

Mähren

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele. Dieses Sprichwort nimmt man sich in Mähren zu Herzen. Egal ob Gulasch oder Schweinebraten: Deftig muß es sein! Eine typische Mahlzeit beginnt



Großvater Antonin sammelt Äpfel für seine hausgemachte Apfelkonfitüre.

man mit einer kräftigen Suppe. Die Hauptspeise wird klassisch mit Sauerkraut und Mährens Leibgericht, den Semmelknödeln, serviert. Den perfekten Abschluß bilden Pfannkuchen als Dessert. Neben der traditionellen Bierbraukunst gehören nicht nur die eigenen Weine zu den Lieblingsgetränken, sondern auch der selbst gebrannte Schnaps. Nicht umsonst sagen die Einheimischen: „In Böhmen ißt man die Pflaumen, in Mähren veredeln wir sie zu Schnaps.“

Nordmähren mit der Walachei grenzt an Schlesien, Südmähren mit seinen Weinbergen an Niederösterreich, dazwischen liegt Mittelmähren mit sanften Hügeln und wilden Schluchten. Hier lebt die Familie Tiokov in dem kleinen Dorf Ruprechtov. Das Lieblingsgericht der Familie: Bramborové placky, Kartoffelpfannkuchen. Die traditionelle Speise gibt es allerdings nur einmal im Jahr, da die



Katze auf dem Bauernhof von Svetlana.

Zubereitung zeitaufwendig und nicht ganz einfach ist. Man braucht viel gute Laune dazu, aber das Ergebnis zeigt: Die Mühe lohnt, auch wenn alles im Nu aufgegessen ist.

„Zu Tisch in Mähren“ erzählt vom Leben der Familie Tiokov im kleinen Dorf Ruprechtov im südmährischen Moravsky kras. Zdenek und Svetlana



Svetlana Tiokova (Mutter) bereitet Semmelknödel aus Hefeteig

Tiokov sind beide Anfang fünfzig. Sie waren in der Baubranche tätig. Vor sechs Jahren haben sie einen großen Schritt gewagt und sind aus der Industriestadt Brno (Brünn) aufs Land gezogen. Dort haben sie ein altes Bauernhaus gekauft und es in wenigen Monaten mit Hilfe von ein paar Freunden restauriert.

Seitdem wohnen sie auf dem fast hundert Jahre alten Hof mit ihrer Tochter Svetlana, Svetlanas Großvater Antonin, zwei Hunden, zwei Katzen und elf Hühnern zusammen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten sind die Tiokas inzwischen in das Gemeindeleben ganz und gar integriert. Sie haben gezeigt, daß sie das Landleben lieben, mit allem, was dazu gehört. Daß sie die alten mährischen Traditionen pflegen und leben, hat viel dazu beigetragen, von den Einheimischen anerkannt zu werden.



Die Landschaft Mährens

Vor allem Svetlana Tiokova liebt das Traditionelle und versucht, es vor der Vergessenheit zu bewahren. So geht sie davon aus, daß die Menschen früher viel gesünder gegessen haben. Damit sie die traditionellen Gerichte einfacher und besser zubereiten kann, ließ sie nach alten Plänen einen Kachelofen bauen. Seitdem kommt die Familie etwas öfter in Genuß ihres Lieblingsgerichtes: Bramborové placky – Kartoffel-Pfannkuchen. Einer süßen Hauptspeise, deren Zubereitung ein wenig kompliziert und langwierig ist.



Die märchenhaften Wälder Mährens.



Familie Tiokova zu Tisch.

Bramborové Placky

Kartoffelpfannkuchen

Svetlana Tiokovas Kartoffelpfannkuchen sind ein Klassiker der mährischen Küche. Ganz dünn sollen sie sein, nicht so dick wie unsere deutschen Reibekuchen. Sie erfordern allerdings auch eine gewisse Übung beim Backen. Wenn es beim ersten Mal misslingt, sollten Sie sich nicht entmutigen lassen.

Zutaten für 25 Stück:

Pfannkuchen:

1,3 kg mehligkochende Kartoffeln,
300 g Mehl,
etwas Schweineschmalz zum Braten

Füllung:

nach Belieben Pflaumenmuß und/ oder
eine Mischung aus 200 g Mohn und 3 EL fei-
nem Zucker

Die Kartoffeln kochen, schälen. Sie benötigen
1 kg gekochte Kartoffeln, die sie mit der Hand
auf einer Reibe fein raspeln und mit dem Mehl
zu einem glatten Teig verkneten. Er sollte sich
vom Schüsselrand lösen.



Tochter und Mutter - beide heißen Svetlana Tiokova - füllen Kartoffelpfannkuchen mit selbst gemachtem Pflaumenmus und Mohn.



Die Kartoffeln sollten - wenn möglich - per Hand gerieben werden.

Aus diesem Teig am besten auf einer Marmorplatte dünne Pfannkuchen ausrollen und diese in einer schweren gußeisernen Pfanne – eine traditionelle Crêpe-Pfanne ist hier sehr gut geeignet – auf beiden Seiten backen. Vorsichtig wenden. Die Pfanne ganz leicht mit Schweineschmalz ausstreichen. Die gebackenen Pfannkuchen mit Pflaumenmuß bestreichen oder mit einer Mischung aus Mohn und Zucker bestreuen. Rollen und in eine Auflaufform legen, auf deren Boden 1 EL Wasser ist.

Wenn alle Pfannkuchen gebacken sind, die Form schließen und für 5 min in den leicht erwärmten Backofen stellen. Dadurch werden die Pfannkuchen weich und saftig. Sofort servieren.



Der Kartoffelteig wird in kleine Portionen geschnitten.

Tip:



Dann wird der Teig dünn ausgerollt.

- Teige lassen sich auf eine blank polierten Marmorfläche am besten ausrollen, da sie dort kaum anhaften bzw. nur ganz wenig Mehl notwendig ist, um ein anhaften zu verhindern.
- Raspeln von Kartoffeln mit der Hand ist bei vielen Gerichten, die dies vorschreiben, wichtig. Wenn sie maschinell geraspelt werden, gelingt das Gericht nicht so gut. Das ist ein Erfahrungswert.



Guten Appetit!

Ruprechtovské Koláce

Küchlein aus Ruprechtovo

Diese Hefeküchlein erinnern an Buchteln, wie sie so charakteristisch für die böhmische und österreichische Küche sind. Bei den Küchlein aus Ruprechtovo wie bei den Buchteln wird der Teig gefüllt. Die Streusel werden hier mit Schmalz, nicht mit Butter gemacht.

Zutaten:

Teig:

500 ml Milch,
1 Päckchen Trockenhefe,
1 kg Mehl,
3 Eigelb,
200 ml Öl,
100 g Puderzucker

Füllung:

3 Eiweiß,
500 g Quark,
etwas Vanillezucker,
100 g Rosinen,
Pflaumenmuß

Streusel:

1 Löffel Schmalz,
4 Löffel Mehl,
2 Löffel Zucker



Die Füllung der Küchlein aus Ruprechtovo.



Svetlana bei der Zubereitung der Küchlein.





Die Küchlein werden mit Pflaumenkompott garniert.

Die Hefe in der lauwarmen (32-38 °C) Milch auflösen, einige Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Eigelb mit Öl und Zucker schaumig rühren. Das gesiebte Mehl, eine Prise Salz und die Hefe dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. 45-60 min an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig um das Doppelte aufgegangen ist.

Währenddessen die Füllung zubereiten: Die Eiweiß zu einem festen Schaum schlagen, Quark, Vanillezucker und Rosinen unterheben. Schmalz, Mehl und Zucker zwischen den Handflächen schnell zu Streuseln verreiben.

Den Teig kurz durchkneten, 1 cm dick ausrollen, Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen, mit etwas Quarkmasse füllen und nach oben hin wie einen Sack zusammendrücken. Die einzelnen Küchlein in eine mit zerlassener Butter eingefettete Form so setzen, daß die Verschußseite nach unten zeigt. Gehen lassen. In jedes Küchlein oben eine kleine Mulde drücken und mit dem Pflaumenmus füllen. Streusel darüber geben. Anschließend das Pflaumenmus mit Streusel bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 170 °C) 30-45 min backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.



Zuletzt werden die Küchlein mit Streuseln bedeckt.

Vepřo Knedlo Zelo

Schweinebraten mit Kraut und Knödeln

Das besondere an diesem Gericht ist das Basilikum als Würze für Schweinekamm und Weißkraut. Die böhmischen Knödel schmecken auch wunderbar zu jedem anderen Braten, zu Ragoouts und allen Gerichten mit Sauce.

Zutaten für 4-6 Portionen:

Braten:

Basilikum,
1 kg Schweinekamm,
Salz

Kohl:

1 kleiner Kohlkopf,
Basilikum,
Kümmel,
3 große Zwiebeln,
1 EL Mehl,
3 EL Schweineschmalz,
Weißweinessig,
Salz,
Pfeffer

Knödel:

500 g Mehl,
250 ml Milch,
1 Päckchen Trockenhefe,
Salz,
2 altbackene Brötchen,
etwas Butter

Basilikum waschen, trocken tupfen, fein hacken. Das Fleisch waschen, salzen, mit dem Basilikum würzen und in einer geschlossenen Edelstahlschüssel über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Mit etwas Wasser in einen Bräter geben und im geschlossenen Bräter etwa 60 min bei 180 °C (Umluft 170 °C) garen.



Eine typisch deftige Mahlzeit aus Mähren: Schweinebraten mit Kraut und Knödeln.



Die Zubereitung des Krautes.

Den Weißkohl in dünne Streifen schneiden, salzen und mit Basilikum und Kümmel in einem geschlossenen Topf mit etwas Wasser schmoren, bis der Kohl fast weich ist. Das dauert etwa 60 min. Die Zwiebeln abziehen, grob hacken und in dem Schmalz anschwitzen, bis sie glasig sind. Mit dem Mehl bestäuben, 1 min unablässig rühren. Man gibt diesen Roux unter das Kraut. Unter ständigem Rühren aufkochen

und weitere 10-15 min auf kleiner Flamme köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Mit etwas Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hefe in der lauwarmen (32-38 °C) Milch auflösen, einige Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Mit dem Mehl und dem Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. 45-60 min an einem warmen Ort gehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist. Die Brötchen würfeln und in der Butter leicht anbräunen. Man knetet sie unter den Teig, aus dem man zwei längliche Laibe formt, die man 15 min gehen lässt, bevor man sie über Dampf 20 min garen lässt. Ein hineingestochenes Holzstäbchen sollte sauber wieder herauskommen. Die Laibe mit einem Faden in Scheiben schneiden und zu Weißkraut und Fleisch servieren.

Tip:

- Knödellaibe aus Hefe- oder Semmelteig immer mit einem Faden in Scheiben oder Stücke schneiden, damit die rauhe Schnittkante mehr Sauce aufnehmen kann.
- Man kann aus diesem Teig auch runde Knödel machen, die man im offenen Topf, im ganz schwach siedenden Salzwasser 15-20 min ziehen lässt.