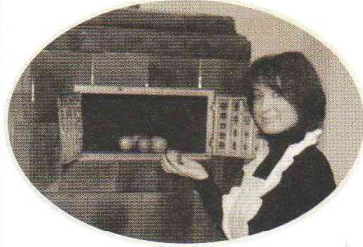


Kochen und Backen wie vor 100 Jahren – Das Stadtjubiläum aus der Küche heraus gesehen



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

Zirndorfer Krautwickel

Eines der Lieblingsgerichte der gesamten Familie Naser sind die Krautwickel.

Ja, schon die Großmutter von Hildegard Naser konnte mit den Krautwickeln ihre Familie beglücken. Ein Gericht, das Frau/Mann auch vorkochen kann – wie praktisch – für jeden „berufstätigen Haushalt“!

Zutaten:

1 mittelgroßer Kopf lockeres Weißkraut (oder Spitzkohl)

Füllung:

500 g gemischtes Hackfleisch

3 Eier

3 altbackene Semmeln (eingeweicht)

1 Zwiebel, gehackt

1 Bund Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer, Paprika, Senf

Krautblätter vorsichtig vom Kopf lösen, Rippen flach schneiden, in Salzwasser blanchieren, Fleischteig herstellen: Zwiebel mit Petersilie in etwas Butter kurz andünsten, mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit dem Esslöffel den Fleischteig auf

ein vorbereitetes Krautblatt geben, die Ränder einschlagen, „Krautwickel“ aufrollen. In eine gefettete Auflaufform (oder tiefes Blech) einschichten. Bei 200° eine Stunde in der Röhre garen. Evtl. mit ¼ l Fleischbrühe aufgießen und mit etwas Rahm und Tomatenmark abschmecken.

Als Beilage eignet sich gut Kartoffelsalat und Endivien-salat.

Gutes Gelingen wünscht Hildegard Naser

