

„Dampfnudln hamma gestern ghabt...“

Nudl, Strudl, Schmarrn und Reimuas – Mehlspeisen aus „Ahndls“ Küche



*Dampfnudl hamma gestern g'habt,
Dampfnudl hamma heit,
Dampfnudl mengma alle Dog, sooft's a
geid!*

*Dampfnudl in da Zwetschgnbria,
oda mit Sauerkraut,
des glaub, des is a rare Kost, do werd
neig'haud.*

Das muss ja wirklich schon ein besonderes Gericht sein, wenn man es jeden Tag auf dem Tisch haben will. Was hat es auf sich mit dieser ominösen „Dampfnudl“?

Die Dampfnudel, früher ein Gericht, das es in jedem Haushalt mehr oder weniger oft gab, ist heute fast schon verschwunden von den „modernen“ und „gesundheitsbewussten“ Speiseplänen mit In-Gerichten aus der ganzen Welt.

Je exotischer ein Gericht, umso gesünder erscheint es. Bodenständige regionale Gerichte verlieren dagegen immer mehr an Bedeutung, gelten sie doch als eher eintönig und ungesund.

Natürlich bereichern Gerichte oder Zutaten aus anderen Regionen oder dem Ausland den Speiseplan ungemein. Und sie tun das nicht erst seit der Neuzeit. Großen Einfluss auf unsere „regionale Küche“ hatten die Römer. Ohne die Römer wären bei uns wohl kaum Spargel, Feigen, Zitronen oder Pfirsiche bekannt. Auch Petersilie, Liebstöckel oder Knoblauch fanden durch die Römer Einzug in unsere Küchen. Und was wäre eine Weihnachtsbäckerei ohne die vielen aromatischen Gewürze aus fernen Ländern.

Wir genießen heute asiatische und vor allem mediterrane Küche wie selbstverständlich. Döner und Pizza zählen in Deutschland mittlerweile zu den beliebtesten Fast-Food-Gerichten, noch vor der so beliebten „deutschen“ Currywurst. Und auch die kommt ohne exotische Gewürze nicht aus.

Einen großen Einfluss auf unsere Ernährung hatte die Einführung der Kartoffel aus Südamerika. Sie wurde hier im Laufe der Zeit ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Wie die Kartoffel den Speiseplan in Niederbayern geprägt hat, kann man im Bogener Trachtenkalender 2019 nachlesen. Zu finden ist dieser und fast alle anderen Trachtenkalender auf unserer Homepage: www.osterglocke-bogen.de.

Eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel, das Getreide, ist keine europäische Frucht. Das Ursprungsgebiet der verschiedenen Getreidearten liegt im Nahen Osten – dem Libanon und dem iranischen und anatolischen Hochland. Dort wurden die

verschiedenen Getreidesorten aus Süßgräsern gezüchtet. Im Bereich dieses „Fruchtbaren Halbmonds“ wurde Getreide schon vor über 10.000 Jahren kultiviert. Vor etwa 7.000 Jahren kam das Getreide dann nach West- und Mitteleuropa. Die ersten Getreidesorten waren Emmer, Einkorn, Hafer und Gerste.



Die heute bekanntesten und gebräuchlichsten Getreidesorten sind Weizen, Roggen, Hafer und Gerste. Es gibt aber zahlreiche weitere Arten und auch Unterarten, wie Dinkel, Weichweizen, Hartweizen oder Mais, Reis und Hirse. Jede der Arten hat ihre Besonderheiten und Verwendungen. Während die Gerste vorwiegend zum Brauen Verwendung findet, eignen sich Dinkel und Weichweizen durch ihren hohen Gehalt an Klebereiweiß bestens zum Backen von Brot und Kuchen oder Mehlspeisen.

Die Hirse gehört zu den ältesten Getreidesorten der Menschheit. Sie wurde früher auch sehr häufig in Deutschland angebaut und verzehrt und erst durch die Einführung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel verdrängt. Die Hirse gilt noch heute als das Getreide Afrikas.

Heutzutage wird Mais vorwiegend als Futtermittel großflächig angebaut. Früher fand der Kukuruz, wie der Mais bei uns hieß, regelmäßig auch in der Küche seine Verwendung. Gerichte aus Mais-

griß gewinnen aber durch den schlechten Ruf des Weißmehls zunehmend wieder an Bedeutung.

Es wird eben heutzutage sehr stark auf eine gesundheitsbewusste Ernährung geachtet, während in früheren Zeiten Speisen vorwiegend auch nahrhaft sein mussten. Sie durften dabei auch durchaus deftig sein. Sie mussten ja den durch die meist schwere körperliche Arbeit bedingten Kalorienverbrauch wieder ausgleichen. Das heißt aber nicht, dass die alten Gerichte heute nicht mehr zeitgemäß wären. Wie immer kommt es auf das Maß an.

Gäbe es tatsächlich jeden Tag nur Dampfnudeln, so wie in dem obigen volkstümlichen Lied des Regensburger Domkapellmeisters F.X. Engelhardt (Melodie) und des Altphilologen Georg Eberl (Text) Anfang des 20. Jahrhunderts beschrieben, wäre dies doch eine etwas eintönige Kost und die Nudeln würden einem doch bald zum Halse raushängen. Auch wenn es in dem Lied heißt: „Dampfnudl meng ma all Dog, . . .“

Aber wie bei so vielen auf den ersten Blick oft banalen oder lustigen Aussagen steckt auch ein gehöriger Anteil an Wahrheit drin.

In früheren Zeiten war bei der bäuerlichen Bevölkerung ein Stück Fleisch oder Fisch auf dem Mittagstisch eine Ausnahme und in der Regel nur an den Sonn- und Feiertagen vorgesehen. Die restlichen Tage gab es sättigende Gerichte aus Kartoffeln, Getreide und Hülsenfrüchten. Einesteils waren Fleisch und Fisch zu teuer für den täglichen Verzehr und andererseits durfte man aufgrund der rigorosen Fastengebote der Kirche an vielen Tagen im Jahr kein Fleisch essen. Da waren deftige Mehlspeisen eine gute Alternative. Mehlspeisen waren also historisch gesehen eher sättigende, meist fleischlose Hauptspeisen aus

Der Gipfel der Gefühle
SOMMER wie WINTER

WaldWipfelWeg
 Sankt Englmar • MAIBRUNN

2x Freizeit SPASS

SANKT ENGLMAR
 IM BAYERISCHEN WALD

FÜR DIE GANZE FAMILIE

D'ROBELBANH ST. ENGLMAR

EINTRITT FREI

www.sommerrodeln.de

Das voglwuide Freizeitland!

www.WaldWipfelWeg.de

- kompetente Beratung
 - schnelle Lieferung

Ihr Fachhandel
 im von Bogen

Buchhandlung Winklmeier

Stadtplatz 42 • 94327 Bogen
 Telefon 0 94 22 / 40 27 21

Online bestellen unter: www.buch-bogen.de

Klause St. Salvator

Diakonie in Bogen

Wärme
 Würde
 Wohlbefinden

LEONHARD - KAISER - HAUS

... in guten Händen

Wohnen mit Pflege für Senioren in Bogen

Dr.-Martin-Luther-Str. 2-4
 94327 Bogen
 Tel.: 09422 / 50 11 4-0
 Fax: 09422 / 50 11 4-40
 Email: leonhard-kaiserhaus@dw-regensburg.de
www.diakonie-regensburg.de



einfachen Zutaten. Die meisten Zutaten waren im Haushalt meist aus Eigenproduktion schon vorhanden. Die große Beliebtheit der Mehlspeisen rührt vorwiegend auch aus ihren vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten her und so gibt es zahlreiche Kochbücher, die sich mit Mehlspeisen befassen.

Und gerade die österreichische und vor allem die tschechisch/böhmische Küche sind bekannt für ihre süßen und teilweise opulenten Mehlspeisen.



Gabriele Praschl-Bichler

KAISERLICHE MEHLSPEISEN

Die besten Backrezepte aus dem privaten Kochbuch der österreichischen Kaiserfamilie



Dagegen sind die aus einfachem Hefeteig aus relativ wenigen Zutaten hergestellten Dampfnudeln relativ geschmacksneutral und werden eigentlich erst durch die „Beilagen“ zu einer Besonderheit. Und diese Beilagen sind vielfältig und reichen von süß bis deftig. Und manchmal gerät auch die Dampfnudel selbst zur Beilage.

Klassisch wird heutzutage zur Dampfnudel eine süße Vanillesoße gereicht. Ein guter Begleiter der Dampfnudel ist aber auch die

im Lied genannte „Zwetschgnbriah“, also ein Zwetschgenkompott oder ein Zwetschgenröster. Eigentlich passt so ziemlich jedes Obstkompott zur Dampfnudel. Man kann die Nudl aber auch mit „Hoawasof“ (Heidelbeermus) oder wie im pfälzischen beliebt mit „Woisoß“ (mit Weißwein verfeinerte Vanillesoße) genießen.

Wer es aber eher deftig mag, für den hat das Dampfnudllied auch passende Vorschläge. Man isst sie mit Sauerkraut oder in einer anderen Textversion des Liedes zu Rehrgout oder gar als Beilage zum Schweins-haxn. Es gibt Rezepte auch als Beilage zu Gulasch. Sie passen auch zu einer kräftigen Schwammerlbriah. Oder probieren Sie doch einmal eine warme Tomatensoße zur Dampfnudel.

Man kann sie aber auch mit Speck und Zwiebeln füllen. Dazu passt dann wieder Sauerkraut oder auch ein Blaukraut als Beilage.

Was brauchen wir nun alles für so eine Dampfnudel:

500g Mehl, 250 ml Milch, 20g Hefe, 50g Zucker, Prise Salz, 20g Butter (flüssig, aber nicht heiß), 2 Eier

Aus 3 Esslöffel Mehl, der zerbröselten Hefe, etwas Zucker und 125 ml Milch rühren wir einen Vorteig an und lassen diesen etwa eine halbe Stunde gehen.

Das restliche Mehl in eine Rührschüssel geben, den Vorteig, die restliche Milch, Salz, Eier und die flüssige Butter einarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort 45 – 60 Minuten aufgehen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 4 – 5 cm) und mit einem Messer in 12 ca. 90g schwere Stücke teilen. Mit der Hand schöne runde Nudeln drehen und

Ältester Heimatkalender
Deutschlands!

www.idowa.de

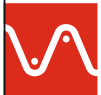
Straubinger Kalender

Zusammengestellt von Dr. Dorit-Maria Krenn

Unser Straubinger Kalender ist eine Wundertüte voll mit Unterhaltung, Information, Berichten und Gedichten.



5,60 €



MEDIENGRUPPE
Attenkofer

ISBN 978-3-947029-60-0

☎ 09421/940 6700 🌐 www.verlag-attenkofer.de



Verlag Attenkofer

GEFÄLLT DIR ?

DANN BESUCHE UNS

AUF FACEBOOK 

Quellenweg 1
94336 Hunderdorf

0 94 22 17 98
doris@baeckerei-kalm.de
www.baeckerei-kalm.de

Kalm

BÄCKEREI

seit 1937

Ihr Aral Markenvertriebspartner Kroiß GmbH & Co. KG

Lessingstraße 1
94327 Bogen
Telefon: 09422/1022
Telefax: 09422/80116



Aral Markenvertriebspartner
Aral Kraftstoffe
Aral Heizöle
Aral Schmierstoffe

BETREUTES WOHNEN

KÖNIGSGARTEN-KÖNIGSHOF STRAUBING



*... aus purer Lust am
ÄLTER WERDEN!*

LEBEN IM KÖNIGSHOF/-GARTEN
EINFACH EIN GUTES GEFÜHL

- SELBSTBESTIMMT UND SICHER
- DURCHDACHT BIS INS DETAIL
- SERVICE NACH WUNSCH
- AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

SERVICE und SICHERHEIT –
vereint in einer Wohnform,
die Raum für ein selbstbe-
stimmtes Leben lässt.

DAS IST BETREUTES WOHNEN!



Auskünfte und Besichtigungstermine
Länger ImmobilienVerwaltungs GmbH & Co. KG
Telefon 09421 – 740 877

www.wohnen-im-koenigsgarten.com



auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen und zugedeckt nochmal eine halbe Stunde gehen lassen.

In einem weiten Topf etwa 200 ml Milch, etwas Zucker und 20g Butter erwärmen und die Dampfnudeln locker hineinsetzen. Mit einem Deckel (günstig ist ein Glasdeckel) fest verschließen und ca. 20 Minuten sachte dämpfen. Lieber niedrigere Kochtemperatur und dafür eine etwas längere Kochzeit in Kauf nehmen, ansonsten werden die Nudeln außen braun und sind innen noch fast roh. Den Deckel keinesfalls mehr abheben bis die Dampfnudeln fertig sind! Beginnen die Dampfnudeln sich leicht zu bräunen, sind sie fertig.

Die fertigen Nudeln kann man noch mit Zimtzucker bestreuen.

Für eine einfache „Woisoß“ brauchen wir: ½ l Weißwein, ½ l Wasser, Schnitz Zitrone, Zimtstange, Sternanis Vanillestange, 2 Eigelb, 2 EL Zucker, ½ Pk. Vanillepuddingpulver, 100 ml Sahne.

Den Wein und das Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Zitronenschnitt, die Zimtstange, den Sternanis und die Vanillestange hinzugeben. Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale, Zimtstange, Anis und Vanillestange entfernen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Puddingpulver zufügen und in die Weinsoße einrühren. Wenn die Masse dicklich wird den Topf vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Wenn die Soße abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben.

Wer gerne mehr Weingeschmack möchte, nimmt einfach etwas mehr Wein und weniger Wasser.

Für die deftigen Varianten der Dampfnudel gibt man zum Grundteig keinen Zucker, keine Butter und auch kein Ei. Man gart die

Nudl dann auch in Salzwasser und Fett und nicht in Butter und Milch, wie die süße Variante.

Rohrnudel

Ein ähnliches Gericht wie die Dampfnudl ist die Rohrnudl. Diese wird mancherorts auch Buchtel genannt. Im Gegensatz zur Dampfnudl wird sie im Backofen (früher Rohr genannt) gebraten und nicht gedämpft. Klassisch ist auch hier die Vanillesoße als Beilage. Aber auch jegliches süße Kompott passt gut dazu. Gerne werden die Rohrnudln mit Zwetschgen- oder Marillenmarmelade gefüllt. Man kann sie aber auch mit frischen Zwetschgen oder anderem Steinobst füllen.

Rohrnudln gelten klassischerweise als Süßspeise. Deftige Varianten sind nur wenige bekannt, wie mit Speck und Käse überbacken oder mit einer Kräuterquarkfüllung.



Für den Rohrnudelteig nehmen wir: 400g Mehl, 1 Würfel Hefe, 125 ml Milch, 75g Butter, 70g Zucker, 2 Eier, Prise Salz, etwas Abrieb einer Zitronenschale.

In einer Tasse aus etwas Mehl (3 EL) der lauwarmen Milch, einem Teelöffel Zucker und der zerbröselten Hefe einen glatten Vorteig rühren und diesen etwa 20 - 30 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, den Vorteig und die restlichen Zutaten einarbeiten und ca. 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 4 - 5 cm) und mit einem Messer in 12 ca. 90g schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen und diese in eine gebutterte und mit Zucker ausgestreute Auflaufform oder eine Reine legen und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rohrnudeln etwa 20 – 25 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.

Rupfhauben

Die Zubereitungsart dieses seltenen Schmankerls erinnert ein wenig an die von Dampfnudeln, denn auch die Rupfhauben werden in Milch und Butter gedämpft. Allerdings bestehen diese aus Strudelteig und nicht aus Hefeteig.



Für den Teig nehmen wir 500g Mehl, 2 Eier, Prise Salz, EL Zucker, Milch nach Bedarf.

Das Mehl mit den übrigen Zutaten zu einen Teig verkneten. Soviel Milch verwenden, dass es ein fester Strudelteig wird. Den Teig etwa eine Viertelstunde ruhen lassen. In gleiche Portionen aufteilen und dann zu Fleckerl (15-20cm Durchmesser) dünn ausrollen.

In einem genügend großen (weiten) Topf zwei bis drei Zentimeter hoch Milch mit 150g Butter aufkochen lassen.

Die Strudelfleckerl mittig aufnehmen und zügig stehend in die heiße Milch-Buttermischung einsetzen und den Topf zudecken. Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die Rupfhauben mit einer Schöpfkelle entnehmen und mit der Milch-Buttersoße warm auf dem Teller servieren.

Dazu passt Apfelmus, jegliches Kompott oder ein Zwetschgenröster.

Apfelstrudel

Ebenfalls aus Strudelteig besteht eine klassische Mehlspeise, der Apfelstrudel. Entstanden auf dem Gebiet des früheren habsburgischen Reiches ist das Gericht mittlerweile international verbreitet. Es gibt zahlreiche Rezepte dazu.





Ihre Gärtnerei **MAX HOLZNER**

BLUMEN-, KRÄUTER- UND GEMÜSEPFLANZEN

- regional produziert
- mit vorwiegend regenerativer Energie
- wasser- und energiesparend
- unter Einsatz von Nützlingen
und biologischem Pflanzenschutz

**MODERNE
FLORISTIK
AUS UNSERER
KREATIV-
WERKSTATT**

**Bahnhofstraße 21,
94327 Bogen
Tel.: 09422-919**

www.max-holzner.de



info@max-holzner.de



Freundlich • preiswert • zuverlässig

IHR NEUWAGEN- UND JUNGWAGENSPEZIALIST



Auto Niedermayer GmbH • Bogener Straße 8 • D-94362 Neukirchen
Tel: +49 (0) 9961 9413-0 • info@niedermayer.de • www.niedermayer.de

Der Strudelteig wird aus Weizenmehl (250 – 300 g), Wasser und flüssiger Butter oder Öl (3 EL) hergestellt. Manche geben auch ein Ei oder Eigelb zum Teig. Intensives Walken und Schlagen sowie eine längere Ruhezeit vor der Verarbeitung ermöglichen das extreme Auswalzen oder Ausziehen des Teiges, der im Idealfall so dünn wird, dass er im unbackenen Zustand durchscheinend ist und dennoch nicht reißt. Belegt wird der Strudelteig mit einer gezuckerten Füllung aus angerösteten Semmelbröseln, kleingeschnittenen säuerlichen Äpfeln, Rosinen und Mandelstiften- oder -plättchen.

Aber wie bei Mehlspeisen üblich, gibt es unzählige Strudelvarianten, mit süßer, aber auch mit sauer-pikanter Fülle, wie den Milchrahmstrudel, Mohnstrudel, Nussstrudel, Topfenstrudel, Gemüsestrudel, Krautstrudel, Spinatstrudel, Strudel mit Frischkäse und Lachs, Strudel mit Speck und Käse oder gar den Blutwurststrudel.

Man kann den Strudel nicht nur mit Äpfeln, sondern mit allem möglichen Obst füllen: z.B. mit Rhabarber, mit Erdbeeren, mit Kirschen, mit Birnen, mit Marillen, Pfirsich oder Aprikosen.

Apfelmaultaschen

Eine bairische Abwandlung des doch eher aus der österreichischen Küche stammenden Apfelstrudels sind die sogenannten Maultaschen. Dabei sind nicht die bekannten aus Nudelteig bestehenden Maultaschen gemeint. Für diese Apfelmaultaschen verwendet man Strudelteig, der in mehrere kleine Portionen geteilt wird. Diese werden dünn ausgerollt, mit einer Mischung aus zerlassener Butter und Sahne bestrichen und dann mit kleingeschnittenen, gezuckerten Äpfeln und Rosinen belegt. Dann werden die Teigflecken zusammengerollt und nebeneinander

in eine gut gefettete Reine oder Auflaufform gelegt. Man bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie bei 180 °C Umluft etwa 20 Minuten. Dann übergießt man die Maultaschen mit einer Mischung aus Milch und Butter und brät alles etwa 15 Minuten weiter.

Als Beilage kann man verschiedenes Kompott reichen. Sehr gut schmeckt aber auch ein Glas frische Milch oder Buttermilch dazu.



Kartoffelstrudel

Eine Variante des klassischen Strudelteigs ist der Kartoffelteig. Dieser wird aus gedünsteten Kartoffeln unter Zugabe von Mehl, Ei, Butter und Salz hergestellt.

Der Kartoffelteig zählt aber eigentlich nicht mehr zu den echten Mehlspeisen, da die Hauptzutat dann doch die Kartoffeln sind.

Man nimmt den Kartoffelteig aber eher für eine deftige Füllung, wie den Strudel mit Hackfleischfüllung.



Für den Kartoffelteig braucht man 1000 g mehligkochende Kartoffeln, 250 g Mehl, 1 Ei, 1 TL Salz und etwa 60 g weiche Butter.

Die Kartoffeln werden weichgekocht und dann geschält. Dann dürfen sie etwas ausdampfen. Die Kartoffeln danach durch die Kartoffelpresse sehr fein zerdrücken und auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit dem Mehl, dem Ei, Salz und dem Butter zu einem glatten Teig verarbeiten und wieder kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Hackfleischfüllung zubereiten.

Eine Zwiebel schälen, kleinhacken und in Butter oder Öl leicht andünsten. Petersilie kleinschneiden. Das Hackfleisch mit den abgekühlten Zwiebeln, der Petersilie, 2 EL Paniermehl bzw. Semmelbröseln, 1 TL Majoran und 1 Ei in einer Schüssel gut vermengen und nach Belieben mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Nun den Kartoffelteig auf einem Bogen Backpapier zu einem Rechteck ausrollen, die Hackfleischmasse darauf verteilen und von der langen Seite her fest aufrollen. Den Teig an den Seiten fest andrücken, dass keine Füllung herausquellen kann. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten und den Strudel darauf legen.

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Den Strudel mit einem verquirlten Ei bestreichen und etwa 30 – 35 Minuten backen.

Dazu schmeckt ein Kräuterquark mit Schmand und Joghurt und ein Eisberg- oder Kopfsalat.

Ähnlich wie beim Apfelstrudel gibt es auch beim Kartoffelstrudel eine Abwandlung in Form der Kartoffelmaultaschen. Kleine Portionen von Kartoffelteig werden ausgerollt und zum Beispiel mit geschnittenem Zwiebel-Grün („Zwieferöhrl“) und angebra-

tenen Speckwürfeln gefüllt. Dann werden sie in einer gefetteten Reine knusprig ausgebacken. Dazu passt sehr gut ein würziges Sauerkraut.

Es gibt diese Kartoffelmaultaschen aber genauso in der süßen Variante mit Äpfeln oder anderem Obst gefüllt.



Kaiserschmarrn

Eine fast auf der ganzen Welt bekannte Süßspeise ist der Kaiserschmarrn. Dieser zählt zwar auch noch zu den Mehlspeisen, die Zubereitung des Teigs ähnelt aber mehr einem Pfannkuchenteig. Die Hauptzutat für den Teig ist die Milch. Dazu kommt Mehl, Ei, etwas Zucker und eine Prise Salz. Der Teig wird in einer Pfanne auf dem Ofen gebacken bis die Unterseite fest ist. Dann wird er mit einem Kochlöffel oder Pfannenwender in kleine Stücke zerteilt und mehrfach vorsichtig gewendet bis er fertig ist. Meist wird er mit Puderzucker überstäubt und mit Apfelmus serviert. Soweit das Grundrezept.

Aber wie allen Mehlspeisen eigen, gibt es vom Kaiserschmarrn so viele Abwandlungen und Varianten, dass hier auf ein spezielles Rezept verzichtet wird. Schon an der Frage, ob in den Kaiserschmarrn Rosinen gehören oder nicht, scheiden sich die Geister. Dann gibt es ihn karamellisiert, mit ganzen Eiern oder mit Eischnee,



St. Peter und Paul, Oberalteich



mit Topfen, mit zwei, vier oder gar sechs Eiern, mit Mineralwasser, mit Rumrosinen, mit Backpulver oder ohne, mit Vanillezucker, offen gebacken oder abgedeckt im Backofen, mit Zimtzucker oder mit gerösteten Mandeln bestreut. Und alle Rezepte melden für sich den Anspruch an das „Original“ zu sein. In Salzburg gibt es einen Kaiserschmarrn mit Bergkäse und von Starkoch Alexander Herrmann gibt es sogar eine deftige Variante mit Brotgewürz und Frühstücksspeck.

Vielfältig sind auch die „typischen“ Beilagen zum Kaiserschmarrn. Da gibt es das Apfelmus oder den Zwetschgenröster und das Apfel- oder Kirschenkompott. Mit Preiselbeermarmelade oder mit Schlagsahne und Vanilleeis.

Unterschiedlich sind auch die Geschichten über die Herkunft des Gerichts:

Die Süßspeise soll erstmals 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert worden sein. Dabei soll sie beim Anrichten versehentlich zerrissen sein, was später zu ihrem besonderen Merkmal wurde. Erst danach wurde die Süßspeise für Kaiser Franz Joseph I. „umgewidmet“ und Kaiserschmarrn genannt.

Es könnte auch sein, dass ein Hofküchen-Pâtissier mit einer neuen Komposition aus Omeletteig und Zwetschkenröster in der kulinarischen Gunst der Kaiserin gar nicht zu landen vermochte. Angeblich sprang seine Majestät in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit den Worten „Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat“ auf.

In einer anderen Variante der Legende wurde das Gericht, das demnach bereits anlässlich der Hochzeit von Franz Joseph und Elisabeth 1854 kreiert und der neuen Kaiserin gewidmet wurde, von den Köchen

zunächst „Kaiserinschmarrn“ getauft; es habe aber dem Kaiser besser zugesagt und wurde dementsprechend umbenannt.

Schön ist auch diese Geschichte: Der Senn einer Almhütte (in Österreich auch „Kaser“ genannt), auf der eine der kaiserlichen Jagden endete, setzte dem Kaiser einen „Kaserschmarrn“ vor, von welchem der Kaiser dermaßen begeistert gewesen sein soll, dass er das Gericht kurzerhand in „Kaiserschmarrn“ umtaufte.

Es könnte sich auch um einen bäuerlichen Hausschmarren, also einen „Schmarren a la casa“ handeln, aus dem (möglicherweise in Zusammenhang mit dem im Italienischen Casa d'Austria genannten Haus Habsburg) der Kaiserschmarrn geworden ist.



Semmelschmarrn

Eine etwas andere Form dieses Gerichts ist der Semmelschmarrn. Ein relativ einfaches Gericht und schnell zubereitet, aber nicht minder schmackhaft.

Pro Portion braucht man dazu eine bis einhalb alte Semmeln vom Vortag. Diese werden in feine Scheiben geschnitten und

mit warmer Milch (ca. 50 ml pro Semmel) übergossen. Die Masse lässt man etwa 10 Minuten einweichen. Dann gibt man je nach Semmelmasse 2 – 3 Eier dazu, nach Belieben Zucker und Zimt und vermennt das Ganze gut.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Semmelmasse hineingeben und goldbraun braten. Dabei ähnlich wie beim Kaiserschmarrn die Semmelmasse mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel zerteilen und mehrfach wenden. Wer mag, kann auch dieses Gericht mit Rosinen machen. Zum Schluss wird mit Puderzucker überstäubt.

Als Beilagen eignen sich die gleichen wie beim Kaiserschmarrn.

Ofenschlupfer

Eine Abwandlung des Semmelschmarrn sind die Ofenschlupfer. Der Teig ist in etwa der gleiche. Acht alte Semmeln werden in kleine Scheiben geschnitten. 250 ml warme Milch werden mit 1 Becher Sauerrahm, 5 Eiern, 120g Zucker 1. Prise Zimt und dem Mark einer Vanilleschote verrührt und über die Semmelschnitten gegeben. Gut einweichen lassen. In der Zwischenzeit 2 Äpfel schälen und entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft in einem Topf etwas andünsten. Nun die Semmelmasse mit den Äpfeln und nach Belieben



mit einer Handvoll Rosinen durchmischen. Zu Knödeln drehen, diese dann zu flachen Talern drücken und in Butter knusprig anbraten. Mit Zimtzucker bestreuen und mit warmer Vanillesoße servieren.

Reimuas (Reinmus)

Ein Gericht das aus der bäuerlichen Küche nicht wegzudenken ist und auch noch zu den Mehlspeisen gehört, ist das sogenannte Reimuas. Sehr beliebt ist das Reimuas vorwiegend wenn Heidelbeeren, Kirschen oder Zwetschgen reif sind. Der Teig ist dem Pfannkuchen- bzw. Kaiserschmarrnteig sehr ähnlich. Dafür werden 250g Mehl in eine Rührschüssel gesiebt und etwas Salz hinzugegeben. In einer anderen Schüssel werden 500ml Milch, 3 Eier mit einem guten Esslöffel Zucker verquirlt. Zum Mehl geben und mit dem Schneebesen zu einem flüssigen glatten Teig verrühren. Natürlich kann man den Teig auch in einer professionellen Küchenmaschine machen.



Nun heizt man den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 175 °C (Umluft) vor und lässt in einer Reine oder Auflaufform etwa 50g Butter schmelzen. Anschließend gibt man den Teig in die heiße Reine und verteilt großzügig etwa 500g Heidelbeeren, Kirschen oder Zwetschgen (halbiert und entkernt) darüber. Das Reimuas nun für etwa 25 – 30 Minuten backen, bis sich eine schöne Kruste bildet. Bei den Heidelbeeren empfiehlt es sich echte als Kultururheidelbeeren zu verwenden. Diese sind wesentlich süßer und schmackhafter.

Nach dem Braten mit reichlich Zucker oder Zimtzucker bestreuen und am besten noch warm genießen.

Dazu passt ein Glas frische, kalte Milch.

Einen guten Appetit wünscht der Kalendermacher Hans Schedlbauer.

Wallfahrtskirche Mariae Himmelfahrt, Bogenberg



Gnadenmutter vom Bogenberg

