

Böhmen

Im Land von Karpfen und Knödel

„Ein Paradies auf Erden“ nennen die Böhmen voll Stolz ihr Heimatland mit seinen waldreichen Bergen, seinen Seen und Flußtälern, den Burgen und Schlössern aus vergangenen Jahrhunderten.



Das Böhmisches Becken liegt, geographisch gesehen, im Zentrum Europas. Wer von der Küche seiner Bewohner spricht, der denkt zuerst an deftige Braten, Bier und Knödel, Knödel, Knödel – manche so leicht wie eine Seifenblase, andere so süß und schwer wie Früchtekuchen. Vielleicht hat das mitunter rauhe Klima die Lust am Süßen geweckt, für die OBSTKNÖDEL und SCHWARZE SAUCE so charakteristisch sind.

Die Bauern ernten Zuckerrüben, Getreide, Kartoffeln, Obst und Gemüse. Seit dem Mittelalter gibt es den Hopfenanbau und genauso weit reicht die Tradition der böhmischen Biere zurück. Pilsener und Budweiser – natürlich nur das in Böhmen gebraute – sind die bekanntesten. Aus den fischreichen Flüssen und den südböhmische Zuchtteichen kommen Forellen, Karpfen, Huchen, Hechte und Welse auf den Tisch. In der Saison werden Wildschweine, Feder-, Rot- und Damwild gejagt.

Kapr s černou omáčkou

Karpfen mit Schwarzer Sauce

Böhmen war bereits im späten Mittelalter für seine Zuchtkarpfen berühmt. Karpfen wird dort heute noch oft gegessen – besonders Ostern und Weihnachten. Charakteristisch für ein Essen zu festlichen Gelegenheiten ist die Schwarze Sauce mit ihren vielen Zutaten und ihrer aufwendigen Zubereitung. Ingwer, Nelken, Pfefferkuchen und Mandeln etwa waren einst gesuchte Zutaten und, im Vergleich zu heute, entsprechend teurer. Die Schwarze Sauce, die süß und schwer schmeckt, war und ist kein Alltagsgericht. Sie wird zu gar gezogenem und frittierten Karpfen serviert. Manche backen auch den Karpfen in der Sauce.

Für 8 Personen:

Sauce:

1 mittelgroße, feingehackte Zwiebel,
2 mittelgroße, feingehackte Karotten,
1 dicke Scheibe feingehackten Knollensellerie,
½ eingehackte Petersilienwurzel,
2 feingehackte Knoblauchzehen,
100 g Butter,
2 EL Zucker,
2,5 l Wasser,
1 TL Salz,
5 Pfefferkörner,
1 Scheibchen frischer Ingwer, ersatzweise 1 Msp. gemahlener Ingwer,
abgeriebene Schale 1 naturreinen Zitrone,
2 Nelken,
3 Lorbeerblätter,
200 ml Schwarzbier,
200 g Dörrpflaumen,
100 g Rosinen,
100 g geriebener Pfefferkuchen,
200 ml Wasser,
3 EL Pflaumenmus,
100 g geschälte, grob zerkleinerte Mandeln,
100 g Walnüsse,
250 ml Birnensirup (Birnendicksaft), ersatzweise Rübensirup



Karpfen:

2 Karpfen (je 1,5-2 kg), ausgenommen, geschuppt, den Kopf und Flossen abgetrennt, jeweils in 4 Stücke geschnitten (alle Fischabfälle aufbewahrt),

1 naturreine Zitrone,

3 EL Salz,

10 Pfefferkörner,

1 Lorbeerblatt,

1 Möhre,

1 kleine Zwiebel,

4 l Wasser

Zubereitung

Sauce:

Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Knoblauch auf kleinster Hitze in der Butter glasig werden lassen. Gelegentlich umrühren. Zucker einrühren, karamelisieren. Wasser, Salz Pfefferkörner, Ingwer, Zitronenschale, Nelken, Lorbeerblätter zugeben und im offenen Topf in etwa 120 min auf 1 l einkochen. Abseihen, Gemüse vorsichtig ausdrücken, wegwerfen. Bier, Dörripflaumen, Rosinen zum Sud geben und 60 min im geschlossenen Topf köcheln. Den Pfefferkuchen in 200 ml Wasser unter Rühren erhitzen. Pfefferkuchen, Pflaumenmus, Mandeln, Walnüsse und Birnensirup zu der Sauce geben. 10 min kochen, damit sich die Aromen verbinden.

Karpfen:

Möhre in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden. Mit den Karpfenabfällen, 3 Scheiben Zitrone, Salz und Lorbeerblatt im Wasser 20 min kochen. Pfefferkörner dazugeben, weitere 10 min kochen. Abseihen. Den Fumet wieder aufkochen. Karpfenstücke mit Zitronensaft besprenkeln, in den Fumet legen. Hitze so regulieren, daß die Temperatur stets unter dem Siedepunkt bleibt. 10-12 min gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen und mit der Schwarzen Sauce übergießen und servieren – entweder sofort oder auf Zimmertemperatur abgekühlt.

Tips:

- Zucker beim Karamelisieren ständig beobachten. Er verbrennt leicht und hinterläßt dann einen bitteren Geschmack.
- Beim Ausnehmen von Karpfen auch die Gallenblase unterhalb der Kehle entfernen. Der Karpfen schmeckt sonst bitter. Einen Karpfen, der sich schwer schuppen läßt, vorher einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Dann geht es einfacher.
- Fisch, gleich welcher Art, nie in stark brodelnder Flüssigkeit kochen. Das zarte Fischfleisch wird sonst trocken und zerfällt. Optimal ist das Garziehen bei 80-85 °C. Die Oberfläche bewegt sich dann schon leicht.

Bramborová polévka

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Kümmel

Bei Blažena Anderlova sehen wir das Talent vieler böhmischer Hausfrauen, aus wenigen einheimischen Zutaten etwas Schmackhaftes zuzubereiten. Wohl deshalb waren im k.u.k. Wien böhmische Köchinnen sehr beliebt, die die Wiener Küche um manche Spezialität bereichert haben.

Für 8 Personen:

500 g mehligkochende, feingewürfelte Kartoffeln,
1 kleine, feingehackte Zwiebel,
1 mittelgroße, feingehackte Karotte,
1 kleine Scheibe Knollensellerie, feingehackt,
1 sehr großer frischer oder mehrere kleine Steinpilze, feingehackt
(ersatzweise mehrere getrocknete Steinpilze, in heißem Wasser eingeweicht und sehr fein gehackt),
Salz, Pfeffer,
1 EL Kümmel,
3 EL frischer Majoran, ersatzweise 1 EL getrockneter Majoran,
1 l Wasser,
1 l Fleischbrühe,
60 g Butter,
60 g Mehl



Gemüse und Pilz mit Wasser, Rinderbrühe, wenig Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Kümmel zerstoßen, Majoran zerreiben. Zugeben, 60 min köcheln. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, 1 min rühren. Nicht braun werden lassen. Etwas heiße Suppe unter ständigem Rühren zur Mehlschwitze geben, dann alles zurück zur Suppe. Dabei gut rühren, damit sie keine Klümpchen bilden. 30 min köcheln. Mit Salz, Pfeffer, evtl. etwas Kümmel abschmecken. Bei Verwendung von Trockenpilzen jetzt das Einweichwasser zugeben.

Tips:

- Das Einweichwasser von Trockenpilzen kann mitverwendet werden. Je nach Herkunft haften an Trockenpilzen noch Reste von Tannennadeln, sehr kleine Steinchen u.ä. Nach dem Einweichen die Pilze genau untersuchen. Einweichwasser durch ein Haarsieb zugießen.
- Abschmecken mit Kräutern kurz vor dem Servieren intensiviert das Kräuteraroma.

Svíčková z jelena s bílou omáčkou

Hirschlende mit heller Sahnesauce

Der Böhmerwald ist seit langem für seinen Wildreichtum berühmt. Auf der böhmischen Speisekarte nehmen deftige Wildgerichte einen wichtigen Platz ein. Sie werden mit sehr viel Sauce serviert – mehr jedenfalls als in Deutschland oder Frankreich üblich ist. Nur so schmeckt die traditionelle Beilage, Böhmisches Hefeteigknödel, richtig gut.

Für 4 Personen:

1 kg Junghirsch-Lende,
1 l Vollmilch,
3 mittelgroße, feingehackte Zwiebeln,
100 g Schweineschmalz,
4 mittelgroße, sehr fein gehackte Karotten,
2 mittelgroße sehr fein gehackte Petersilienwurzeln,
1 kleine, sehr fein gehackte Sellerieknolle,
Salz,
Pfeffer,
3 Lorbeerblätter,
500 ml kochendes Wasser,
500 ml süße Sahne,
50 ml süße Sahne zum Verzieren,
100 g Preiselbeeren



Das Lendenstück zwei bis drei Tage in der Milch marinieren. Herausnehmen, trocken tupfen. Den Ofen auf 180 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. In einem Topf, der etwas größer ist als die Lende, die Zwiebeln in heißem Schmalz anschwitzen, bis sie glasig sind. Fleisch und restliches Gemüse auf das Zwiebelbett legen. Salz, grob gemahlener Pfeffer, Lorbeer und kochendes Wasser zugeben. Die Lende sollte etwa zur Hälfte im Wasser liegen. Topf schließen. Etwa 90 min im Ofen schmoren. Zweimal wenden. Braten herausnehmen, in Alufolie und ein Tuch wickeln, warm stellen – z.B. in den abgeschalteten, geöffneten Ofen. Sauce durch ein Sieb passieren, Sahne einrühren. Mit weiterer Sahne verdünnen bzw. Einkochen bis zur gewünschten Konsistenz. Abschmecken. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Sahnehäubchen und Preiselbeerkompott verzieren. Dazu böhmische Knödel.

Tip:

- Zarte Stücke wie die Hirschlende sollten schonend geschmort werden.

Švestkové knedlíky

Obstknödel mit Pflaumenfüllung

Obstknödel sind eine Spezialität der Küche in Böhmen, Österreich aber auch Bayern. Pflaumen (Zwetschgen) und Aprikosen, die in Österreich auch Marillen heißen, sind die beliebtesten Füllungen. Kirschen, Mirabellen, Reineclauden sind auch geeignet, Pfirsiche und Nektarinen allerdings sind zu groß. Die Früchte werden in einen Kartoffel-Mehl-Teig wie hier eingehüllt, aber auch in Strudel-, Brand-, Grieß- oder Quarkteige. Der Kern kann auch durch eine süße, geschälte Mandel ersetzt werden. Das ist besonders raffiniert. Als Hauptspeise rechnet man zwei bis drei Knödel pro Person, als Nachspeise einen Knödel.

12 Pflaumenknödel (nach Wunsch 9 Aprikosenknödel):

Knödelteig:

900 g mehlig-kochende Kartoffeln,
300 g Mehl,
1 TL Salz,
2 Eier,
3 EL Milch

Füllung:

12 Pflaumen (bzw. 9 Aprikosen),
12 Stück Würfelzucker

Fertigstellung:

250 g frischer Quark, sehr gut abgetropft und zerbröseln,
oder 125 g zerlassene Butter
oder 250 ml süße Sahne

Kartoffeln kochen, sofort pellen. Abgekühlte Kartoffeln reiben oder durchdrücken. Mit Mehl, Eiern, Salz und Milch zu einem festen Teig verkneten. Evtl. etwas mehr Mehl zugeben, damit der Teig fest wird. Zur Rolle formen, in 12 Scheiben schneiden. Die Pflaumen entkernen, Kern durch Würfelzucker ersetzen. Hände bemehlen. Pflaumen auf Teigscheiben setzen. Teig vorsichtig an den Seiten hochdrücken und Obstknödel gut verschließen. Im offenen Topf in leicht gesalzenem Wasser etwa 8 bis 10 min ziehen lassen (Aprikosenknödel 10-15 min). Die Knödel sind gar, wenn sie oben schwimmen.

Knödel bei Tisch aufreißen, und mit zerbröseltem Quark und Butter, nur der Butter oder flüssiger Sahne servieren.



Tips:

- Nur mehlig-kochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln sind meist festkochend und daher nicht geeignet.
- Knödel/ Klöße entweder mit bemehlten oder mit angefeuchteten Händen formen. Gibt das Rezept nichts vor, probieren sie die beste Methode aus.
- Knödel/ Klöße in einem weiten, offenen Topf bei schwach siedendem Wasser gar ziehen. Knödel/ Klöße quellen beim Garen etwas auf. Nicht zu viele in den Topf tun.

Buchty

Hefeteigtaschen mit Pflaumenmus

Buchteln sind eine weitere Spezialität des Länderdreiecks Böhmen-Bayern-Österreich. In manchen Gegenden heißen sie Wuchteln. Sie werden auch mit Aprikosenkonfitüre oder Mohn gefüllt. Blaženas Buchteln schmecken ganz frisch am besten.

16 Buchteln:

Hefeteig:

20 g Hefe (½ Hefewürfel),
60 g Zucker,
350 g Mehl,
200 ml lauwarme Milch,
80 g zerlassene Butter,
2 Eigelb,
1 gehäuften EL Vanillezucker,
abgeriebene Schale 1 naturreinen Zitrone,
1 Prise Salz



Füllung:

300 g Pflaumenmus

Fertigstellung:

20 g Butter für das Blech,
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen,
50 g Puderzucker

Hefe mit einer Prise Zucker in eine Tasse bröckeln, 100 ml lauwarme Milch zugießen, umrühren, mit 50-100 g Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt etwa 30-45 min gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft. Eigelbe, zerlassener Butter und restliche Milch verquirlen. Den Vorteig mit dieser Mischung, dem Restmehl, dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz kneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. Nochmals 60 min gehen lassen. Den Ofen auf 230 °C (Umluft 220 °C) vorheizen. Teig zur Rolle formen, Scheiben abschneiden. Pflaumenmus mit dem Spritzbeutel oder einem Löffel darauf geben, Buchteln verschließen, mit der Nahtstelle nach unten auf ein gebuttertes Blech setzen, mit Butter bepinseln und 20 min backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Mit Puderzucker bestreuen.

Tips:

- Zu dünnflüssiges Pflaumenmus oder Aprikosenkonfitüre kann durch Kochen eingedickt werden. Vor Weiterverwendung abkühlen lassen.
- Trockenhefe verwenden. Sie geht (fast) immer und schmeckt genauso gut wie frische Hefe. Ein Vorteig ist dann nicht notwendig. Die Flüssigkeit zum Ansetzen der Hefe darf nicht zu warm sein, sonst wird die Hefe abgetötet. Ideal sind 30-40 °C.

Kynuté knedlíky

Böhmische Knödel aus Hefeteig

Böhmen und Knödel – das eine ist ohne das andere nicht denkbar. Ob Kartoffeln, Semmeln, Quark oder Grieß, ob mit Fleisch, Leber oder Speck – fast alles kann zu Knödeln verarbeitet werden. Mal sind sie ein aufwendiges Hauptgericht, mal nur schlichte Beilage – wie Ruzena Bartlovas Hefeteigrollen, die man in Scheiben teilt. Solche Knödel-Laibe sind in Böhmen so alltäglich, daß sie überall fertig zu kaufen sind.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Würfel Hefe,
3 EL lauwarme Milch,
250 g Mehl,
2 Eier,
3 EL Salz



Hefe in eine Tasse bröckeln, mit der Milch verrühren. Abgedeckt 15 min stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Mit Mehl, Eiern, Salz zu einem festen, glatten, glänzenden Teig kneten. Evtl. etwas mehr Mehl dazugeben. Abdecken, 60 min gehen lassen. Teilen, zwei Rollen formen. In kochendes Salzwasser geben. Im offenen Topf 15 min ziehen lassen. Herausnehmen. Sofort mit einem Bindfaden 3 cm dicke Scheiben abtrennen und servieren.

Tip:

- Scheiben immer mit einem Bindfaden abtrennen. Knödel/ Klöße immer aufreißen. Nur so nimmt die Oberfläche besonders viel Sauce auf.

Topinky

Geröstete Graubrotscheibe

Brot, geröstet und gewürzt – eine Zwischenmahlzeit aus Zutaten, die in jedem Haus vorhanden sind. Landestypisch sind Brot und Bratfett und damit der Geschmack: Graubrot und Schmalz in Böhmen, helles Brot und Olivenöl in Italien, wo die ursprünglich über Holzkohle geröstete Bruschetta herkommt. Topinky sind das böhmische Pendant zur Urform dieser italienischen Spezialität, die sich durch Tomaten und Anchovis, Spargel und Prosciutto vom bäuerlichen Imbiß zur raffinierten Kreation entwickelt hat. Also, seien Sie bei den Topinky ruhig mal kreativ!

Für 1 Person:

2 EL Schweineschmalz, ersatzweise Pflanzenöl,
2 Graubrotscheiben,
Salz,
Pfeffer,
1 Knoblauchzehe



Schmalz erhitzen und schwach salzen. Brotscheiben auf beiden Seiten anrösten. Noch heiß mit Knoblauch einreiben, nach Geschmack nachsalzen und pfeffern. Heiß essen.