

Brot wegzuwerfen widerstrebt uns. Das hat nicht nur mit Sparsamkeit oder katholischer Erziehung („iss zamm, die armen Negerkinder hungern!“ ... damals ging das noch, und es war gut gemeint) zu tun, sondern auch mit dem Respekt vor einem der wichtigsten Lebens-Mittel. Und man kann nicht nur in unserer Gegend Köstliches daraus zaubern...

Weinviertler Veltliner-Brot-Suppe

100 g Mischbrot oder Brot aus Weizenmehl, es kann auch schon ein paar Tage alt sein
 100 g Zwiebeln, fein geschnitten
 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
 40 g Butter
 250 ml Weinviertel DAC
 (oder einfach ein Restl von einem guten Weißwein)
 500 ml klare Suppe
 (vom Huhn, Rind oder Gemüse; ersatzweise 600 ml Wasser mit 1 EL unserer Gemüsewürze, → S. 48, 20 Minuten kochen)
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Salz
 80 ml Obers
 50 g luftgetrockneter Weinviertler Schinken, ganz fein aufgeschnitten
 4 ganz dünne Brotscheiben, geröstet
 Muskatnuss

Brot in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch in der Butter hell anrösten, Brotwürfel kurz mitrösten. Mit Weinviertel DAC ablöschen. Mit dem Fond, Pfeffer und Salz abschmecken. 15 Minuten auf kleiner Flamme verkochen lassen, immer wieder umrühren, damit sich das Brot nicht anlegt. Mit dem Mixstab pürieren. Obers beifügen und die Suppe noch einmal mit dem Mixstab aufschäumen.

In heißen Suppentassen anrichten, mit dem Schinken und gerösteten dünnen Brotscheiben garnieren, Muskatnuss über die Suppe reiben.



„Schwein gehabt“ ist nicht von ungefähr ein Ausspruch, der für „Glück gehabt“ steht. In diesem Sinn ist es mir aber auch wichtig, dass das Schwein zumindest etwas Schwein hatte – nämlich ein gutes Leben mit Auslauf und Frischluft. Man schmeckt es...

Schweinsbrat mit Stöcklkraut

Dieses Rezept wird viel besser, wenn man eine größere Menge Fleisch nimmt – das, was übrig bleibt, lässt sich wunderbar kalt essen.

Schweinsbraten

2 kg Schweinsschopf mit Schwarte von einem Freilandschwein
(wer es mager mag, kann auch Schweinsrücken nehmen)
1 TL geschroteter Kümmel
Salz
2 Karotten
2 Gelbe Rüben
1 Stange Lauch
3 Knoblauchzehen

Stöcklkraut

1 kleiner Krautkopf
4 EL Rapsöl oder Bratfett vom Schwein
1 große Zwiebel
400 g überwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zucker
1 TL geschroteter Kümmel
100 ml Weißwein
(Grüner Veltliner passt besonders gut)

Für den Schweinsbraten: Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

In einen Römertopf (massiver Tontopf) oder in eine Bratpfanne aus Glas 1 cm hoch Wasser gießen. Den Schweinsschopf kalt waschen und mit der Schwarte nach unten in den Topf geben. Nach 45 Minuten herausnehmen, auf ein Brett legen und die Schwarte mit einem scharfen Messer alle halben Zentimeter einschneiden.

Schweinsbrat mit Kümmel und Salz würzen. Gemüse waschen, Karotte und Gelbe Rübe schälen. Das Gemüse in einige große Stücke teilen und mit zerdrückten Knoblauchzehen ins Fleischwasser geben. Darauf, jetzt mit der Schwarte nach oben, den Schweinsbraten setzen. Deckel daraufgeben, wieder ins Backrohr geben und bei 150 Grad 2 Stunden backen. Danach die Grillfunktion oder die Oberhitze aufs Maximum stellen und ohne Deckel 10 Minuten knusprig braten.

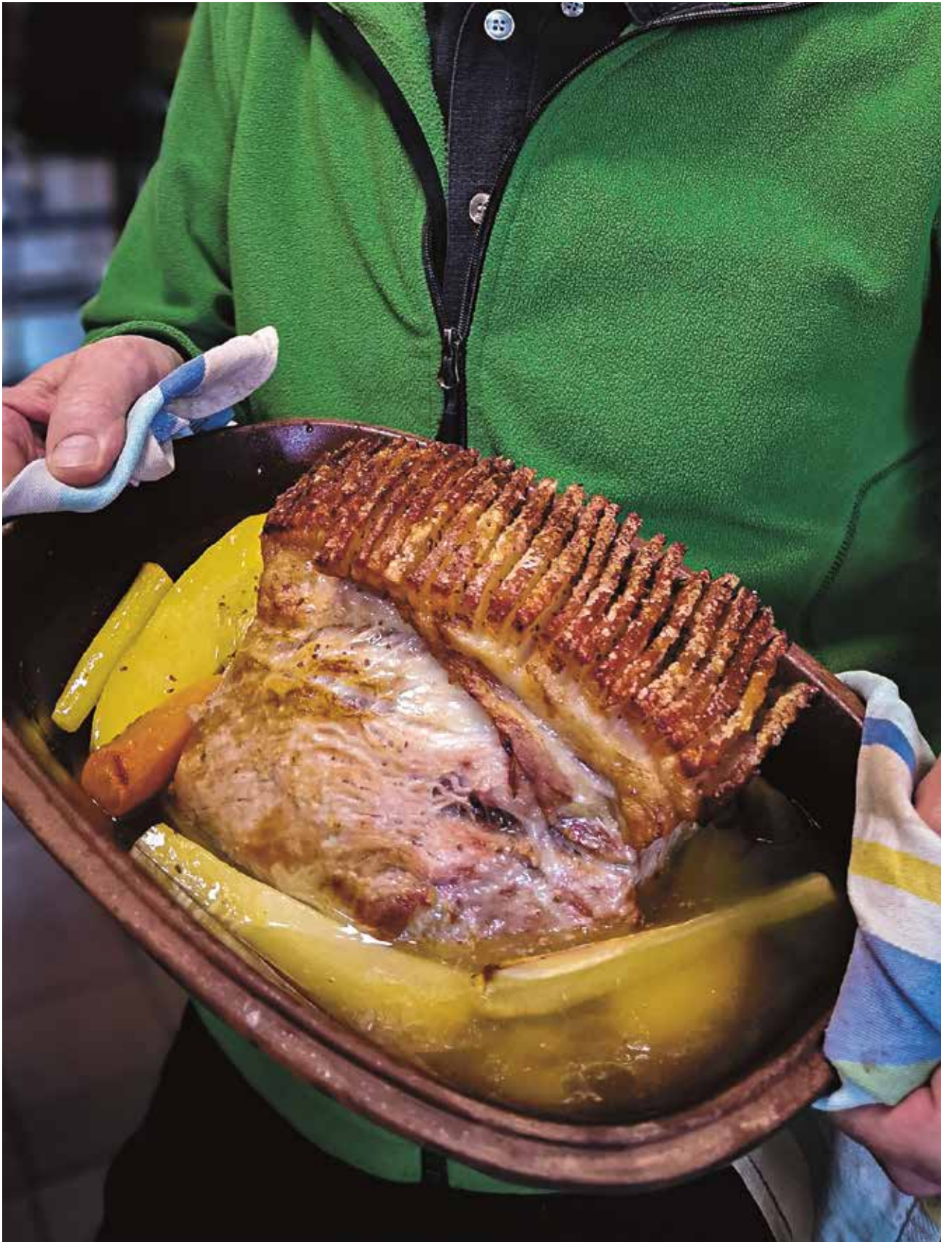
Gemeinsam mit dem Gemüse auf warmen Tellern anrichten.

Für das Stöcklkraut: Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

In eine hohe feuerfeste Form mit Deckel Öl oder Bratfett geben. Die geschälten, in Spalten geschnittenen Zwiebel einlegen. Darauf die geschälten, in fingerdicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln geben. Salzen, pfeffern, mit der Hälfte des Kümmels würzen. Den Krautkopf in 8 Segmente schneiden und darauflegen. Mit Weißwein übergießen, wieder würzen und zusätzlich den Zucker darüberstreuen. Deckel auf die Form geben und 1 Stunde backen.

Dieses Stöcklkraut, eine fast vergessene Gemüsebeilage, passt auch hervorragend, falls es Menschen in der Tischrunde gibt, die kein Fleisch essen.







Dieses Rezept stammt aus dem Westen Österreichs. Vorarlberger reklamieren es ebenso für sich wie Menschen aus den Tiroler Bergen. Jedenfalls wurde es im Sommer häufig auf Almhütten zubereitet – oft auch von Männern. Was ich jetzt nicht mit dem „Schwierigkeitsgrad“ des Rezepts in Verbindung bringen möchte.

Schwarzbeernocken

500 g Heidelbeeren
 300 ml Milch
 250 g griffiges Mehl
 ½ TL Salz
 2 EL neutrales Öl
 (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
 60 g Butterschmalz
 (oder 30 g Butter und 2 EL Öl)
 Staubzucker zum Bestreuen

Milch in einem Topf erhitzen. Die Heidelbeeren, das Mehl und das Salz gut vermischen, zur Milch geben und mit einem Holzlöffel „abbrennen“ – also durchrühren. Das Öl dazugeben und auf der Flammeiterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Dann etwas abkühlen lassen.

In einer Pfanne das Butterschmalz (bzw. Butter und Öl) zerlassen. Mit einem Esslöffel Nocken aus dem Teig stechen, in die heiße Butter geben und etwas flach drücken. Die Nocken auf beiden Seiten zirka 2 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.