machen. Verleumdung, üble Nachrede und vieles Andere mehr wären dann die Begründung.

Wenn Sie dann keinen guten Vertreter haben oder besser noch einen gespickten Gegner haben, sehen Sie ganz schön alt aus.

Das Spicken des Schinkenstückes ist ganz einfach. Wir benötigen dazu ein scharfes, spitzes Küchenmesser und die vorgenannten Zutaten, die zugeschnittenen Speckstreifen und die Knoblauchspalten.

Mit dem Messer stechen Sie in den mageren Teil des Fleisches rundherum kleine, schräge Schlitzze, so dass Speck und Knoblauchstreifen darin Platz finden.



Tipp:

Achten Sie darauf, dass beides gut vom Fleisch bedeckt ist. Notfalls mit dem schmalen Messergriff noch etwas nachdrücken.

Damit ist der künftige Schinken schon gut vorbereitet. Klopfen Sie ihn nun mit der flachen Hand rundherum leicht ab und legen ihn beiseite.

Wir fertigen jetzt die Lacke, Sole, den Sud.

Dazu wird herkömmliches Kochsalz in Wasser aufgelöst. Man nimmt etwa 2 bis 3 Esslöffel pro ½ Liter Wasser.

An dieser Stelle soll wieder ein Spruch erhalten.

Das Maß ist voll!

Soll wohl heißen, die Geduld ist zu Ende, habe jetzt die Nase voll.

Genau dies sollte Ihnen, liebe Hobbyköchinnen und Hobbyköche nicht passieren. Geduld und Ruhe ist die gute Seele der Hobbyküche. Ansonsten könnte es geschehen, dass bei Ihren Gästen die Geduld zu Ende ist. Dann bleiben Sie möglicherweise noch auf Ihrer hart erarbeiteten Mahlzeit sitzen und müssen alles allein verzehren.

Das wiederum könnte zur Folge haben, dass Ihre Körperformen aus den Maßen geraten oder bei Ihrem Magen ist die Geduld zu Ende. Was dann geschieht, darauf möchte ich an dieser Stelle lieber nicht näher eingehen. Soweit, so gut.

Bringen wir nun also die Leidensgeschichte des Schinkens zu Ende. Es ist an der Zeit! Ansonsten ruft Anfang Mai, zur Anschneidzeit des Schinkens, der Kuckuck und unser Schinken befindet sich noch gar nicht in der Lake.

Wo soll das hinführen? Und vor allen Dingen, wer soll das je verantworten, liebe Leser?

Es soll nun mit großen Schritten der Fertigstellung des Schinkens entgegen gehen.

Wir nehmen nun ein geeignetes Behältnis zum Einlegen des künftigen Schinkens. Brauchbar wäre ein Holzbottich, in geeigneter Größe, ein Holzfass oder auch Steintopf mit passendem Holzdeckel. Natur zu Natur.

Da fällt mir doch glattweg wieder ein alter, passender Spruch ein:

Ein jeder Topf findet seinen Deckel.

Was das wohl zu bedeuten hat?

Ich weiß es nicht, liebe Leser. Vielleicht können Sie helfen und es deuten. Danke, für Ihre Hilfe.

Es soll nicht Ihr Schaden sein, denn noch so einige alberne Sprüche aus dem täglichen Leben und von Früher, warten auf Sie.

Vorstellen könnte ich mir allerdings, dass man damit sagen wollte oder will: Irgendwie passt schon alles zu einander, etwas Passendes findet sich schon. Wer sucht aber nun den passenden Deckel für den Topf aus?

Hierbei könnte der nachfolgende Spruch hilfreich sein:

Man kann manchmal mehr erlauern als erlaufen.

Was wohl soviel heißen soll wie: Ruhe bewahren und abwarten, vieles regelt sich ganz von selbst. Sagen Sie das, liebe Leserinnen und Leser einmal einen stürmischen jungen Pärchen von etwa 18, 19 Jahren. Oh ha! Da werden Sie wohl kaum Applaus ernten, liebe Leserinnen und Leser.

In der Zwischenzeit wird sich ja nun wohl ein geeigneter Behälter und der passende Deckel für den oder die Schinkenkandidaten gefunden haben.

Gut so, meine sehr verehrten Hobbyköchinnen und Hobbyköche.

Weiter geht's!

Nun wird es aber auch so langsam Zeit.

Wir bereiten nun die Lake zu. Das ist die salzhaltige Pökelbrühe. Daher auch der Begriff Lachs-schinken, Pökelschinken. Die Schweden nennen das Laka Brühe. Vielleicht hat die Lake ihre Bezeichnung daher.

Die Herstellung ist nicht schwierig. Eine ausreichende Menge Wasser wird abgekocht und abkühlen lassen bis es lauwarm ist. Da löst sich das Salz besser auf. In das lauwarme Wasser geben wir nun das Kochsalz, etwa 3 Esslöffel pro Liter (ca. 50 g) und achten bei mehrfachem Umrühren darauf, dass es sich gut auflöst. Die Lake lassen wir nun gut abkühlen.