

Kochen und Backen wie vor 100 Jahren – Das Stadtjubiläum aus der Küche heraus gesehen



Zirndorf. Viele althergebrachte Traditionen fallen dem steten Wandel der Zeit zum Opfer und niemand trauert diesen Dingen nach.

Jedoch wenn es um die Küche

geht, halten viele Menschen inne und denken wehmütig an altbürgerliche Wohnstuben, leckere Essensgerüche und an die Oma mit der Küchenschürze zurück, die so leckere Speisen aus der Zirndorfer Küche zubereitete. Die Frauen

Union Zirndorf hat sich darüber in den letzten Monaten viele Gedanken gemacht und für das kommende Jahr beschlossen, dies zu Ihrer Jahresaktion 2012 zu machen. Zum einen wollen wir damit alte Koch- und Backrezepte wieder aufleben lassen, aber auch zum anderen traditionelle Speisen und Backwaren aus Zirndorf und der Region vorstellen. Nicht zu vergessen sind Anekdoten, Weisheiten und Sprüche rund um das Essen, die nicht verloren gehen sollten. Sie alle als Leserinnen und Leser sind aufgerufen, bei dieser Aktion mitzumachen. Aufschreiben, ausprobieren, dranbleiben. Am Ende der Aktion werden all diese tollen, alten Rezepte in einem Buch erhältlich sein.

Ihre Adelheid Seifert

Vorsitzende der Frauen Union Zirndorf

Lammkeule mit Klößen

Das folgende Rezept ist keines, welches in Minuten-schnelle fertig ist. Die Gardauer der Lammkeule beträgt rund 7 Stunden (bei niedrigen Temperaturen). Am besten stellt man das Gericht am Abend in den Ofen, am anderen Tag ist es fertig. Nachdem es auf unserem Hof nach dem Krieg einmal Schafe gab, wurde nicht einfach nur die Keule verwendet, oder der Rücken, so man heute das Fleisch vom Metzger kauft, sondern auch vom Bauch oder Anderes als Sonntagsbraten verwendet. Das Rezept ist etwas abgewandelt und hat einen südländischen Touch bekommen.

Eine Lammkeule, enthäuten, gründlich in Öl (nach Geschmack Olivenöl) anbraten. Dann gut mit Rosmarin und Thymian bestreuen, pfeffern (am besten groben, schwarzen Pfeffer) und salzen. Nun kann man dem Fleisch kleingeschnittenes Wurzelgemüse, Zwiebeln und einige Zehen Knoblauch dazugeben. Sehr gut schmeckt es, wenn je nach Größe der Keule, ein gutes Pfund Tomaten, geviertelt, mit gebraten werden. Als Bratenflüssigkeit gut Rotwein (oder aber Wasser) zugeben. Den Braten zugedeckt im Ofen schmoren lassen. Nach ca. 5-6 Stunden das Fleisch wenden, mit temperierten Rotwein (oder Wasser) aufgießen, evtl. auch die Temperatur erhöhen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Gemüsereste, den Bratensaft durch ein Sieb streichen. Die Soße einkochen lassen, nicht mit Mehl oder Sonstigem eindicken. Normal wurde diese Soße nicht mit Sahne oder Sauerrahm verfeinert. Ich finde, das ist Geschmacksache, wer eine kräftige, unverfälschte Soße mag, soll es lassen, wer die Soße etwas feiner mag, der kann ohne weiteres auch Rahm dazugeben. Selbstgemachte Nudeln oder auch gekochte Klöße passen hervorragend zum Braten..

Rezept für gekochte Klöße:

*1 kg mehliges Kartoffeln, gekocht
100-150 gr Mehl; Salz; 1-2 Eier*

Die Kartoffeln werden entweder gleich nach dem Kochen durch die Presse gedrückt, oder wenn sie kalt sind, gerieben. Mit dem Mehl und dem Salz die Kartoffeln locker abbröseln, die Eier, die verschlagen wurden, untermengen. Die Klöße formen und mit Semmelwürfel füllen und noch einmal mit etwas Mehl bestäuben. In leicht kochendem Salzwasser garen. Dauer ca. 25-30 Minuten, je nach Größe der Klöße.

