

Rezepte:

Alle Rezepte sind mit den heutigen Zutaten angegeben und dadurch nicht ganz historisch korrekt, jedoch nachkochbar.

Sizilianische Spezialitäten:

Arancini di riso

400 g Rundkornreis
2 EL Butter
50 g Reibekäse
2 EL Butter und 2 EL Öl
1 kleine Zwiebel
200 g Hackfleisch
100 g junge Erbsen (Dose)
2 geschälten Tomaten (Dose)
etwas Petersilie, Salz, Pfeffer und Chili
1 Ei, Mehl, Semmelbrösel
Öl oder Butterschmalz

Den Rundkornreis in Salzwasser garen, sodass er schön körnig bleibt. Dann 2 EL Butter und 50 g Reibekäse untermischen, abkühlen lassen.

2 EL Butter und 2 EL Öl erhitzen, die in dünne Scheiben geschnittene kleine Zwiebel darin anschwitzen, das Hackfleisch, die jungen Erbsen und die gehackte Petersilie zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die geschälten Tomaten durch ein Sieb gestrichen zugeben. Zugedeckt 1/2 Stunde köcheln lassen, bis die Fülle gut eingedickt ist. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken (scharf ist am besten). Aus dem abgekühlten Reis nacheinander 12 bis 14 Bällchen in der Größe einer Mandarine formen, mit dem Daumen eine Vertiefung eindrücken und 1 EL Fülle in den Reis hineingeben und verschließen. Das Bällchen dünn mit Mehl bestäuben.

1 Ei in einem tiefen Teller verquirlen, mit Salz leicht würzen und die Bällchen im Ei und anschließend in Semmelbrösel wenden. Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Bällchen portionsweise ausbacken (oder frittieren), heiß servieren.

Variante: statt Hackfleisch mit Hühnerleber oder Thunfisch.

Pasta secca

In Italien unterscheidet man zwischen zwei Sorten von getrockneten Nudeln. "Pasta secca" und "Pasta all' uovo". Als Pasta secca bezeichnet man alle Teigwaren, die aus Hartweizengriess und Wasser hergestellt sind. Bei der Pasta all' uovo werden dem Teig noch Eier zugefügt. Im 17. Jh. war die Nudel noch ein Privileg der ital. Oberschicht, erst Mitte des 18. Jh. und dann später mit der industriellen Fertigung im 19. Jh. wurde sie auch für die einfache Bevölkerung erschwinglich.

Der Teller Nudeln als erster Gang wurde für die meisten Italiener erst nach dem Zweiten Weltkrieg selbstverständlich.

Cannoli siciliani

ist eine Süßspeise. Sie besteht aus einer frittierten Teigrolle mit einer süßen, cremigen Füllung, die Ricotta, Vanille, Kakao oder Schokoladenstückchen enthält.

Cannoli entstanden, wie viele andere Spezialitäten der italienischen pasticceria, schon vor Jahrhunderten auf Sizilien und sind typisch für die sizilianische Küche (arabisches Erbe). Sie werden jetzt überall in Italien von größeren Bäckereien und Restaurants angeboten.

Das italienische Wort cannoli ist die Mehrzahl des Wortes cannolo, das wörtlich übersetzt „kleines Rohr“ bedeutet. Die Teigstücke werden zum Frittieren traditionell um zugeschnittene Bambusrohre von etwa 15 cm Länge gewickelt.

Für den Teig:

50 g weiche Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren.

2 Eier, 50 ml Weißwein, Vanillezucker, 1 Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. 300 g Weizenmehl nach und nach zugeben und mit den Knethaken des Handrührers 5 Min. kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für 3 Std. kalt stellen.

Dann Teig aus der Folie wickeln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn auf ca. 48 x 36 cm ausrollen. Teigplatte in 12 Quadrate von 12 x 12 cm schneiden.

Metallrohre (oder Holzstiele mit Alufolie umwickelt) von 15 cm Länge und 2 cm Ø diagonal auf jede Teigplatte legen.

Mit einem Eigelb die gegenüberliegende Teigecke dünn einpinseln, die Teigplatte aufrollen und an der mit Eigelb eingepinselten Teigecke leicht andrücken, jeweils 3 oder 4 Röllchen auf einmal herstellen.

Teigröllchen in das 160 °C heiße Fett geben und darin in 3–4 Min. goldgelb ausbacken, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn die Röllchen vollkommen abgekühlt sind, die Metallrohre oder Holzstiele vorsichtig lösen und herausziehen.

Für die Füllung:

500 g Ricotta, 80 g Zucker, 2 Pk. Vanillezucker, 2 El Orangenblütenwasser, 50 g Bitterschokolade, 50 g Orangeat, 50 g Zitronat, 40 g kandierte Engelwurz (Angelika),
50 g kandierte Kirschen.

Den Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken. Zucker, Vanillezucker und Orangenblütenwasser zugeben und gut verrühren. Schokolade mit einem großen Küchenmesser fein hacken. Orangeat, Zitronat, Engelwurz und Kirschen fein würfeln. Schokolade und kandierte Früchte zum Ricotta geben und gut verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und die Cannoli von beiden Seiten damit füllen. Auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Dolce di Miele

2 1/2 Tassen (300 g) Mehl, 1 Tasse Honig, 4 Esslöffel Zucker, 1/2 Tasse Olivenöl, 2 Eier, 1 Esslöffel Backpulver oder Trockenhefe. Der Saft von einer halben Zitrone, plus die geriebene Schale, 1/2 Tasse heißes Wasser, 2 Esslöffel Rum oder Cognac, 1/2 Tasse Rosinen, 1/2 Tasse gehackte Walnüsse, Zimt und Nelken. Den Honig und Zucker im Wasser so lange rühren, bis der Zucker sich auflöst, dann die restlichen Zutaten dazugeben, zuletzt die Rosinen und Nüsse dazuschütten. Die Mischung in eine geölte mit Backpapier ausgelegte Kuchenform gießen und alles in einem 200°C heißen Ofen für ungefähr 45 Minuten backen. Zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Schwedische Spezialitäten

Schwedenfrüchte

1/8 l Weißwein, 50 g Zucker und 1 EL Zitronensaft zusammen kurz aufkochen. 4 EL weißen Rum, 1/4 TL Zimt und geriebene Muskatnuss dazugeben und abkühlen lassen. 125 g Himbeeren, 125 g Brombeeren, 250 g Erdbeeren und 250 g Kirschen, Früchte putzen und waschen, Kirschen entsteinen. Früchte mit dem Sud übergießen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Bubbert (süßer Grießbrei)

1 l Milch mit 150 g Zucker aufkochen lassen, mit 2 Päck. Vanillezucker und Salz abschmecken. 150 g Grieß zugeben und bis zum Aufkochen ständig rühren. Topf vom Herd nehmen und 3 Minuten quellen lassen.

Deutsche landestypische Spezialitäten

Leipziger Allerlei

300 g Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. 1/2 l Salzwasser mit 1/2 l Milch zum Kochen bringen, Blumenkohl zufügen und ca. 10 Min. garen. 200 g Erbsen, 200 g Möhren und 1 Kohlrabi waschen, schälen und in Stifte schneiden. Jeweils in 40 g erhitzter Butter ca. 10 Min. einzeln andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. 250 g Spargel schälen, in Stücke schneiden und in 1/2 l kochender Fleischbrühe ca. 10 Minuten weich kochen. 200 g Morcheln waschen, putzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Abtropfen lassen, in 40 g erhitzter Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. 300 g Krebschwänze in 40 g erhitzter Butter ca. 5 Minuten garen.

Für die Klößchen:

4 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, 100 g Butter schaumig rühren, Eigelbe zufügen, 100 g Semmelmehl und Eischnee unterrühren und mit Salz, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen abstechen und in kochendem Salzwasser ca. zwei Minuten gar ziehen lassen.

Gemüse, Morcheln und Krebschwänze in einem großen Topf nochmals kurz erhitzen.

Leipziger Allerlei auf Tellern anrichten und mit zerlassener Krebsbutter begießen.

Man kann auch die Morcheln und die Krebschwänze weglassen, stattdessen geräucherten Schweinebauch oder nur das Gemüse dazu servieren.

Pommern Quiche

1 Packung fertiger Pizza- oder Blätterteig (man kann den Teig auch selbst machen) in einer Springform auslegen, Rand hoch ziehen, 500 g Wirsing vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, Zwiebeln abziehen und würfeln. 2 EL Öl erhitzen, Wirsing und Zwiebeln andünsten, 5 EL Wasser dazugeben und 5 - 10 Minuten garen und etwas abkühlen lassen. 250 g Schinken würfeln, 5 Eier, 400 g Crème fraîche, 2 TL Senf mittelscharf dazugeben und mit Senfkörnern, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Thymian pikant würzen. Masse auf den Teig geben und ca. 40 Min. in dem auf 200° vorgeheizten Ofen goldbraun backen (eventuell nach der Hälfte der Zeit mit ALU-Papier abdecken)

Sauerkrautsuppe mit Räucheraal

2 Schalotten mit fein gewürfeltem 50 g Speck in einem Topf andünsten, 2 Stangen Lauch putzen und nur den weißen Teil in feine Ringe schneiden, 250 g Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun 300 g Sauerkraut zusammen mit den Kartoffeln und den Lauch in den Topf geben und mit 3/4 Liter gewürzter Brühe (Courtbouillon) aufgießen und 30 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Die Suppe anschließend gut pürieren, 1/4 Liter süße Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

125 g Räucheraalfilets in feine Streifen schneiden und mit frischer Petersilie die gefüllten Suppentassen garnieren.

Schlesisches Himmelreich

500 g Kassler oder Rauchfleisch in Würfel geschnitten mit etwas Öl oder Margarine anbraten, 500 g Trockenfrüchte (gemischt aus Äpfel, Pflaumen, Aprikosen, Rosinen) und 250 ml Fleischbrühe dazugeben und 1 1/2 Std. köcheln lassen. Dann mit Pfeffer und Salz würzen, mit Mehl oder Soßenbinder andicken, dazu reicht man:

Schlesische Klöße

500 g Pellkartoffel vom Vortage pellen und durchdrücken,

1 Ei untermengen und mit etwas Salz und Muskat würzen. Gut durchkneten, wenn zu feucht, dann noch etwas Mehl dazugeben. Kleine Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren, wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie gar.

Alles zusammen servieren.

Fränkische Bratwürste

Aus groben Schweinebrät hergestellte, mit Majoran, Salz und Pfeffer gut gewürzte Würste im Naturdarm von ca. 12-18 cm Länge und 2-3 cm Durchmesser. Sie werden in Schmalz von beiden Seiten golden gebraten.

Dazu wird ein gekochtes Weinsauerkraut, das man mit geräuchertem Bündle (Bauchfleisch), Lorbeerblättern und Wachholderbeeren verfeinert hat, serviert. Als Beilage reicht man dazu ein kräftiges Schwarzbrot.

Leipzig und Taucha

Die beiden Städte, damals etwa gleich groß, haben in der letzten Hälfte des 12. Jahrhunderts fast gleichzeitig das Marktrecht erhalten. Rasant entwickelte sich in Leipzig ein reger Handel und führte zu Wohlstand. Die Tauchaer glaubten, als sie das Marktrecht erhielten, dass der Aufschwung auch bei ihnen einsetzen würde. Doch die Händler blieben aus. Die schadenfrohen Leipziger aber machten sich über die Hoffnungen der Tauchaer lustig und dachten sich einen derben Scherz aus.

Als Fürsten und Händler aus dem Morgenlande verkleidet führen sie nach Taucha. Das war ein herrliches Bild, vorne weg eine Gruppe prachtvoll gekleidet, wie Fürsten aus der Mandschurei und schwarz geschminkt wie Mohren. Danach kam der Sultan von Kirgisistan mit seinem Gefolge. Händler aus Arabien in langen Umhängen, teils Turban oder Fez auf dem Kopf, folgten. Verschleierte Haremsdamen mit ihren Dienerinnen und Haremswächtern bildeten den Schluss.

Die Tauchaner, die nichts ahnten, empfingen sie freudig und bewirteten sie aufs Köstlichste. Die vornehmen Gäste wurden in den besten Gasthäusern einquartiert. Bier und Wein flossen in Strömen.

Die Ratsherren von Taucha meinten hinter vorgehaltener Hand: Die Kaufleute aus dem Morgenland saufen ja wie die Ochsen, dürfen die das überhaupt? Verboten der Koran nicht den Alkohol? Es blieb nicht aus, dass abends, als die Becher schon reichlich geleert waren, der Schwindel aufflog. Der Fürst aus Afghanistan wischte sich mit dem Jackenärmel die verschwitzte Stirn ab, dabei ging allerdings nicht nur der Schweiß, sondern auch die schwarze Gesichtsfarbe ab. Die Tauchaer erkannten nun wutschnaubend Hohn und Spott, sodass eine wilde Schlägerei einsetzte. Jeder prügelte sich mit jedem. Keiner wusste mehr, wo vorne und hinten war.

Seitdem besteht eine Abneigung zwischen den beiden Städten, wobei die wenigsten Bewohner noch wissen warum. Schon seltsam, Leipzig ist inzwischen eine der bedeutendsten Messestädte im ganzen Reich geworden, während Taucha zum Provinznest abgesunken ist.

Nun hat sich zum alljährlichen Pflaumenmarkt in Taucha, eines der größten Volks- und Marktfeste in der Gegend, der Brauch des *tauschern* eingebürgert. Die Leipziger kommen wieder verkleidet nach Taucha, doch lauern diesmal ebenfalls verkleideten Burschenbanden aus Taucha den „fremden“ Gästen aus der Messestadt auf. Die beiden Gruppen verspotten sich gegenseitig, bis jedes Mal eine wilde Keilerei entsteht. Alles Einschreiten der Obrigkeit hat bisher nichts gefruchtet.

