

Vom süßen Schmarrn bis zum deftigen Schnitzel

Hüttenklassiker selbst gemacht – Rippenknochen sorgen fürs Aroma in der Suppe

Von Julia Kirchner

Draußen ist man bei eisigen Temperaturen über die Piste gejagt, an den Handschuhen klebt noch der Schnee: Was gibt es dann Besseres, als auf einer Hütte einzukehren, sich aufzuwärmen und den Magen zu füllen? Klassiker sind hier zum einen herzhaften Speisen wie Rindsuppe mit Einlage, Schnitzel oder Tafelspitz, aber auch süße Kalorienbomben wie Kaiserschmarrn oder Germknödel. Natürlich braucht es für diese Gerichte nicht immer Schnee oder eine urige Hütte – sie lassen sich zum Glück auch zu Hause zubereiten. Koch Alexander Tschebull ist Kärntner und führt in Hamburg sein gleichnamiges Restaurant. Er ist außerdem Mitglied bei den Jungen Restaurateurs, einer Vereinigung junger Spitzenköche. Tschebull verrät Hobbyköchen seine besten Tricks:

■ **Kaiserschmarrn:** Die Zutaten sind erst mal unspektakulär – aber auf die richtige Zubereitung kommt es an. Zuerst trennt Tschebull die Eier und rührt aus Eigelben, Sahne, Mehl und Milch einen Crêpeteig an. Das Eiklar schlägt er separat auf und hebt es dann unter. „Das macht den Schmarrn schön fluffig.“ Gewürze wie eine Prise Salz und Zucker sowie Zitronenabrieb und Vanille dürfen nicht fehlen. Den Teig brät Tschebull dann in Butterschmalz in einer Pfanne an und gibt in Rum und Zuckersirup eingelegte Rosinen dazu. Dann kommt der knifflige Teil: das schwingvolle Wenden des Schmarrns, damit er von beiden Seiten schön anbrät. Danach kommt die feuerfeste Pfanne für circa 12 bis 16 Minuten bei



Wohlverdiente Stärkung bietet ein Kaiserschmarrn.

Foto: Claudia Steiner / dpa

180 Grad noch einmal in den Ofen: „Damit das Ganze schön durchbackt und nicht trocken wird“, erklärt Tschebull.

Reißen, nicht drücken

Ist der Schmarrn aus dem Ofen raus, kommt der wichtigste Part: das Zerreißen. „Reißen und nicht zerdrücken“, betont der Koch. Deshalb verwendet er zwei Gabeln und keine Holzspatel oder -löffel. Ser-

viert wird das Ganze mit Puderzucker und einer Frucht, die ein kräftiges Aroma und Säure hat: „Als Klassiker hat sich der Zwetschgenröster durchgesetzt. Es geht aber genauso gut ein Marillen- oder Kirschröster.“

■ **Rindsuppe:** Wer es deftig mag, für den ist die klare Rindsuppe das Richtige. Je nach Belieben werden Einlagen dazugegeben: „Das können entweder Grießnockerl, Fritta-

ten (Pfannkuchenstreifen) oder Schöberl (salziges Biskuit) sein“, erklärt Tschebull. Damit die Suppe so aromatisch und kräftig wie möglich schmeckt, ist die Wahl des Fleisches entscheidend: Der Koch empfiehlt Rippenknochen, an denen noch Fleisch dran ist – keine Röhrenknochen. Wer mag, kann noch Knochen und Fleisch vom Huhn dazugeben, die sogenannte Karkasse.

Langsam aufkochen

Wichtig für den Geschmack ist es, die Suppe kalt aufzustellen und langsam aufzukochen. Nur so erreichen Hobbyköche, dass das Fleisch richtig ausgekocht wird und der Geschmack in die Flüssigkeit übergeht. Den Schaum, der dabei entsteht, mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Für Geschmack und Farbe der Suppe am besten noch halbierte, angebräunte Zwiebeln dazugeben, ruhig mit Schale. Nach rund anderthalb Stunden kommt dann erst das Gemüse dazu: Lauch, Karotten und Rüben, Knollensellerie. „Erst ganz zum Schluss dann Salz, Lorbeer und Pfefferkörner dazugeben und alles vorsichtig durch ein Sieb geben.“

■ **Tafelspitz:** Ganz ähnlich wie die Rindsuppe wird der Tafelspitz zubereitet. Da das Fleisch am Ende aber mitgegessen wird, kann man fürs Ansetzen auch Röhrenknochen nehmen. Hinzu kommt wieder Suppengrün. Erst wenn alles aufgekocht und abgeschöpft ist, kommt das Fleisch dazu. „Fertig ist der Tafelspitz, wenn er von der Gabel rutscht. Er darf sich nicht hochheben lassen“, sagt Tschebull. Für die Kochzeit kann er je nach Fleisch-

größe und Temperatur keine genaue Angabe machen, aber man sollte mit zwei bis drei Stunden rechnen. Serviert wird der Tafelspitz traditionell mit kalter Schnittlauchsoße und einem Apfelmeerrettich, außerdem Cremespinat oder grünen Bohnen in Dill (Dillfisolien).

■ **Wiener Schnitzel:** Der österreichische Koch Mario Plachutta nimmt für vier Portionen 600 bis 700 Gramm geputzte Kalbsschale oder Frikandeau, Salz, zwei Eier, Mehl, Semmelbrösel zum Panieren sowie Öl oder Butterschmalz zum Backen. Das portionierte Fleisch bedeckt er mit Klarsichtfolie und bearbeitet es zart mit einem Fleischklopper (flache Seite) oder Plattierisen aus Metall, bis es etwa vier bis sechs Millimeter dick ist. Beidseitig gleichmäßig salzen. Eier mit einer Gabel verschlagen, Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, durch die Eier ziehen, abtropfen lassen und in Semmelbröseln wenden. Brösel zart andrücken, Schnitzel leicht abschütteln.

Reichlich Fett zugeben

Dann gibt er reichlich Fett in eine Pfanne, erhitzt das Ganze auf circa 180 Grad und legt die Schnitzel ein. Unter wiederholtem Schwingen der Pfanne bräunen, vorsichtig mit einer Fleischzange wenden. Fertig backen und mit einer Backschaufel aus der Pfanne heben. Abtropfen lassen und überschüssiges Fett mit Küchenkrepp abtupfen. Je nach Schnitzelstärke beträgt die Gardauer etwa drei bis fünf Minuten. Am besten passt dazu ein Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln mit Petersilie.

Rezepttipps aus: Irmi Hofmann: „Bayerische Mehlspeisen“

Bayerische Mehlspeisen

Traditionelle Rezepte – einfach nachzumachen

Bauchstecherl, Maultaschen oder Reiberdatschi: Mancher kennt diese Gerichte nur noch dem Namen nach oder deren „Schnellversion“ aus der Packung. Dabei sind diese Rezepte aus der bayerischen Küche gar nicht schwer zuzubereiten – und zwar ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, dafür aber mit Zutaten, die meist jeder daheim hat. Wie das geht hat Kochbuchautorin Irmi Hofmann in ihrem Buch „Bayerische Mehlspeisen“ beschrieben.

In der Einleitung bezeichnet sie die Mehlspeisen als „Schatz bayerischer Küchenkultur“. Die Vielfalt der Rezepte dürfte auch damit zusammenhängen, dass Mehlspeisen in früheren Zeiten regelmäßig auf den Tisch kamen. Das rare und teure Fleisch gab es oft nur an Festtagen und auch dann nur in Maßen. „Ganzjährig verfügbar waren unseren Vorfahren jedoch Mehl, Grieß, Hirse, Kartoffeln, Milch, Rahm, Topfen, Käse, Butter, Schmalz und Eier. Aus diesen Produkten, ergänzt durch Gemüse und Obst aus dem Garten, kochten Generationen von Bäuerinnen und Hausfrauen vielfältige schmackhafte und nahrhafte ‚Mehlspeisen‘. So wurden sie genannt, auch wenn sie zum Großteil aus Kartoffeln bestanden und nur wenig Mehl enthielten“, erklärt Irmi Hofmann.



Zugleich verweist sie darauf, dass (Ur-)Großmütter nur selten genau notierten, welche Mengen und Zubereitungsschritte für ein Gericht notwendig waren. Irmi Hofmann, inzwischen selbst Oma, will das mit ihrem neuen Kochbuch „Bayerische Mehlspeisen“ ändern. Neben den üblichen Rezept-

angaben zeigen die Fotos, wie ein Gericht (ungefähr) aussehen soll. Im Kapitel „Tipps und Tricks“ vermittelt Irmi Hofmann Grundlagenwissen, etwa fürs Gelingen von Kartoffel- oder Hefeteig oder für die Zubereitung eines Schmarrns. Letzterer sollte in Portionen gebacken werden, denn eine zu dicke Schicht in der Pfanne verhindert das rasche Durchbacken und Rösten, schreibt Irmi Hofmann.

Die Auswahl an Rezepten ist sehr groß; unter anderem gibt es: Apfelkücherl, Apfelmännl, Apfelmaultaschen, Apfelstrudel, Bauchstecherl, Dampfnudeln, Erdäpfelschmarrn, Fingernudeln, Zwetschgenknödel, Germknödel, Hoabadatschi, Kaiserschmarrn, Marillenbuchteln, Powidl-Tascherl, Quarkknödel, Reiberdatschi, Rohrnudeln, Rupfhauben, Semmelschmarrn, Topfenstrudel oder Zwirl. *Patrizia Burgmayer*

Irmi Hofmann: „Bayerische Mehlspeisen“, SüdOst Verlag, gebunden, 160 Seiten, 19,90 Euro.



Fingernudeln

Foto: Irmi Hofmann

Fingernudeln

Rezept aus: Bayerische Mehlspeisen

Zutaten: 800 g mehliges Kartoffeln, 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eier, 150 g Mehl, Butterschmalz zum Backen.

Zubereitung: Kartoffeln kochen, schälen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken, etwas abdampfen und abkühlen lassen. Die durchgepressten Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit Eiern und Mehl nach Bedarf rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit bemehlten Händen fingerdicke Rollen formen, davon kleine Nudeln abschneiden oder mit der Hand Nudeln abdrehen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fingernudeln darin auf allen Seiten goldbraun backen oder in einer gut gefetteten Bratpfanne im Backrohr bei 190 Grad Celsius unter mehrmaligem Wenden backen.

- Um Fett zu sparen, können die Fingernudeln in einer beschichteten Pfanne gebacken werden.
- Fingernudeln schmecken zu Sauerkraut oder Kompott, aber auch als Beilage zu Gemüse, Salat oder Fleischspeisen.

Rohrnudeln mit Quarkfülle

Rezept aus: Bayerische Mehlspeisen

Zutaten: Teig: 150 ml lauwarme Milch, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 1 Ei, 2 EL Öl, 250 g Mehl, 20 g Hefe, 1 TL Zucker. **Fülle:** 1 süß-säuerlicher Apfel, 200 g Quark, 50 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1/2 P. Vanillepuddingpulver, 30 g weiche Butter, 1 Ei, 2 EL Rosinen, Butter für die Form.

Zubereitung: Zwei Drittel der lauwarmen Milch, Salz, Zucker, Ei und Öl in eine Rührschüssel geben. Mehl dazugeben, Hefe mit einem Teelöffel

Zucker und etwas lauwarmere Milch verrühren und ebenso dazugeben. Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Hefeteig verrühren, dabei nach Bedarf den Rest der Milch hinzufügen. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Apfel schälen, Kernhaus entfernen, Apfel in kleine Würfel schneiden. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver, Butter und Ei gut verrühren. Dann Rosinen und Apfelwürfel untermengen. Den gegangenen Hefeteig nochmals durchkneten, dann zehn bis zwölf Stücke davon abstechen, mit bemehlten Händen etwas ausziehen und mit einem Esslöffel der Quarkmasse füllen. Ränder gut schließen und die rund geformten Rohrnudeln nebeneinander in eine gut gefettete Bratpfanne setzen. Nochmals gehen lassen, dann bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Rohr etwa 25 Minuten backen.



Foto: Irmi Hofmann



Rupfhauben mit Apfelstückchen und Rosinen

Foto: Irmi Hofmann

Rupfhauben

Rezept aus: Bayerische Mehlspeisen

Teig: 250 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Eier, 2 EL Öl, 2 bis 4 EL lauwarmes Wasser.

Zum Kochen: 60 g Butter, 500 ml Milch, Zimt-Zucker-Mischung zum Bestreuen.

Zubereitung: Mehl auf die Arbeitsfläche geben, salzen. In das Mehlhäufchen eine Vertiefung eindrücken. Eier, Öl und Wasser nach Bedarf in die Mehlgrube geben, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten, nicht zu festen Nudelteig verkneten. Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen, dann in acht Stücke teilen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu tellergroßen Fladen ausrollen.

In einem niedrigen Kochtopf mit großem Durchmesser oder in einer großen Pfanne Butter schmelzen, Milch zugeben und zum Kochen bringen. Teigfladen in der Mitte anheben und wie Hauben nebeneinander in die heiße Milch setzen. Topf mit Deckel schließen und die Rupfhauben bei mäßiger Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis ein Großteil der Milch eingezogen ist. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen.

- Nach Belieben können zwei bis drei fein geschnittene Äpfel und 50 g Rosinen in die Kochflüssigkeit gegeben und die Rupfhauben darauf gesetzt werden.