KOCHSCHULE

Schmankerl zu Kirchweih

Zu Kirchweih geht es rund. Nicht nur, weil Kränze gebunden und ausgelassene Feste gefeiert werden. Auch in der Küche. Der Klassiker in Bayern zum Festessen ist der rohe Kartoffelknödel. Dieses Mal nicht aus dem Packerl, sondern selbst gedreht. Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier verrät, wie der Knödel garantiert gelingt.

VON STEPHANIE EBNER

Kartoffelknödel mit Rehragout: Hans Jörg Bachmeier zeigt unseren Leserinnen das Kirchweih-Essen. OLIVER BODMER

Die Herstellung von Kartoffelknödeln hat einen schlechten Ruf, weil sie aufwendig zuzubereiten sind. Deshalb greifen die meisten Köche heute am liebsten zum fertigen Kloßteig. „Da geht eine Tradition verloren“, bedauert Hans Jörg Bachmeier. Er verrät das Rezept seiner Großmutter. Sie war einst Wirtin im niederbayerischen Eggenfelden. Da gehörte das Kartoffelknödel-Machen zum täglichen Geschäft. „Ich weiß nicht, wie viele Knödel meine Großmutter in ihrem Leben gedreht hat?“, überlegt der Spitzenkoch und sagt: „Es müssen Tausende gewesen sein.“

Das Wichtigste beim Herstellen von Kartoffelknödeln sind – der Name verrät es bereits – die Kartoffeln. Die müssen wirklich von hervorragender Qualität sein, „sonst lohnt sich der Aufwand nicht“. Dann aber schmecke man den Unterschied. „Es müssen unbedingt mehligkochende Kartoffeln sein“, sagt Bachmeier. Diese enthalten sehr viel Stärke und wenig Wasser. Die natürliche Stärke wirkt als Kleber und sorgt dafür, dass die Knödel kompakt bleiben und eine schöne Konsistenz bekommen. „Verwendet man die falsche Sorte, bindet der Teig nicht richtig oder die Knödel zerfallen im Wasser.“ Zum Kartoffelreiben nimmt Bachmeier die feine Reibe, die übrig bleibenden Kartoffelstücke wandern in den Kochtopf – „weggeschmissen wird nichts“.

Früher hat man die rohen Kartoffeln geschwefelt, um zu verhindern, dass sich die geriebenen, rohen Kartoffeln durch Oxidation braun verfärben. Das macht man heute nicht mehr. In jedem Supermarkt gibt es Knödelweiß als Hilfsmittel.

Sobald der Teig vorbereitet ist, werden die Klöße in gesalzenem Wasser gegart. „Niemals kochen!“ Das Wasser darf nur sieden. Sprudelndes Wasser zerstört die empfindliche Struktur der Knödel, sagt Bachmeier. Sinnvoll sei außerdem ein Probeknödel. Zerfällt dieser, noch etwas Speisestärke in den restlichen Teig einarbeiten.

Kartoffelknödel sind die Hauptbeilage zu allen bayerischen Festtagsessen wie Gans, Schweinsbraten oder einem Rehragout (siehe Rezept).

KOCHSCHULE

Wenn es draußen nass und kalt wird, genießen wir **kulinarische Seelenwärmer** . Hans Jörg Bachmeier verrät uns bei der nächsten **Kochschule am Montag, 9. November,** was wir jetzt am besten kochen. Wer teilnehmen will, bewirbt sich per Mail unter **Gastro@merkur.de.**

Ein Teil der Kartoffeln wird fein gerieben.

Geriebene, rohe Kartoffeln gut ausdrücken.

Geröstete Brösel passen als Topping auf die Knödel.

Stärke setzt sich am Boden ab, zeigt Bachmeier.

Das schmeckt zu bayerischen Festen

Für die Kartoffelknödel
1,2 kg mehligkochende Kartoffeln (Suunita, Melia oder Lady Jane)
100 ml Milch
Salz
etwas Kartoffelstärke
Kartoffelweiß

für die Panko-Bröselschmelze:
60 g Panko-Brösel
60 g Butter

Zubereitung
1. Die Kartoffeln schälen. Ein Drittel der Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.
2. Die restlichen Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Küchenhandtuch geben und kräftig auspressen, bis die Kartoffelmasse möglichst trocken ist. Dabei das Kartoffelwasser in einer Schüssel auffangen und einige Minuten stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke am Boden absetzen kann. Das Wasser vorsichtig abgießen und die abgesetzte Stärke aufbewahren. Mit Kartoffelweiß bestäuben.
3. Die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch aufkochen und über die gekochten Kartoffeln geben. Alles zu einem glatten Kartoffelbrei verrühren. Die ausgedrückten rohen Kartoffeln zusammen mit der aufgefangenen Kartoffelstärke zum heißen Kartoffelbrei geben und alles zügig zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit Salz abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Kartoffelmehl dazugeben.
4. Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Knödel formen.
5. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel vorsichtig einlegen, Hitze reduzieren und die Knödel etwa 20 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen.

Die Kartoffelknödel sieden (nicht kochen!) im Topf.

6. Für Panko-Bröselschmelze die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Panko-Brösel dazugeben und unter ständigem Rühren langsam goldbraun rösten. Die Brösel sollen schön knusprig werden, ohne dass die Butter zu dunkel wird.

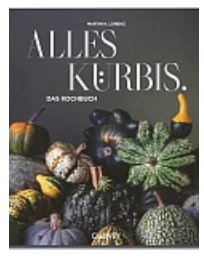
Für das Rehragout:
1 kg Rehfleisch aus Schulter oder Keule, küchenfertig
80 g durchwachsener, geräucherter Speck
2 Zwiebeln
1 Karotte
100 g Knollensellerie
1 EL Tomatenmark
200 ml kräftiger Rotwein
200 ml roter Portwein
400 ml Wild- oder Gemüsefond
2 EL Öl zum Braten
5 Wacholderbeeren
5 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 unbehandelte Orange
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl

Ein Festessen: Rehragout mit Knödel und Sauce.

Zubereitung:
1. Das Rehfleisch von Sehnen und Silberhaut befreien und in etwa 3–4 cm große Würfel schneiden. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Speck klein würfeln. Zwiebeln, Karotte und Sellerie schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. Öl zum Braten in einem Schmortopf erhitzen und das Rehfleisch darin portionsweise von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch soll richtig Farbe bekommen und nicht im eigenen Saft kochen. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Speckwürfel im Bratensatz langsam auslassen. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und kräftig anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Den Vorgang mit dem restlichen Rotwein noch zweimal wiederholen. Anschließend den Portwein zugießen und ebenfalls deutlich einkochen lassen. So bekommt die Sauce ihre dunkle Farbe und einen kräftigen, runden Geschmack.
4. Das Fleisch wieder zum Gemüse geben. Das Mehl einstäuben und kurz mitrösten. Würzen. Danach mit dem Wild- oder Gemüsefond auffüllen. Wacholderbeeren und Pfefferkörner leicht andrücken und mit Lorbeer, Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Orange heiß waschen und schälen. Orange halbieren und den Saft zum Ragout pressen. Die Schale zum Ragout geben. Das Rehragout zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1½ bis 2 Stunden langsam schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Sauce soll nur leicht köcheln.

Dazu passen: gebratene Steinpilze, Rahmwirsing und Preiselbeeren.
Anrichten: Das Rehragout mit reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die gebratenen Steinpilze locker auf dem Fleisch verteilen. Rahmwirsing daneben anrichten und die Kartoffelknödel dazugeben. Mit frischen Preiselbeeren garnieren.

KOCHBUCH



Alles Kürbis – Das Kochbuch

Mit der Herbstzeit kommt auch die Kürbiszeit. Die Tage werden kürzer, die Nächte kälter und spätestens dann hat der Kürbis Saison. Besonders beliebt ist der Hokkaido, dessen Schale beim Kochen weich wird und deshalb mitverzehrt werden kann. Auch Butternut-Kürbisse sind beliebt, ihr Fruchtfleisch schmeckt leicht süßlich. Kaum ein Gemüse ist so facettenreich, kreativ einsetzbar und überraschend wie der Kürbis. Der Callwey-Verlag hat dem Herbstgemüse ein ganzes Buch gewidmet. Kürbis ist nicht nur Beilage, Dekoration oder Suppengrundlage. Im Mittelpunkt stehen über 70 sorgfältig zusammengestellte Rezepte von Spitzenköchen aus der ganzen Welt. Mal wird der Kürbis puristisch interpretiert, mal raffiniert. Allen Rezepten gemeinsam: Sie sind leicht nachzukochen. Ergänzt wird das Buch durch ein fundiertes Wissen zu Sorten, Anbau, Lagerung und Zubereitung. Alles Kürbis ist ein Standardwerk. Für alle, die bislang unbekannte Facetten dieses Gemüses entdecken möchten. Mehr als ein Herbstklassiker.
Alles Kürbis. Das Kochbuch. Martin H. Lorenz. Erschienen im Callwey Verlag. 240 Seiten. 45 Euro. se

Frag die Oma – das Kochbuch

Wo duftet es herrlich nach frisch gebackenen Buchteln mit Vanillesauce, Krautfleckern, Rindsrouladen oder flaumigen Grießnockerln? Genau: in Omas Küche. Nirgendwo sonst fühlen wir uns so geborgen, umsorgt und geliebt. In ihrem ersten Kochbuch teilt Oma Renate Kaufmann ihren Wissensschatz und bewahrt so alles, was sonst nur Omas wissen, vor dem Vergessen: eine Küche, die mit wenigen guten Zutaten auskommt und einfach glücklich macht. Traditionelle Rezepte der alpenländischen Küche, geprägt von Regionalität und Saisonalität, verfeinert mit über Generationen weitergereichten Kniffen. Die Rezepte sind bewusst einfach gehalten, klar strukturiert und dadurch auch für Einsteiger*innen leicht umsetzbar. Ergänzt wird das Buch durch praktische Haushaltstipps und -tricks. Damit gelingt, was früher selbstverständlich war: gutes Essen, das satt und zufrieden macht.
Frag die Oma. Das Kochbuch. Mütter wissen alles, außer die Oma ist im Raum. Renate Kaufmann. Soeben erschienen im Brandstätter Verlag. 192 Seiten. 30 Euro. se