

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 Essensgerichte 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 ge-

macht 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 ge-

hen 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**

Fränkisches Schäufile

Sommerzeit ist Kirchweihzeit, auch in Zirndorf. Sie ist einer der großen Höhepunkte im Festtagskalender der Zirndorferinnen und Zirndorfer, daran hat sich im Lauf der Jahrhunderte nichts geändert.

Brauchtum gehört vielerorts auch noch dazu. Das Aus- und Eingraben der Kirchweih durch die "Kerwaboum" zum Beispiel, das Aufstellen des Kirchweihbaumes oder den "Betzen" austanzen. Kulinarisch als Hauptgericht standen schon immer bodenständige Gerichte vom Schwein – Blut- und Leberwürste, Presssack, Schlachtplatte, Schweinebraten und „Schäufile“ auf der Speisekarte. Birgit Grötsch präsentiert Ihnen in der Juli-Ausgabe das Fränkische Schäufile und gibt dazu unverzichtbare Tipps um die fränkische Sonntags-Mahlzeit.

Rezept für zwei Personen:

2 x 750 g Schweineschulter mit Knochen und Schwarte,
2 mittelgroße Zwiebeln,
1 TL Pfeffer, 2 TL Salz,
1 TL Kümmel (ganz und gemahlen),
1 TL Kartoffelmehl,
600 ml Wasser oder Fleischbrühe

Fleisch waschen und abtrocknen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig, in einem Abstand von ca. ½ cm einschneiden und das Fleisch allseitig kräftig mit Pfeffer, Salz und gemahlenem Kümmel würzen (Schwarte nur mit etwas Salz).

Nun das Schäufile mit der Fettschwarte nach oben auf ein Bratblech stellen und einen Schöpflöffel Wasser dazugießen. Die gesamte Bratkasserolle in den vorgewärmten Ofen schieben und bei 200 bis 220°C ½ bis ¾ Stunde braten. Die Zwiebeln in grobe Scheiben schneiden und mit dem restlichen erhitzten Wasser hinzugeben. Das Fleisch beobachten und alle 20 bis 30 Minuten mit der entstandenen Soße begießen. Nach etwa drei Stunden Gesamtbratzeit ist das Schäufile fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Nun die Soße durch ein Sieb passieren, mit etwas Kartoffelmehl andücker und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Als Beilage werden zum Schäufile ein oder mehrere Kartoffelklöße gereicht. In ihrem Inneren sind angebratene Weißbrotwürfel eingearbeitet, die „Bröckerla“ und die ganze Portion schwimmt in dunkler Bratensoße. Dazu gibt es einen frischen, bunten Salatteller oder auch Wirsing oder Kraut.

Guten Appetit wünscht Ihnen Birgit Grötsch

