

Südosten Polens

Gänsebraten als Festtagsgericht – auch in deutschen Familien schon lange eine Tradition.



An Heiligabend gibt es in Polen und auch bei Familie Szewczyk kein Fleisch.

dass Piotr daran denkt, auf Rindfleisch umzusteigen.

Doch diese Veränderungen sollen die Freude über die alljährliche Ankunft der Familie nicht trüben. Wenn an Weihnachten alle versammelt sind, soll jeder sein Lieblingsgericht bekommen. Groß und Klein hilft mit und an Heilig Abend gibt es dann endlich den heiß ersehnten Gänsebraten. Maria Szewczyk tauscht gerne Rezepte mit Frauen aus der Umgebung aus. Eine überraschende Vielfalt tragen sie bei ihren Treffen zusammen. So wird die traditionelle polnische Küche nicht so schnell in Vergessenheit geraten.



Seit einigen Jahren züchten Piotr Szewczyk und seine Frau Hafergänse in Iwierzyce im Südosten Polens. Die Tiere benötigen viel Zuwendung, Auslauf und Grünland. Der Hof von Piotr und Maria ist 90 ha groß. Hier können die Gänse auf weiten Auslauflächen grasen oder im See baden, den Piotr extra hat ausbaggern lassen.

Deswegen und weil er viel mit seinen Gänsen spricht, haben sie eine ganz besondere Qualität. So wurde Piotr sogar von der polnischen Landwirtschaftskammer zum Landwirt des Jahres gewählt. Aber selbst bei der klassischen Weihnachtsgans schauen die Kunden mittlerweile oft eher aufs Geld als auf die Qualität. Piotr ist nicht sicher, wie lange er noch so aufwendig produzieren kann. Dieses Jahr wird er nichts verdienen, weil die Preise stark gefallen sind.



Direktverkauf gibt es fast gar nicht. Fast alle Gänsezüchter in Polen produzieren allein für den Export. Und auch die meisten Gänse von Piotr Szewczyk werden im November und Dezember nach Deutschland und Frankreich gebracht. Allerdings, anders als in vielen anderen Züchterfamilien, kommen bei Piotr und Maria die Gänse

auch auf den eigenen Tisch: Wenn die ganze Familie Weihnachten zusammenkommt, schiebt Maria zur Feier des Tages gerne eine Gans in den Ofen.

Damit der Gänsebraten zart wird, hat Maria die zwei Gänse zwölf Stunden in Salzwasser gelegt. Mit Salz und Majoran von innen und außen eingerieben, füllt sie diese mit Apfelstücken. Am besten eignen sich feste, leicht säuerliche Sorten. Anschließend kommen die Gänse für mehrere Stunden in den Ofen. Als Beilage macht Maria am liebsten selbst gemachte Kartoffelklöße.

An Heiligabend wird in Polen kein Fleisch serviert, sondern Fisch. Die abendliche Tafel ist gedeckt und mit etwas Heu dekoriert. Dieser Brauch soll an Jesus' Geburtsstätte erinnern. Ein zusätzliches Gedeck symbolisiert das Andenken an die Verstorbenen.

Maria serviert genau zwölf Gerichte, die Zahl der Apostel. Vor dem Essen wird aber erst ein Gebet gesprochen und geweihte Oblaten gereicht. Dabei sprechen sich alle Familienmitglieder Wünsche für das kommende Jahr aus. Zu den Wünschen der Szewczyks gehört natürlich Gesundheit und auch zukünftig regelmäßige Treffen mit der Familie!



Maria Szewczyk hat sich beim Kochen zuschauen lassen und 'Zu Tisch in ...' einige ihrer besten Rezepte verraten.

Żurek

Saure Mehlsuppe

Żurek wird in polnischen Familien häufig und gerne gegessen. Die säuerliche Mehlsuppe muss einige Tage vor dem Verzehr zubereitet werden und wird je nach Jahreszeit und Gusto mit geräuchertem Bauernschinken, Würstchen, Ei oder eben Steinpilzen zubereitet. Eine schmackhafte Alternative zum traditionellen Eintopf!

Zutaten

für die Suppengrundlage:

100 g Roggenschrot,
3-4 Zehen Knoblauch,
1 Scheibe Roggenbrot,
500 ml Wasser



für Suppe und Bratkartoffeln:

250 g getrocknete Pilze (am besten Steinpilze),
150 g Saure Sahne,
200 g durchwachsener Speck,
500 g Kartoffeln,
Salz,
Majoran

Zubereitung:

Für die Suppengrundlage das Roggenschrot, Roggenbrot und die geschälten – und nach Wunsch zerkleinerten – Knoblauchzehen in ein Tongefäß geben. Die Zutaten mit warmem Wasser übergießen, mit einem Geschirrtuch zudecken und 3-4 d an einen warmen Ort stellen, so dass die Flüssigkeit zu gären beginnt, und die markant säuerliche Grundlage der Suppe entsteht.



Die getrockneten Pilze ca. 1 h in lauwarmem Wasser einweichen. Danach den Sud in einen Suppentopf abgießen, die Pilze kleinschneiden und zurück in den Topf geben. Wenn der Sud kocht, die saure Suppengrundlage dazu gießen, mit Salz und Majoran abschmecken und nochmals einige Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Für die Bratkartoffeln die zuvor gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem gewürfelten Speck in einer Pfanne braten.

Serviert wird die Suppe mit Saurer Sahne, die gesondert am Tisch gereicht wird.

Jede Region Polens kennt eigene Rezepte. Im Südosten des Landes werden zum Grundrezept meistens Weißwurst, Kartoffeln und hartgekochte Eier gegeben.

Makiełki

Mohn-Nudeln

Makiełki – ein Highlight für alle Naschkatzen! Die für die Adventszeit typische Süßspeise wird traditionell mit Trockenfrüchten und viel Honig gereicht. Der Teig für die Mohn-Nudeln sollte am Vortag kaltgestellt werden, welche Form die Nudeln dann annehmen, bleibt jedem selbst überlassen: Herzen bieten sich für die Vorweihnachtszeit allerdings besonders gut an.

Zutaten:

für den Teig:

500 g Weizenmehl,
3 Eigelb,
1 Ei,
500 g Quark (40 %),
40 g Mohn



für den Trockenfrucht-Masse:

50 g Mohn,
40 ml Honig,
100 g Rosinen,
150 g Trockenfrüchte (z.B. Aprikosen,
Pflaumen, Äpfel, Rosinen),
100 g Walnüsse



Zubereitung:



Die Zutaten für den Teig vermengen, zu einem geschmeidigen Teig kneten und mindestens 6 h in den Kühlschrank stellen.

Für die Trockenfrucht-Masse zunächst den Mohn in etwas Wasser kurz kochen und anschließend mit Honig vermengen. Trockenfrüchte und Walnüsse in kleine Stücke schneiden und mit den

Rosinen und der Mohnmasse verrühren. Den Teig knapp fingerdick ausrollen und mit Förmchen ausstechen. Die Teigstücke in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Wasseroberfläche steigen, weitere drei Minuten kochen lassen, dann abschöpfen und abtropfen lassen. Die noch warmen Teigstücke mit heißem Honig übergießen und mit den Trockenfrüchten vermischen.



Karp w Galarecie

Karpfen in Aspik

In Polen wird zu Heilig Abend oft Fisch gekocht. Auf dem Dorf gehen die Familienväter nach alter Tradition angeln und hoffen auf frische Ware für den Abend. Traditionell werden zu Weihnachten zwölf Gerichte aufgetischt. Karpfen in Aspik ist eines davon. Zu dem Gericht werden Weißbrot und Mayonnaise gereicht.

Zutaten:

1 Karpfen (ca. 1 kg),
2 Möhren,
1 Zwiebel,
1 halbe Lauchstange,
1 kleines Stück Sellerie,
3 Lorbeerblätter,
5 Pimentkörner,
16 Blatt Gelatine,
Zitronensaft,
krause Petersilie,
Salz,
Pfeffer



Zubereitung:

Den Karpfen ausnehmen, waschen, schuppen und die Flossen entfernen. Quer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



Das Gemüse kleinschneiden und mit 1,5 l Wasser übergießen. Pfeffer, Lorbeerblätter und Piment dazugeben. Das Ganze etwa 30 min kochen. Danach den Karpfen hinzufügen und weitere 10 min zugedeckt auf niedriger Flamme köcheln. Den Fisch vorsichtig aus der Brühe nehmen und in einer Schale anrichten. Die gekochten Möhren quer in Scheiben schneiden.

Die Brühe durch ein Sieb abgießen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Gelatine in die warme Brühe geben und verrühren. Wenn sie etwas abgekühlt ist, den Karpfen damit übergießen, bis die Stücke gut bedeckt sind, und die Möhren unter den Gelatinespiegel bringen. Anschließend mit Petersilie garnieren und an einem kalten Ort abkühlen lassen.



Ges Pieczona z Kluskami

Gänsebraten mit Kartoffelknödel

Vor dem Gänsebraten steht das Federrupfen an und das will gelernt sein!

Wer darauf verzichten möchte, sollte eine vorbereitete Gans zur Zubereitung dieses Gerichts wählen. Das klassische Weihnachtsgericht kennen wir auch in Deutschland, ursprünglich stammt das Festtagsgericht aber aus England, wo mittlerweile vorzugsweise Truthahn und Pute serviert werden.

Zutaten:

für die Gans:

1 Gans,
1,5 kg feste, säuerliche Äpfel,
Majoran,
Salz,
Preiselbeerkonfitüre

für die Knödel:

1 kg Kartoffeln,
1 Ei,
ca. 250 g Weizenmehl,
Salz



Zubereitung:



Die Gans 12 h in Salzwasser legen, damit sie zarter wird. Anschließend das Tier innen und außen mit Salz und Majoran einreiben. Die Hälfte der Äpfel vierteln, mit Majoran bestreuen, die Gans damit füllen und zunähen.

Bei 150 °C im Backofen braten und regelmäßig mit dem austretenden Fett übergießen. Überschüssiges Fett ab-

schöpfen. Pro Kg Gans rechnet man mit 1 h Backzeit.

1/2 h vor Backende die restlichen Äpfel aushöhlen und mit Preiselbeerkonfitüre füllen. Anschließend in einem gesonderten Topf in den Backofen zur Gans aufs Blech geben.

Damit die Gans knusprig wird, kann man sie kurz vor Ende der Bratzeit mit Salzwasser einstreichen und bei starker Oberhitze (230 °C) kurz überbraten.

Für die Knödel die gekochten Kartoffeln schälen, pürieren und abkühlen lassen. Um die Menge des Mehls zu bestimmen, wird in Polen traditionell mit der Hand ein Kreuz auf dem Teig geritzt, so dass der Teig in vier gleich große Viertel geteilt ist. Ein Viertel des Teiges herausnehmen und auf die restliche Teigmasse legen. In das nun entstandene Teigloch wird so viel Mehl geschüttet, dass die Lücke wieder gefüllt ist. Nun das Ei sowie etwas Salz dazugeben und die Zutaten zu einem Teig kneten.

Mit der Hand anschließend kleine Knödel formen und in reichlich siedendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Den Herd abstellen und die Knödel bei geschlossenem Deckel noch einige Minuten ziehen lassen, bis sie eine feste Konsistenz haben. Die genaue Kochdauer hängt von der Größe der Knödel ab.

Tip:

- Die Knödel formen sich leichter, wenn man sich zwischendurch immer wieder die Hände nass macht.

Pierniki

Lebkuchen

Lebkuchen dürfen in der Weihnachtszeit auch in Polen nicht fehlen! Die Fantasie der Kinder ist hierbei grenzenlos: Ob Lebkuchenmann, Hexenhäuschen oder einfach Monde, Sterne und Herzen – der verführerische Geruch bringt Weihnachtsstimmung mit sich und beim Verzehr der süßen Köstlichkeit kommen beim Einen oder Anderen sicherlich Kindheitserinnerungen auf.

Zutaten:

für den Teig:

1 kg Mehl,
250 g Butter,
2 Eier,
2 Eigelb,
300 g Honig,
200 g Zucker,
1 TL Lebkuchengewürze,
1 kleinen TL Hirschhornsalz,
3 TL Natron,
125 g Saure Sahne,
6 TL Sonnenblumenöl,
100 ml Wasser



für die Glasur:

1 Eiweiß,
5 EL Zucker,
Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl, Eier, Honig, die Hälfte des Zuckers, Hirschhornsalz und Lebkuchengewürze auf einer Arbeitsplatte vermengen. Den restlichen Zucker in einem Topf auf mittlerer Flamme mit Wasser langsam erhitzen und den Topf schwenken, bis die Masse braun wird. Den karamelierten Zucker zu den anderen Zutaten auf der Arbeitsplatte gießen. Die Butter in einem Topf schmelzen, ebenfalls dazu gießen und alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mit einem Nudelholz ca. 4 mm ausrollen, die Formen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und 25 min bei 175 °C im Ofen ausbacken.

Für die Glasur Eiweiß und Zucker mit etwas Zitronensaft verrühren und die abgekühlten Lebkuchen bestreichen.

Am besten schmecken die Lebkuchen, wenn sie mindestens 1 Woche lang in einer Dose mit einem Stück Apfel aufbewahrt wurden.