



GEFÜLLTE KALBSBRUST

BAYRISCHE ART BEREITS IM 16. JAHRHUNDERT BEKANNT



ca. 6-8 Personen

1½ kg Kalbsbrust

50-65 g Butter

1 Speckschwarte

1 Suppengrün

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

Semmelfarce

heisses Wasser

4 EL Semmelbrösel

2 kleine Eier

½ Tasse Milch

1 EL geschmolzene Butter

1 kleine Zwiebel

Salz und Pfeffer

Muskat

Petersilie

Estragon

Nach Belieben

4 - 5 geriebene Mandeln
oder 1 handvoll frische Pilze

① Sie lassen sich vom Metzger ein gutes Stück Kalbsbrust entbeinen und zu einer Tasche aufschlitzen, säubern sie rasch unter fließendem Wasser, trocknen sie, würzen innen mit Salz und Pfeffer und füllen sie mit der folgenden Farce:

② Semmelfarce: Sie übergießen die Semmelbrösel mit Milch und geschmolzener Butter, schlagen die Eier hinein und würzen die Masse mit Salz, Pfeffer, einer geriebenen Zwiebel, feingehackten Kräutern und – je nach Belieben und Jahreszeit – mit geriebenen bitteren Mandeln oder frischen feingewiegten Pilzen.

③ Ist die Brust gefüllt, nähen sie die offene Seite zu und braten das Fleisch mit einem Suppengrün, einer Zwiebel und einer Speckschwarte wie einen Kalbsbraten.

④ Die Sosse wird recht kurz gehalten und bedarf auch keiner Bindung. Dazu Kartoffeln und Salat servieren.

Schaub: «Nach dem Krieg hatte mein Bruder die Konfirmation, da gab es ein Festessen, an das ich mich am meisten erinnern kann: Suppe mit Flädle, danach eine gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelklößen und Gemüse. Kalbsfleisch war allgemein ein Festessen, da es so selten und sehr teuer war. Backware war auch eine Rarität, meine Mutter hatte dann noch einen Apfelkuchen und einen Streuselkuchen gebacken. Wir sind auf dem Weg zur Konfirmation in der Kirche durch Trümmer gelaufen, da gab's Tote, das gedenkt mir ewig. Das war ein Fest, und wir sind heil davongekommen!»

NÜRNBERGER ELISENLEBKUCHEN

ca. 40 Stück

Teig

200 g Zucker

2 Eier

1 Fläschchen Vanillearoma

1 - 2 Tropfen Zitronenaroma

½ Flasche Rumaroma

1 Messersp. gemahlene Nelken

1 Teelöffel Zimt

75 g Zitronat oder Orangeat

12 g Mandeln

75 - 100 g Haselnüsse (nur Walnüsse
oder gemischt mit Mandeln
schmeckt auch gut!)

1 Messerspitze Backpulver

Etwa 40 kleine Oblaten

Heller Guss

100 g Staubzucker

1- 2 EL heisses Wasser

① Man schlägt die Eier schaumig und gibt nach und nach den Zucker dazu, bis eine dicke, cremige Masse entsteht. Dazu gibt man die Gewürze, das Orangeat und Zitronat und die gemahlene, mit dem Backpulver gemischte Nüsse. Der Teig sollte noch streichfähig sein.

② Auf jede Oblate gibt man einen gehäuften Teelöffel vom Teig, streicht ihn bergförmig glatt und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

③ Für den Guss Staubzucker und Wasser verrühren oder den Saft von ½ Zitrone auspressen und mit dem Zucker verrühren, vielleicht noch 1 TL heisses Wasser dazugeben.

④ 25-35 Minuten bei leichter Hitze backen. Gleich nach dem Backen werden die Lebkuchen glasiert.

Wüst: «E Rezäptbiechli hani schono neume ...»

Wüst: «An de Abschlusspriefig vo minre Lehr als Bäcker han ich sone Rezäptbiechli gha wo me het miesse vorlege, ich ha aber immer nume drigschribe was drichunnt und nid, wie mes macht.» (lacht)

Hildegard Schaub



NUDEL-SCHINKEN-AUFLAUF

4 Personen

250 g gekochte Bandnudeln

60 g Butter

500 g Tomaten, überbrüht
und abgezogen

150 g Schinkenspeck, gewürfelt

1 Zwiebel, gehackt

½ TL Salz

1 TL weisser Pfeffer

Guss

3 Eier

¼ l Milch

1 TL Sellarisalz

½ TL Pfeffer

1 Prise Muskatnusspulver

3 EL Semmelbrösel

60 g Butterflocken

① Nudeln aufkochen und die Butter unter die gekochten Nudeln mischen. Dann einen Römertopf 10 Minuten in kaltes Wasser legen.

② In der Zwischenzeit die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Speckwürfeln, Zwiebel, Pfeffer und Salz mischen. In den Römertopf lagenweise Nudeln und die Tomatenmasse einfüllen.

③ Eier mit Milch, Sellarisalz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen, über die Zutaten im Römertopf giessen. Obenauf mit Semmelbröseln bestreuen. Kleine Butterflockchen verteilen und das Ganze im Ofen bei 220°C etwa 60 Minuten backen.



Stoll: «Meine Mutter hat mir noch erzählt, wie die ersten Tomaten nach Deutschland kamen, dass sie gedacht hat, das sei ein roter Apfel und beisst als Kind da rein und war entsetzt!»

Wüst: «Ich mach no öbis ganz Luschtigs: Wenn ich Spaghetti ha, denn duen ich si mir immer abschnide, so dass si mr ufd Gable basst, do isch mr mol bassiert, ich war mit minre Frau au mol in dr Schwiz untrwägs gseh, dört simer in e Restaurant und dört han ich Spaghetti Bolognese bstellt, und denn han ich's so gässe, wien ich's halt immer mach.

Will wenn ich's im Löffel drüll, do goht die Sosse, die meishti, wieder ewäg, und ich ha die ebe gärn debi, dorum schnid ich's eso, dasses ufd Gable basst. Am Tisch näbedra isch dr Schwizer ghoggt und het mi agschnurrt und gseit: So isst me doch keini Spaghetti? Denn han ich gseit: Ich scho, wenn's ne nid passt, denn luege Si eifach uf die anderi Site!»

