

Geographisch kochen 1 – Oberösterreich



Bratl mit stauberte Knödel und Krautsalat

Was ein Bratl ist, ist klar: Ein Schweinebraten bzw. Schweinsbraten. Wie man ihn zubereitet, ist eine Glaubenssache, und wie es bei Glaubenssachen so ist, gibt es eben nur eine Wahrheit. Hier ist sie.

Zuerst einmal braucht man ein ordentliches Schweinefleisch, Schulter oder Schopf, ca. 1 kg für 4 Personen. Bei Bedarf und Lust (die Fettn !!) kann man auch noch ein halbes Kilo Bauchfleisch dazunehmen. Mit dem ordentlichen Schweinefleisch ist es so eine Sache. Die Turboschweinderln, die man so im Supermarkt kriegt, liefern meist ein ungeeignetes Fleisch, viel zu mager, zäh und oft einmal erschreckend wasserhaltig. Man braucht etwas gscheits, damit der Braten gelingt, also ein Fleisch von einem glücklichen Schwein, ordentlich mit Fett durchzogen und mit einer schönen Schwarte (unter der natürlich ein dicker Fettrand sein darf). Wenn sie jetzt Gallenbeschwerden kriegen, wechseln sie lieber zur Molekularküche oder denken sie an einen mit Langustenmousse gefüllten Schnittlauch. Jetzt werden sie fragen, wo man denn so einen glücklichen Schweinebraten bekommt. Also, man kriegt ihn z.B. in Linz am Südbahnhofmarkt, aber nach zwanzigjähriger, verzweifelter und sich am Rande der Resignation bewegenden Suche sind wir auch in Innsbruck fündig geworden.

Jetzt liegt das Fleisch also vor ihnen, Schwarte nach oben. Der Römertopf wässert schon seit der Früh vor sich hin, das Rohr ist auf 150°C vorgeheizt. Die Schwarte gefällig einschneiden, ein zierliches Rautenmuster ist gerade richtig. Das geht am besten mit einem Cuttermesser. Dann verwiegt man auf einem feuchten Schneidbrett drei bis fünf ordentliche Knoblauchzehen, einen gehäuften Eßlöffel Kümmel und einen Teelöffel Salz so lange, bis man fast eine Paste hat. Damit wird der Braten eingerieben, aber nicht die Schwarte. Wenn sie die Schwarte doch einreiben, wird sie zu einer Art Hartgummi. Der Braten kommt mit der Schwarte nach unten in den Topf und muß soweit untergossen werden, daß die Schwarte gut im Wasser steht. Deckel drauf und ab ins Rohr. Jetzt kann man ihn ruhig einmal zwei Stunden lang vergessen.

Als Beilage gibt es stauberte Knödel. Das sind Erdäpfelknödel, die für sich genommen fast ungenießbar sind, die mit dem Bratensaft zusammen aber zu einem Gedicht werden. Sie gehen ganz einfach, wenn man mehligere Erdäpfel hat. Wenn man vorwiegend festkochende hat, kann man Glück haben, mit speckigen ist das Desaster vorprogrammiert. Für diese Knödel kocht man ein halbes Kilo Erdäpfel in der Schale weich, bis sie gerade noch nicht auseinanderfallen. Dann schält man sie heiß, gibt sie in einen größeren Weitling (i.e. Rührschüssel) und schüttet sie mit griffigem Mehl sorgfältig soweit zu, daß man die Erdäpfel nicht mehr erkennen kann. Es muß ein richtiger, ordentlich Gupf (Kegel) Mehl sein. Jetzt gibt man nochmals Mehl dazu und einen Kaffeelöffel Salz. Nun sucht man eine Gabel (sind alle im Geschirrspüler, der gerade läuft) und arbeitet das Mehl und die

Kartoffeln mit der Gabel solange durch, bis man eine kleinbröckelige Masse hat. Die Kartoffelstückchen sollten maximal 5 mm groß sein. Diese Masse verknetet man zu einem Teig, macht daraus eine Rolle und schneidet diese so in Scheiben, daß man daraus etwa tischtennisballgroße Knödel formen kann. Die werden in Salzwasser ca. 15 – 20 min gekocht, wobei sie einigermaßen aufgehen. Wenn sie anfangen zu schwimmen, sind sie fertig. Die Knödel sollten beim Aufschneiden weiß mit kleinen Kartoffelbröckerln sein. Vom Aufstellen der Erdäpfel bis zu den fertigen Knödeln braucht man ungefähr eine gute Stunde.

Außerdem gibt es noch einen warmen Krautsalat. Dazu viertelt man ein kleines Weißkraut, schneidet den Strunk heraus und schneidet den Rest in feine Streifen. Die werden in kochendem Salzwasser mit 1 Eßlöffel Kümmel drei Minuten blanchiert, abgegossen und heiß in eine herdplattenfeste Schüssel geschüttet. Daneben läßt man eine schwache Handvoll Speckwürferl in ein paar Eßlöffel Öl hellbraun aus und gibt sie über das Kraut, dazu noch etwas Apfelessig. Weinessig ist hier nicht empfehlenswert, er gibt einen untypischen, etwas merkwürdigen Geschmack. Durchmischen, mit ein wenig Salz abschmecken und auf kleinster Stufe zugedeckt warmstellen.

Jetzt ist es Zeit, einmal nach dem Braten zu schauen. Er sollte schon einigermaßen durch sein. Jedenfalls nimmt man den Deckel ab, dreht den Braten mit der Schwarte nach oben, untergießt bei Bedarf noch mit einem Schöpfer Wasser und stellt die Temperatur des Rohrs auf 200°C, eventuell kann man auch die Umluft einschalten. Nach ca. einer halben Stunde sollte die Schwarte schön braun und knusprig sein. Das Ziel ist jedenfalls ein durchgedünsteter, gebräunter Braten mit schöner brauner Kruste, der etwa zweifingerhoch im eigenen Saft steht.

Den Braten aufschneiden und servieren. Die Knödel saufen sich jetzt so richtig mit dem Bratensaft voll.....

Nachsatz

Es geht auch ohne Römertopf, in Stichworten so:

Rohr 200°C vorheizen, Braten mit Schwarte nach unten in die Rein, zweifingerhoch Wasser untergießen, 30 Minuten. Dann Braten umdrehen, Rohr auf 150 – 170°C reduzieren, ca. 1 – 1 ½ Stunden weiterbraten, gelegentlich kontrollieren. Wenn unter der Schwarte ordentlich Fett ist, braucht man nicht übergießen. Ohne Schwarte muß man aber immer wieder mit dem Bratensaft übergießen, sonst wird das Fleisch trocken. Aufpassen, das man nicht überbrät, dann wird er trocken.