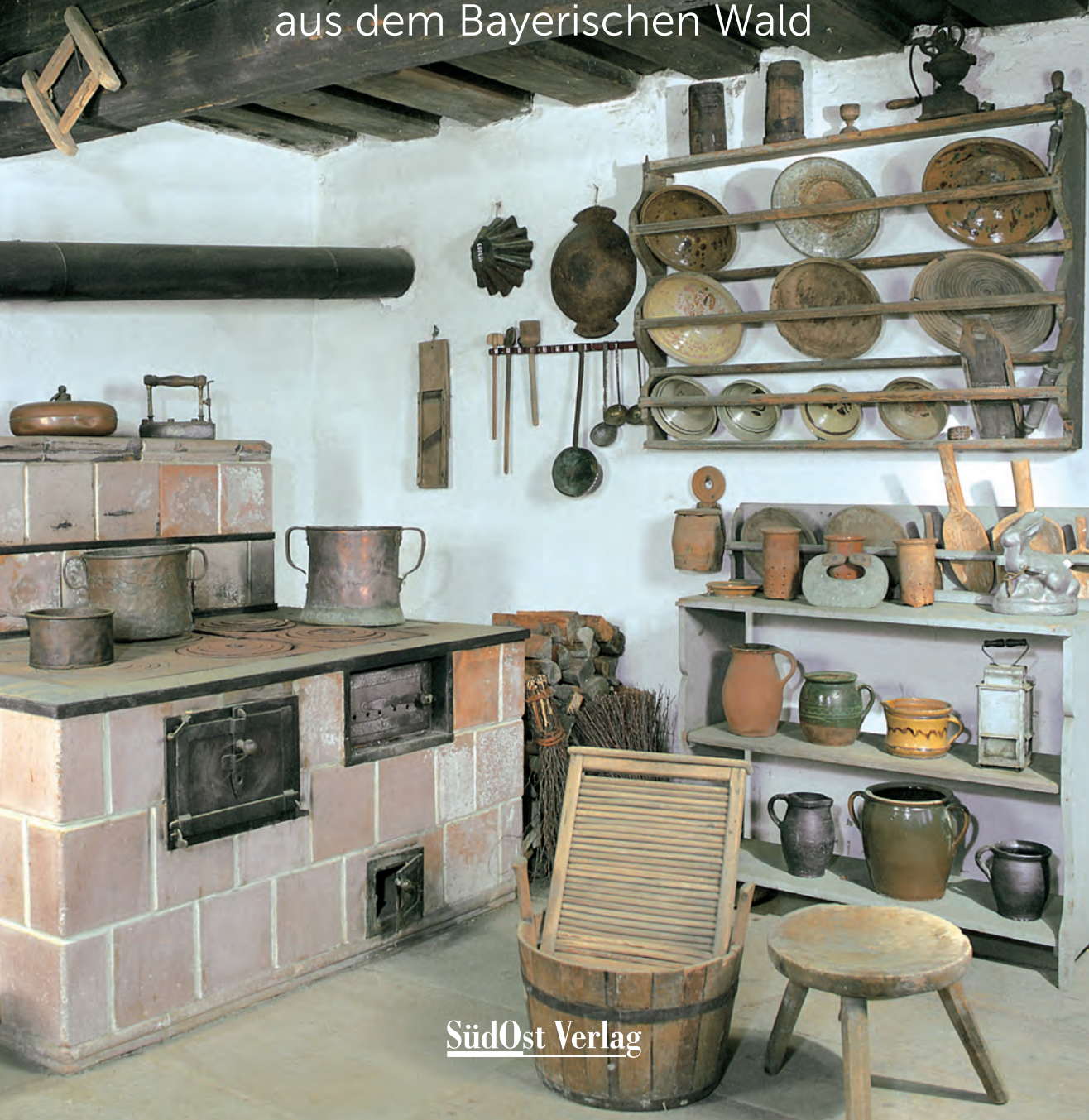


RUPERT BERNDL

# Brennsuppen und Erdäpfel












Vergessene Rezepte  
aus dem Bayerischen Wald



SüdOst Verlag

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	7
Die Geschichte des Kochens – ein Überblick .....	9
Politik und wirtschaftliche Veränderungen (zwischen 1803 und 1880) ...	11
Die deutsche Kochbuchliteratur .....	14
Die „Küche“ – ein doppeldeutiger Begriff .....	15
Der Bayerische Wald – ein kulinarisches Niemandsland? .....	20
Die „Dreiklassenküche“ .....	22
Karg und eintönig – Das „Arme-Leute-Essen“ .....	22
Die bäuerliche Küche .....	25
Das Reich der Köchinnen – Die bürgerliche Küche .....	30
Die beiden Kochbücher .....	33
Das „Meindl’sche Kochbuch“ .....	35
Das Herzstück der Küche – Ofen und Herd .....	38
Der Faktor „Zeit“ .....	40
Die Gewürze – das Salz in der Suppe .....	41
Verwendete Lebensmittel und Zutaten .....	44
Die Verwertung .....	47
Die Gerätschaften .....	48
Maße und Gewichte – ein Problem .....	50
Nährwert und Kalorien – gesunde Kost? .....	53
Die Rezepte .....	55
 Suppen .....	55
 Suppeneinlagen .....	73
 Fleischgerichte .....	76

	Wild .....	91
	Geflügel .....	94
	Fisch .....	96
	Knödel .....	99
	Gemüse, Salate, Kartoffelgerichte .....	105
	Gemüseauflagen .....	116
	Soßen .....	118
	Teigsorten .....	122
	Mehlspeisen .....	126
	Schmalzgebäck .....	143
	Kuchen, Torten, Gebäck .....	146
	Schlussgedanke .....	155
	Glossar .....	157
	Quellenangaben .....	165
	Bildnachweis .....	166



Tongefäße, wie sie zur Zeit der Kelten verwendet wurden.



In Tongefäßen wurden über dem Feuer Speisen zubereitet.

erhitzt wurden oder in der Glut der Feuerstelle konnte der Urmensch Fleisch, Körner und Eier rösten.

Erst als es die frühen Menschen verstanden, aus Lehm Gefäße zu formen und diesen durch Brennen Stabilität und Haltbarkeit zu geben, schlug die Geburtsstunde des Kochens im eigentlichen Sinn. Nämlich das Erhitzen von Nahrungsmitteln in Flüssigkeit.

Alles, was wir heute über das Kochen in frühester Zeit wissen, verdanken wir fast ausschließlich den Archäologen. Sie vermögen durch ihre Schlüsse aus entsprechenden Funden, die Lebensumstände unserer Vorfahren in allen Lebensbereichen zu erhellen.

Erst durch die Erfindung der Schrift sind gelegentlich auch Aufzeichnungen über Nahrungsmittel, Speisen, Kochkunst und Essgewohnheiten früher Hochkulturen auf uns überkommen. Griechische, vor allem aber römische Schriftsteller widmeten sich dann schon vermehrt diesem Lebensbereich.

Im Mittelalter, herauf bis zur Neuzeit, konnten sich nur der Adel, die wohlhabende Bürgerschaft und die reichen Handelsherren eigene Köche leisten. Im Gegensatz dazu stand in den Häusern der einfachen Bürger, Handwerker und Bauern die Hausfrau selbst am Herd. Vielleicht noch unterstützt von einer Magd oder den eigenen Töchtern, auf die in dieser Weise das Wissen um die Zubereitung der Speisen überging. In den verschiedenen Regionen Europas entwickelten sich eigene Gerichte und Kochmethoden, die vor allem durch die jeweils verfügbaren regionalen Lebensmittel bestimmt wurden. Mit der Mechanisierung und Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktion sowie neuer Techniken zur Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln erfuhr das Kochen eine spürbare Veränderung. Bekannte Rezepte wurden abgewandelt und verbessert, neue Gerichte entstanden. Die Kochkunst unterliegt seitdem einem ständigen Wandel.



Das Brot buk man auf den Höfen in der Regel auch selbst.



Die verschiedenen Obstbäume in der Nähe der Häuser dienen zur Selbstversorgung.



Verschiedene Hohlmaße, wie Schäffel und Eimer.



Backöfen wurden nicht nur zum Brot backen eingesetzt. Nicht selten befanden sie sich im Haus.

Zur Bestellung der Äcker diente ein Pflug.





Im Gegensatz zu den meisten Bürgerhäusern versorgte sich die bäuerliche Bevölkerung weitestgehend selbst.



# Aufgeschmalzene Brotsuppe

250 g Hausbrot  
2 Zwiebeln  
eine Msp Kümmel  
80 g Butter  
1 l Rindsuppe oder  
1 l Wasser mit 1 Suppenwürfel anrühren  
eine Msp Salz  
Schnittlauch

Die Zwiebeln werden in Ringe geschnitten und in Butter hellbraun geröstet. In die heiße Suppe kommt der Kümmel und erst unmittelbar vor dem Servieren kommen die gerösteten Zwiebeln dazu. Diese Suppe wird dann über das in Würfel oder blättrig geschnittene Brot geschüttet. Dann wird noch Schnittlauch darüber gestreut.

## Schwarze Brodsuppe

Schnitle gutes Hausbrod auf, Schütte siedendes Wasser darauf gieb sauern Ram darüber brenne Schmalz mit viel Zwiebel darauf. Der Zwiebel soll schön gelb sein.

## Schü Suppe

Gieb in einen Tegl, abschöpfetten oder March, schneide ein Häipl Zwifl in schöne dine Radl, dann nim ein Stück mageres Rindfleisch, ein Stück Rindsleber, etwas Milz u. Herz, schneide es in dine Schnitzl, nachdem nim Petersilwurzl, Pori, Zeleri, Gelbe Rüben, Pasternak, schneide alles in kleine Stückl, u.

giebs vermischt in den Tegl, aber den Zwifl mußt du am Boden liegen lassen, weil er die schönste Farbe macht, gieb den Tegl auf die Platen oder Glut reste es schön dunkelbraun aber nicht umrühren, wende den Tegl auf der Platen öfters um, daß es nicht anbrennt, dann gieb Fleischsuppe daran, laß es schön langsam sieden, daß es nicht trüb wird, dann seihe es durch ein feines Sieb, schöpfe die Fett ab, u. kanst darein geben was du willst. Schöberl od. Wandl, gebachene od. weiße Knödl, Margrana od. Habernudel, Hirnschöberl, Mehlschöberl, Leberschöberl, Kaisernökerl, blättrig geschnittenes Brot.



# Kalbsvögerl

750 g Kalbsschulter oder Kalbsschlegel  
200 g geräucherter durchwachsener Speck  
3 Kapern  
2 Sardellen  
1 EL Petersiliengrün  
100 g Butter  
1 Ei  
4 EL Sauerrahm  
2 in Milch geweichte Semmeln  
1 EL Mehl  
Salz  
 $\frac{1}{8}$  l Rotwein

## Kälberne Vögl

Nimm einen Schlegel, schneide dünne Schnitz, klopfe sie schön breit, salze sie und mach einen Faisch – hacke nämlich kälbernes Fleisch, auch milgeweichte Semmel, ein paar Sardellen, Capern, Citronenschaln, alles klein. Treib einen Butter ab, schlag Eyer dran – rühr dann das Gehackte darunter Petersilie, Gewürz, Milch, Rahm Salz. Streich von diesem Faisch auf die zubereiteten Schnitz, flicke es zusammen, steck es am Spieß, begieß sie mit Butter, streu Citronenschaln darüber, mach eine Sauce darüber, oder nimm zubereitete Schnitze mit grobem Speck unterlegt, nimm von einem geselchten rohen Schinken das Fleisch, hacke es klein, streich Citronenschaln und Gewürz drauf. Zusammengerollt, richtet man es in eine Rein mit Butter belegt, ein wenig rothen Wein, laß es recht schön mürbe dünsten, unten und oben Gluth. Mach dann ein Sauce darüber.

Zuerst wasche die Kalbsschulter oder den Schlegel, trockne ihn ab und schneide ihn in dünne Schnitten. Diese werden geklopft und leicht gesalzen. In wenig Fett lässt man nun den klein geschnittenen Speck, die Petersilie, die Kapern, die klein geschnittenen Sardellen und die ausgedrückten Semmeln etwas anbraten und weich dünsten. Wenn diese Masse ausgekühlt ist, werden 1 Ei und 2 EL Sauerrahm dazugemengt. Damit werden die Fleischschnitten bestrichen. Diese werden darauf eingerollt, mit Spießen oder mit einem Bindfaden zusammen gehalten und in heißem Fett weich gedünstet. Wenn sie weich sind, mischt man in den Saft etwas Mehl und den restlichen Sauerrahm. Mit Rotwein aufgegossen lässt man das Ganze noch zugedeckt 40–50 Minuten dünsten.





# Russisches Eierschmalz

500 g vom Vortag übrig gebliebenes gekochtes oder gebratenes Fleisch verschiedener Art

3 EL Mehl

$\frac{1}{8}$  l Milch

3 Eier

Salz, Pfeffer

Petersilie

2 EL Sauerrahm

50 g Butter

In einer Pfanne wird das Fett erhitzt. Die Fleischreste werden klein geschnitten und dann zusammengemengt mit den Eiern, der Milch, dem Sauerrahm, dem Mehl und der Petersilie. Diese Masse gibt man in die Pfanne. Mit Salz und Pfeffer wird abgeschmeckt.

Damit sich das Eierschmalz nicht anlegt, muss ständig umgerührt werden.

## Russisches Eierschmalz

Nimm übrig gebliebenes Fleisch verschiedener Art und wiege es zusammen, dann tue in einen Hafen einige Löffel voll Mehl mit etwas Milch, dann 2 bis 3 Eier hinein, salzen, Petersilie auch etwas sauern Rahm, vor diesem aber noch das gewiegte Fleisch. Wenn alles gut vermengt ist, laß in einer Pfanne Butter oder Fett heiß werden, ohngefähr soviel, als man zu einem Eier-Schmalz braucht und gib dann die Maaße hinein, scherre es öfters auf, doch soll es eine schöne Farbe bekommen.

# Schweinefleisch

Besonders geeignet für ein schnell zubereitetes Fleischgericht ist das vielseitig verwendbare Filet. Dagegen liefern Kamm, Rücken und Bug den saftigsten Braten. Zum Räuchern eignen sich besonders gut Hinter- und Vorderschinken, Rücken und Bauch.



# Hase gebraten

2 Hasenschlegel und ein Hasenrücken  
(1,5 kg) von einem gebeizten Hasen  
Salz  
Pfeffer  
Wacholderbeeren  
100 g Speck für die Pfanne und zum Spicken  
Zitronenschale

## Zum Braten:

80 g Butter  
1 gelbe Rübe  
1 Petersilienwurzel  
1 Selleriewurzel  
Brotrinde  
1 Zitronenscheibe  
 $\frac{1}{4}$  l Beize  
 $\frac{1}{8}$  l Sauerrahm

## Bratzeit:

30–40 Minuten für den Rücken  
50–60 Minuten für die Schlegel  
bei 210–230 Grad C

Die Fleischteile des gebeizten Hasen werden mit Speckstreifen gespickt. Zu jedem Speckstreifen gibt man ein Stückchen Zitronenschale dazu.

In die gefettete Bratreine kommen auf die Speckscheiben die Fleischteile, die mit heißer Butter übergossen werden. Nun kommen das geschnittene Wurzelwerk, die Brotrinde und die Zitronenscheibe dazu. Im vorgeheizten Bratrohr wird auf mittlerer Ebene der Hase 15 Minuten angebraten. Nach dem Anbraten mit wenig heißer, verdünnter Beize aufgießen. Während der Bratzeit mehrmals mit Soße übergießen.

20 Minuten vor dem Ende der Garzeit das Fleisch noch mit Sauerrahm bestreichen und braun werden lassen. Soße mit ein wenig verdünnter Beize aufkochen, mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer abschmecken und durchpassieren.

## Gebratener Hase

Nimm den eingeweizten Hasen, spicke ihn mit Speck u. immer zu den Speck ein Schnitzl Lemonischöln hinein stecken, thu ihn in die Rein, schneide Gelbe Rüben, Petersilwurzel, Zelleriwurzel, hin u. wieder in die Rein, auch einige Brodrindl, thu Essig u. Wasser daran, auch ganzer Pfeffer, brate ihn gut, gieb auf der Höhe, öfters Ram darauf, u. brate ihn wieder, dann mache die Soß, thu Butter in einen Tegl, mache von den Butter eine Braungelbe Einbrenn, thu Fleischsuppe daran laß es aufsieden, dann schütte es zu den Hasen in die Rein, wenn du ihn anrichtest, zerschneide ihn, seige die Soß darüber.



# Fisch

## Fisch gebraten (Forelle, Zander)

1 kg Fisch  
100 g Butter  
Zitronenscheiben

Salz  
Pfeffer  
Petersilie

### Gebratener Fisch

Putze den Fisch, Salz ihn gut ein, pfeffere in, gib ein papier in eine Rein, thue Butter hinein, denFisch darein, schmirb ein papier mit Butter und leg es darauf. Kehr den Fisch um, das er auf einer jeden Seite eine Farbe bekommt.

Der Fisch wird geputzt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und mit Pfeffer eingerieben. Dann lege Papier in eine Bratreine und gib Butter darauf. Der Fisch wird nun darauf gelegt und mit einem mit Butter bestrichenen Papier abgedeckt. Der Fisch wird mehrmals gewendet, bis er goldgelb geworden ist. Auf dem Serviertablett wird der Fisch mit Butter übergossen und mit Petersilie garniert.



# Knödel

## Bröselknödel

3 EL Rahm  
40–50 g Semmel-  
brösel  
2 Eier  
1 Prise Salz

Muskat  
Petersilie  
1 l Fleischbrühe oder  
heißes Schmalz

Den Rahm erhitzen und schaumig rühren. Nach und nach die Eier und die Semmelbrösel dazu rühren und die fein geschnittene Petersilie darunter mengen. Mit Salz und wenig Muskat würzen. Diese Masse soll nun 30 Minuten quellen, ehe man sie zu kleinen Knödeln formt und im heißen Schmalz heraus bäckt bzw. in die kochende Fleischbrühe einlegt (Probeknödel kochen) und zugedeckt 10 Minuten leise garen lässt.

### Bresl Knödl

Treibe Ram ab, schlag zwei Eyer eins nach den andern gut verrührt, Salz, ein wenig Muschgatnuß, mach es mit Semlbresl an, bake sie im Schmalz.

## Erdäpfelknödel

1 kg frisch gekochte  
Kartoffeln  
3 EL Mehl  
60 g Schmalz

Salz  
2 Eier  
5 Semmeln

Wenn die Kartoffeln gekocht sind, werden sie geschält, gerieben, mit Mehl überstaut und zum Abkühlen ausgebreitet. Die Semmeln werden in kleine Würfel geschnitten und mit heißem Schmalz und den verquirlten Eiern übergossen. Beide Massen mengt man nun unter Zugabe von Salz zusammen und lässt sie etwa 20–30 Minuten anziehen. Dann formt man Knödel, legt sie in kochendes Wasser und lässt sie 15–20 Minuten leise kochen. Probeknödel kochen.

### Erdäpfel-Knödl

Man schneidet um ein Kreuzer Semml recht klein auf und brennt heißes Schmalz daran, wie zu andern Knödl, dann gesalzen, dann siedet man schöne Erdäpfel, und wenn sie ausgekühlt sind, so werden sie gerieben, und mischt ein paar Esslöffel voll Mehl darunter, zu einer Pfennig-Semmel nimmt man einen Erdäpfel, dann werden zwei große Eyer abgesprigelt und über die Bröckel geschittet, mischt es gut ab, dann giebt man die Erdäpfel mit Mehl darunter. Wenn sie so angemacht sind, laßt man es eine Zeit stehen. Der Teig wird recht fest, und schlagt's nicht zu groß in siedendes Wasser ein.

# Gemüse, Salat, Kartoffelgerichte

## Erdäpfelkren

1 kg Kartoffeln  
150 g–250 g frisch geriebene  
Meerrettichwurzel  
80 g Butter  
3 EL Sauerrahm  
Salz  
 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$  l Fleischbrühe

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgepresst und mit Rindsuppe aufgegos- sen. Dann gibt man ein Stück Butter und Sauerrahm dazu, schmeckt mit Salz ab und lässt alles zusammen 5–10 Minuten aufko- chen. Zuletzt wird der frisch geriebene Meer- rettich dazu gegeben.

### Erdäpfel – Krenn

Schäle Erdäpfel und koche sie weich, zerdrück sie dann fein und gieß sie mit Rindsuppe auf, gib ein Stück Butter, et- was sauern Rahm und Salz dazu und laß es aufkochen. Dann gib etwas geriebenen Krenn dazu und richte es an.



# Geselchtes mit Sauerkraut

1 Zwiebel  
30 g Butterfett  
1 kg Sauerkraut  
3/4 l Wasser  
1 kg durchwachsendes, geräuchertes  
Schweinefleisch

Die Zwiebel wird klein geschnitten und in einem Topf mit Butterfett gedünstet, bis sie glasig ist. Dazu gibt man dann das Sauerkraut, würzt es mit einer Prise Kümmel und etwa fünf Wacholderbeeren und schüttet darauf einen dreiviertel Liter Wasser dazu. Jetzt kommt noch das geräucherte Schweinefleisch dazu, das mitgekocht wird. Etwa ein bis einhalb Stunden muss das Ganze kochen. Dazu passen besonders gut Erdäpfel- oder Mehlknödel.





# Weiberfei

1 kg Kartoffeln  
3 EL Sauerrahm  
1 Ei  
2 EL Mehl

Salz  
2 Zwiebeln  
Butterfett

## Weiberfei

Schäl die Erdäpfel, reib sie auf dem Eisen, press sie ein wenig, gib ein halbes Quartl Ram daran, Salz es, Ei und Zwiebelbröckel darein, fett die Reine gut, gib den Teig darein, in das Rohr und brate sie bräunlich.

In der Mundart werden oftmals die Frauen als „Weiber“ bezeichnet und „fei“ bedeutet faul. Das nachstehende Rezept bedeutet jedoch keineswegs, dass die Frauen faul wären. Ganz im Gegenteil. Es handelt sich hier um ein Rezept, das einfach und schnell umzusetzen ist, weil die Bäuerinnen wegen der vielen Arbeit am Hof oftmals wenig Zeit zum Kochen hatten. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, gerieben und leicht gepresst, damit das Wasser abtropft. Dann wird der Sauerrahm dazugemischt. Dann werden das Ei, Salz und die fein geschnittene Zwiebeln dazugemischt. Dieser Teig wird nun in eine gut vorgefettete Reine gegeben und goldgelb, knusprig im Rohr herausgebacken.

# Schwammerlsoße

400 g Pilze  
110 g Butter  
80 g Mehl  
½ l Rindsuppe

¼ l Sauerrahm  
Petersiliengrün  
Salz

Die geputzten, blättrig geschnittenen Pilze werden mit 60 g Butter und fein geschnittenem Petersiliengrün etwa 5–10 Minuten weich gedünstet. Aus der restlichen Butter und dem Mehl wird eine helle Einbrenne gerührt, zu der die weich gedünsteten Pilze gegeben werden. Nach der Zugabe der Fleischsuppe lässt man alles etwa 20–30 Minuten leicht kochen. Dann wird der Sauerrahm dazu gegeben und mit Salz abgeschmeckt.

## Schwammerl-Soß

Man putzt die Schwämme, mache eine Buttereinbrenn, gib feinen Petersil daran, dann die blattlich geschnittenen Schwämme, laß es anlaufen, gieß es mit guter Rindsuppe auf, ein paar Löffel voll Rahm dazu, und fertig.





# Semmelkrenn

3 alte Semmeln  
4 EL Meerrettich  
½ l Rindsuppe  
30 g Butter  
1 Msp Zucker  
Salz

## Semmel-Krenn

Thu Butter in einen Tegl, laß ih zergehen, thu Semmelbresl darein, laß es einwenig anlaufen, dann thu den geriebenen Krenn darein, schütte Fleischsuppe daran, salz einwenig, auch laß ihn aufsieden, auch einwenig Safran, auch Zucker daran.

Die abgeriebenen Semmeln in warmer Rindsuppe 30 Minuten einweichen. Dann unter Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen und den frisch geriebenen Meerrettich dazurühren. Mit etwas Zucker und Salz würzen und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren rührt man noch ein Stückchen Butter dazu. Zu gekochtem Fleisch geben.



# Zwiebelsoße

350 g Zwiebeln  
30 g Butter  
40 g Speck  
1 EL Mehl  
½ l Fleischbrühe  
1 Msp Zucker  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Sahne  
3 EL Essig

## Zwiebel-Sauce

Laße fein geschnittene Zwiebel, Zucker und Fett lichtbraun werden, gieb dann Mehl hinein und laß es noch dünsten, dann gieße etwas (Bertram-) Essig daran, hernach Supp und ein wenig Salz und laß es kochen. Vor dem Anrichten passire sie durch und gieb sie zum Rindfleisch.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Butter erhitzen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinein geben und 10 Minuten weich dünsten lassen. Mit Mehl stauben und unter Rühren leicht anrösten. Dann wird mit Fleischbrühe aufgegossen und mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt. 10–20 Minuten köcheln lassen und vor dem Anrichten mit Sahne und Essig abschmecken. Zu Teigwaren und gekochtem Fleisch.



# Bayerische Nudeln

500 g Mehl  
¼ l lauwarme Milch  
1 Prise Salz  
20 g Hefe  
90 g Butter  
80 g Zucker  
2 Eigelb  
1 EL abgeriebene Zitronenschale

## Bayrische Nudl

Man nimmt ½ Pfund Mehl stets warm, Salz, ganz wenig dann im 2 Eslöff vol gute Germ in ein Haferl wie auch ein Ey und 1 Doder, 2 Loth zerlaßne Buter und einwenig gute Milch Die Milch darf in der Rein nicht über die Nudl aufgehn.

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig machen. Nachdem dieser gegangen ist, werden mit einem Esslöffel kleine Nudeln abgestochen, rund geformt auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett. In einer Bratreine Butter zergehen lassen, in dem die Nudeln gewälzt werden. Diese dann in die Reine setzen und wiederum gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180–190 Grad C etwa 30 Minuten goldbraun backen. Dann die Reine stürzen und die Nudeln voneinander lösen.





## Brotauflauf

1 l Milch  
250 g von Schwarzbrot abgeriebene Rinde  
1 Prise Salz  
die klein geschnittene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
etwas Zimt  
ein wenig Nelkenpulver  
100 g geriebene Mandeln  
50 g Butter  
20 g Butterflocken  
80 g Zucker  
5 Eier getrennt  
etwas Arak  
1 EL Rotwein

Aus Milch, Zitronenschale, Salz, Brotrinde, Zimt- und Nelkenpulver einen dicken Brei kochen und ein wenig abkühlen lassen. Inzwischen werden Eigelb, Zucker und Butter schaumig gerührt. Den Brei allmählich dazu geben und die Mandeln darunter mischen. Jetzt wird der steif geschlagene Eischnee von den fünf Eiern darunter gezogen. Die Masse in die gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform füllen, die Butterflocken darüber streuen sowie etwas Arak und Rotwein darüber gießen. Im vorgeheizten Backrohr auf der untersten Schiene bei 200–210 Grad C etwa 45 Minuten backen.

### Brod – Auflauf

Zu 12 Lth. Zucker reibe 1 Citrone ab, etwas Zimmt, Nelken,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene Mandl alles mit 8 Eyerdotter  $\frac{1}{4}$  tl Stunde lang verrührt, dann thut man etliche Handvoll geriebenes schwarzes Brod hinzu, dann den Schnee von 8 Eyern. Der Form wird bestrichen und gebröseln und der Teig darin gebacken. Auch etwas Arak und rothen Wein, gieß ihn darüber, in dem Rohre laß es eintrocknen, stürze ihn auf eine Schüssel, und gieß ihn nochmals über, doch mach mit der Gabel währenddessen Löcherchen in den Auflauf.

# Wiener Guglhupf

Gerührter Hefeteig (siehe Teigsorten)

## Zutaten:

2 EL abgeriebene Zitronenschale

120 g Rosinen

50 g geriebene Mandeln

## Für die Guglhupfform:

20 g Butter

40 g Semmelbrösel

20 g Schmalz

Zunächst wird ein gerührter Hefeteig zubereitet. Dazu mischt man dann die Rosinen, die geriebenen Mandeln und die abgeriebene Zitronenschale. Diesen Teig lässt man etwa 30 Minuten gehen. Jetzt streicht man eine Guglhupfform mit weicher Butter aus und bestreut sie mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln. Nun den Hefeteig in die Form füllen und etwa 20–30 Minuten gehen lassen. Bei 180–190 Grad C 45–60 Minuten im Rohr backen. Nach dem Backen stürzen und eventuell mit Puderzucker bestreuen.

## Wiener-Gogelhopf

Treibe  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz pflaumig ab, schlag die 10 Eierdötter, einen nach den andern drein, nach jeden Dotter eine Hand voll Mehl, 2 Lth. gestossene Mandl, Zucker an Citronen abgerieben, daß es süß genug wird, dann 2 Löffel abgewässerte Hefen drein, hernach von die 10 Klar den Schnee, rühr alles gut ab, dann gieß den Teig in einen ausgeschmierten gebröselten Modl, laß ihn noch hübsch gehen – dann back ihn. Man kann ihn auch mit Rosinen Weinbeer vermengen.





Jetzt bereits  
in der 6. Auflage,  
überarbeitet und  
erweitert!

Dieses Kochbuch soll an Rezepte erinnern, wie sie im Bayerischen Wald des 19. Jahrhunderts üblich waren. Gerade in unserer heutigen Zeit besinnt man sich wieder vermehrt auf Nachhaltigkeit und einen ähnlich sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln, wie es bei unseren Vorfahren immer schon üblich war. Übertragen in eine zeitgemäße Küchensprache sollen die Rezepte zum Nachkochen anregen. Darüber hinaus gewähren informative Texte und eine reiche Bebilderung Einblick in das Leben der Menschen zwischen etwa 1825 und 1890.

Grundlage für das vorliegende Buch waren handgeschriebene Kochbücher, die sich im Archiv der Stadt Waldkirchen befinden. Sie wurden geschrieben von Köchinnen, die in Bürger- und Pfarrhäusern für das leibliche Wohl sorgten oder in der gehobenen Gastronomie beschäftigt waren, oder stammen aus der Feder einfacher Bäuerinnen und geben Auskunft über die Essgewohnheiten der ländlichen Bevölkerung. So lassen sich vielfältige, kulturgeschichtlich bemerkenswerte Erkenntnisse gewinnen über die soziale Stellung der Köchinnen, die Arbeit in der Küche im 19. Jahrhundert sowie über die Verwendung von Lebensmitteln, Gewürzen und Gerätschaften.

Dem Autor gelingt es vor allem zu zeigen: Der Bayerische Wald war und ist kein kulinarisches Brachland, sondern vielfältig und reich an Ideen.



Heimat  
**battenberg**  
gietl verlag

**SüdOst Verlag**

ist eine Marke der  
Battenberg Gietl Verlag GmbH



24,90 € [D]