

Alte Rezepte neu entdeckt

„All Tag a Gselchts, a fetts Schweiners und Würst,
des kunnt ma net zwinga, weil oan gar a so dürst“

So beginnt ein bekanntes Volkslied von Sepp Kiefer und Josef Eberwein und während die aufgeführten Gerichte und Speisen überall noch gut bekannt sind und auch

gern gegessen werden, ist das Gericht, um das sich das Lied eigentlich dreht, die „Wasserschnoizn“, wohl vielen, wenn überhaupt, nur noch als Name bekannt.

Refrain: 1. - 3. Strophe



A - ber mei Was - ser - schnoi - zn, guat zwie - belt und gschmal - zen,
weil is gern måg, mir schmeckts ål - le Tåg.

Wasserschnoizn

Diese „Wasserschnoizn“ wird eigentlich immer noch zu Unrecht als „Arme Leute Essen“ geringgeschätzt. Die richtige Wasserschnoizn ist aber ein durchaus nahrhaftes und auch sättigendes Gericht.

Ein altes Rezept aus vergangenen Jahrhunderten beschreibt die Herstellung der Suppe folgendermaßen:

Zu einem Eu nimt man 1 guten Löfl vol schönes Mehl in ein kleines Haferl rirt es fein ab und laßt es in siedente Fleischsuppe ein-tropfen.

In die Suppe brockte man Schwarzbrot ein.

Man sieht, diese Suppe bestand nicht nur aus einer dünnen Brühe mit einer dürftigen Einlage, sondern aus einer kräftigen, gebundenen Fleischsuppe. Die Suppe war also eine sogenannte „Einlaufsuppe“.

Nach einem aktuelleren Rezept bereitet man aus Butterschmalz und Mehl eine helle Einbrenne und gießt mit etwa 1 l warmer Rindssuppe auf. Das Ganze würzt

man mit Salz, Pfeffer und mit einer Messerspitze geriebenem Kümmel und lässt es etwa 5 Minuten kochen. Wer will, kann die Suppe auch mit einem aufgeschlagenen Ei legieren. Als Einlage reicht man kleingeschnittenes Schwarzbrot und garniert mit kleingeschnittener Petersilie und frischem Schnittlauch.

In dem abgedruckten Lied wird die Wasserschnoizn noch mit geschmalzenen Zwiebeln aufgewertet. Damit ist sie nicht weit von der „Aufgeschmalzenen Brotsuppe“ entfernt.

Aufgeschmalzene Brotsuppe

Diese wird nach einem alten Rezept so zubereitet:

Schnittle gutes Hausbrod auf, schütte siedendes Wasser darauf gib sauern Rahm darüber, brenne Schmalz mit viel Zwiebel darauf. Der Zwiebel soll schön gelb sein.

Für diese Brotsuppe wurde also ursprünglich keine Fleischsuppe verwendet, sondern nur siedendes Wasser. Insofern würde für sie wohl eher der Begriff „Wasserschnoizn“ passen. Auch sind in dem Rezept keine Gewürze erwähnt. Insofern braucht es schon eine „Übersetzung“ des Rezeptes in die heutige Zeit.

Für so eine gute, vor allem in der kälteren Jahreszeit wärmende und aufbauende Suppe brät man in feine Ringe geschnittene Zwiebeln in feinem Butterschmalz goldbraun an. Man kann auch noch kleingeschnittene Speckwürfel mitbraten und dem Ganzen dadurch einen noch deftigeren Geschmack verleihen. In einer weiteren Pfanne röstet man kleingeschnittene Schwarzbrotwürfel an. Man würzt eine heiße Rindssuppe mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Kümmel und gibt kurz



vor dem Servieren die geschmalzenen Zwiebeln hinein. Einen Teil der Zwiebeln behält man zur Dekoration zurück. In die Teller gibt man die gerösteten Brotwürfel und übergießt mit der Rindssuppe. Man gibt einen Löffel Sauerrahm in die Mitte des Tellers und garniert mit den aufgeschmalzenen Zwiebeln und kleingeschnittenem Schnittlauch und Petersilie.

Für beide beschriebenen Suppen wurde als Grundlage jeweils Rindssuppe verwendet.

Rindssuppe

Für eine einfache Rindssuppe werden Rind- oder Ochsenfleisch (Suppenfleisch), Rindsknochen (Ausschnitt), Markknochen und Wurzel- oder Suppengemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebel) etwa zweieinhalb Stunden in Wasser leise gekocht. Eine besonders gehaltvolle Suppe erhält man, wenn man das Fleisch in kaltem Wasser zusetzt.

Soll jedoch das Fleisch auch noch als Braten aufgetischt werden, gibt man das Fleisch und die weiteren Zutaten in bereits heißes Wasser. Dadurch verkürzt sich auch die Kochzeit.

In alten Rezepten kann man lesen, dass die Suppe durch die Zugabe von Rindsleber und Milz noch verfeinert wurde. Man kann auch ein paar Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in der Suppe mitkochen.

Der Suppe verleiht man mehr Farbe und Geschmack, wenn man die Zwiebeln mit der Schale verwendet. Man halbiert die Zwiebeln und brät sie auf der Schnittseite sehr rösch an. Dann gibt man das Wasser und die anderen Zutaten zu und kocht die Suppe fertig.

Ist die Suppe fertig, sieht man sie ab und würzt sie nach Belieben bzw. weiterer Verwendung.



Eine besondere, heute kaum noch bekannte Suppe, für die man auch die Rindssuppe als Grundlage nehmen kann, ist die Endviensuppe.

Huber 
MODE & TRACHT
INH. ANDREA DENDORFER

... mit uns Heimatgefühl erleben ...



94327 BOGEN-FURTH • PETERSGEWANNE 8 • WWW.HUBER-MODE-TRACHT.DE



LANDGASTHOF SCHMID

Tafelwirtschaft seit 1446

Gemütliche Gaststuben und sommerlicher Biergarten,
flexibler Festsaal zum Feiern, Veranstalten und Tagen ...

Mit Platz für 10 bis 300 Personen.

Schauen Sie einfach vorbei: Wir haben täglich geöffnet!

Gastlichkeit mit Tradition!

Chamer Str. 1, Wolferszell, Tel. 09961 551, www.wolferszell.de



Buchhandlung Winklmeier



Stadtplatz 42
94327 Bogen
Tel. 09422-402721
Mail: info@buch-bogen.de

*im  en
der Stadt*

Für Sie geöffnet:
Mo. - Fr.: 9.00 - 17.30 Uhr
Sa.: 8.30 - 12.30 Uhr
www.buch-bogen.de

+++ persönliche Beratung +++ Bestellservice +++ Online-Shop +++

Endiviensuppe

Ein altes Rezept beschreibt die Antifi Suppe so:

Wiege Antifi klein, mache eine gelbe Einbrenne, gieb den Antifi darein, salz ihn, laß ihn ein wenig anlaufen, gieb Fleischsuppe darein, und laß es gut aufsieden, seihe es, und richte es über gebähte Semlschnitl an.

In die heutige Zeit übersetzt, könnte man das Gericht folgendermaßen kochen:

Man wäscht einen großen Kopf Endiviensalat und entfernt die äußeren Blätter. Dann schneidet man den Salat in kleine Streifen. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Butterschmalz gelb anbräunen. Dann Mehl hinzugeben und eine helle Einbrenne herstellen. Dazu gibt man den kleingeschnittenen Endiviensalat und lässt ihn unter ständigem Umrühren ein paar Minuten andünsten. Man gießt mit der Rindssuppe langsam auf und lässt die Suppe etwa 10 Minuten köcheln. Dann wird sie püriert, mit etwas Sahne oder Sauerrahm eingedickt und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Thymian abgeschmeckt. Garniert wird die Suppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln.



Mancher Leser wird sich jetzt vielleicht wundern, warum in den vorstehenden Rezepten, wie in heutigen Rezeptbüchern so üblich, keine Mengenangaben enthalten sind und keine Zutatenliste angeführt ist.

Dies ist einfach den alten Rezepten geschuldet. Dort waren Mengenangaben nicht üblich. Die Rezepte wurden auch in einer Art Prosa aufgeschrieben. Die Hausfrauen oder Köchinnen kannten die Grundrezepte und die notwendigen Mengen aus Erfahrung, eigenen Wahrnehmungen und Beobachtungen. Sie beherrschten ihr Metier. Rezepte waren dabei nur als Hilfsmittel gedacht. Die Mengen richteten sich in erster Linie nach der Anzahl der zu versorgenden Familien- bzw. Haushaltsmitglieder und natürlich auch nach deren Geschmack und deren Vorlieben. Entscheidend war auch, was man sich leisten konnte. So waren Gewürze wie Pfeffer, Zimt oder Nelken teilweise sehr teuer. Deshalb wurde in manchen Haushalten mit weniger Gewürzen gekocht und in anderen dafür mit mehr Butterschmalz und Zwiebeln oder Knoblauch.

Die Rezepte enthielten in der Regel auch keine Angaben über Kochzeiten oder Temperaturgrade. Es gab damals keine Elektro- oder Gasöfen mit heute selbstverständlichen Steuerungssystemen, Zeit- und Temperaturvorwahl oder integrierten Uhren. Es wurde auf Holzöfen oder über offener Flamme gekocht. Die Temperatur schwankte und konnte nur dadurch reguliert werden, indem man das Kochgut mal näher und mal weiter weg vom Feuer stellte. Für die Temperatur war beispielsweise auch die Qualität des erwendetenholzes (Weich- oder Hartholz) entscheidend. Kochzeiten wurden deshalb nach der Dauer von Gebeten (z.B. Drei Vaterunser und ein Ave Maria; einen freudreichen Rosenkranz) aber auch nach der farblichen Veränderung des Kochgutes (z.B. im Rohr gelbbraun abtrocknen lassen; bei mittlerer Hitze backen bis es dunkelgelb wird) bemessen. Temperaturgrade wurden bild-

haft umschrieben (z.B. schwache Hitze; im nicht zu heißen Ofen; bei guter Hitze backen; auf der Glut kochen).
Mit etwas Kocherfahrung müsste es aber

den meisten LeserInnen möglich sein, die beschriebenen Gerichte nachzukochen. Der Kalendermacher wünscht viel Spaß dabei und Guten Appetit.

Herzlichen Dank !

Wir bedanken uns bei den Geschäften und Betrieben, die uns durch eine Anzeige bei der Realisierung des „Bogener Trachtenkalenders“ unterstützt haben.

Dadurch ist es möglich, diesen auch heuer wieder kostenlos aufzulegen. Wir bitten Euch, liebe Leser und Leserinnen, die Inserenten bei Eurem nächsten Einkauf auch zu berücksichtigen!



PODOLOGISCHE FACHPRAXIS
Mosandl *...ein Herz für Füße*

medizinische Fußpflege • Kassenzul. für Diabetiker
Nagelspangen bei eingewachsenen Nägeln • uvm.

Straubinger Straße 2 • 94327 Bogen

Tel. 09422 | 2201 • www.fusspflege-mosandl.de



MODER
Lebensmittel *aktiv für alle !*

OSSERSTR. 14, 94327 BOGEN

TEL: 09422 80 51 88

17. Klostermarkt

**17. internationaler Bogener
Trachten- und Kunsthandwerkermarkt
verbunden mit**

24. Bogener Ostermarkt

**150 Kunsthandwerker,
Trachtenausstatter und Ostereikünstler
aus verschiedenen Nationen**

Schauvorführungen, ausgewähltes volksmusikalisches Rahmenprogramm,
bairische Brotzeiten, Kaffee und selbstgebackene Kuchen,
am Sonntag 9.00 Uhr volksmusikalischer Gottesdienst
in der Barockkirche Oberalteich

3./4. 3. 2018

jeweils 10 – 17 Uhr

**KulturForum Oberalteich
mit Klosterhof, Vhs-Sälen und Barocksaal**

Info: 09422/4446

info@klostermarkt-bogen.de

www.klostermarkt-bogen.de