

Kochen mit Martina und Moritz vom 16. Januar 2016

Redaktion Klaus Brock

Böhmische Küche

Böhmische Knödel	Seite 2
Svícková	Seite 3
Topinky	Seite 5
Liptauer Brotaufstrich	Seite 7
Gefüllte Kartoffelknödel	Seite 8
Bramborak	Seite 10
Liwanzen	Seite 11

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/ratgeber/martinaundmoritz/sendungen/mum-boehmische-kueche-100.html>

Böhmische Küche

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Die böhmische Küche ist eine richtige Sehnsuchtsküche – nicht umsonst gilt sie als die Wiege der Kochkunst. Die besten Köchinnen kamen früher aus Böhmen, jede bessere Familie in Österreich oder in Süddeutschland hatte oder wünschte sich eine böhmische Köchin. Diese haben mit ihrer Kochkunst den Geschmack ganzer Generationen geprägt.



Österreich, Ungarn, Böhmen, Mähren – der gesamte Bereich der k.u.k.-Monarchie prägte die Vielfalt dieser Küche, die daher durchaus nicht nur bäuerlich, sondern auch höchst herrschaftlich daher kommt. Immer wusste man aus Wenigem noch etwas Gutes zuzubereiten: So haben auch die Mehlspeisen den guten Ruf der böhmischen Küche gefestigt.

Böhmische Knödel

Die böhmischen Knödel sind legendär. Sie sind duftig und locker, werden in Scheiben vom Laib geschnitten, sind also nicht einzeln zu Kugeln gerollt. Die krumigen Hefeschnitten sind geradezu gierig, viel schöne Sauce aufzusaugen. Und so spielen Saucen in der böhmischen Küche die wichtigste Rolle.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 500 g Mehl
- Ein halber TL Zucker
- Ein halber Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Salz fürs Kochwasser

Das Mehl in die Küchenmaschine sieben. Zucker, zerbröckelte Hefe und die Hälfte des Wassers in einer Tasse glatt rühren. Mit Schwung ins Mehl schütten, so dass es aufgewirbelt wird und sich mit der Flüssigkeit verbindet.

Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Dann die Maschine einschalten, Ei, Salz und so viel vom restlichen warmen Wasser zufügen, dabei die Maschine kneten lassen, bis ein weicher Teig entstanden ist, der sich glatt vom Schüsselrand löst.

In eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel umbetten, zur Kugel formen und zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Danach zwei längliche Laibe daraus formen. Jeden Laib locker in Klarsichtfolie hüllen, an den Seiten verknoten, damit der Knödel vor direktem Wasserkontakt geschützt ist.

In einem ausreichend breiten Topf Wasser aufkochen, salzen, die beiden Knödellaibe nebeneinander oder einzeln hineinlegen und nochmals zum Kochen bringen. Dann die Hitze so regulieren, dass das Wasser nur noch leise siedet. Dann den Deckel auflegen und etwa 20 Minuten leise ziehen lassen, bis sie gar sind (unter anderem vergrößert sich der Knödel enorm und bekommt eine gewisse Festigkeit).

Wichtig: Die Knödel unbedingt noch warm in fingerdicke Scheiben schneiden, und zwar entweder mit einem dünnen, sehr scharfen Messer oder mit der "ultimativen" Knödelschneidemaschine: mit einem dünnen Bindfaden, dessen beide Enden man unterhalb oder oberhalb des Knödels zusammenzieht.

Tipp: Übrige Knödelscheiben (oder auch ganze Knödellaibe) kann man einfrieren. Im Dampf wieder aufgetaut und erwärmt, sind sie absolut frisch.

Variante: Unter den Hefeteig vor dem Formen geröstete Semmelwürfel und feingehackte Kräuter arbeiten.

Und: Reste ergeben am nächsten Tag ein ganz herrliches Gericht. Dafür die Scheiben würfeln, mit verquirltem Ei tränken, nach Belieben gedünstete Zwiebel, Knoblauch, Pilze und Kräuter untermischen und nach Gusto würzen – z.B. mit Paprika, Salz und Pfeffer. In einer beschichteten Pfanne wie eine Frittata goldgelb backen.

Svícková

Wir nehmen dazu ein schön gleichmäßig geformtes Fleischstück, welches in der Mitte der Schulter vom Rind sitzt. Es ist von einer Gallertschicht durchzogen, die das ansonsten magere Fleisch saftig erhält.

Man muss es beim Metzger vorbestellen, dann sollte man auch gleich darum bitten, das er möglichst das Fleisch von einer Färsen besorgen soll, die ein schön von Fett durchzogenes Fleisch liefert, oder von einem ausgewachsenen Rind, am liebsten sogar vom Ochsen (den man bis zu drei Jahren auf der Weide stehen lässt und der deshalb ein besonders geschmackvolles Fleisch bietet).



Solches Fleisch sollte natürlich unbedingt lange abgehangen sein, am Knochen – und nicht im Vakuumbbeutel "abgelegt". Sprechen Sie mit Ihrem Metzger. Der wird sich freuen, Ihnen etwas Besonderes besorgen zu können.

Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 1 Schulternaht ca. 2 kg (Sie können aber auch auf ein ähnlich gutes Fleisch ausweichen)
- 2 Ochsenmarkknochen
- 3 EL Schweineschmalz (Sie können auch auf Butterschmalz ausweichen)
- Salz
- Pfeffer
- je 1 TL Pimentkörner und Wacholderbeeren
- 1 EL Kümmel
- 2 EL Majoran
- je 1 Tasse kleingewürfeltes Wurzelgemüse: Zwiebel, Möhre, Sellerie, Lauch
- 3-5 Knoblauchzehen
- 1 Händchen voll getrocknete Steinpilze oder 200 g frische Champignons
- 3 Lorbeerblätter
- 2 gehäufte EL Tomaten (- oder Paprikamark)
- 750 ml Brühe
- 100 g Schmand oder Crème fraîche
- 1 Schuss Essig

Die Zwiebeln kleinschneiden und im Bräter in Schweineschmalz glasig dünsten. Dann die Zwiebeln auf die Seite schieben und das Fleisch rundum anbraten, dabei salzen und pfeffern. Die kleingeschnittenen Pilze dazugeben. Wenn das Fleisch von beiden Seiten eine schöne Bratspur bekommen hat, kurz heraus auf einen Teller geben und das kleingeschnittene Wurzelgemüse und den zerdrückten Knoblauch in den Topf geben.

Dann langsam dünsten, dabei immerzu rühren, bis der gesamte Bratensatz losgelöst ist. Ebenfalls salzen und pfeffern. Das Tomaten- oder Paprikamark zufügen und auf einer freien Stelle am Topfboden anrösten (eventuell zusätzlich etwas Schmalz oder Öl zufügen, damit es ordentlich röstet). Nun Majoran und Kümmel darüberstreuen, alles gut vermischen. Piment und Wacholder fein zerdrücken (oder im Gewürzschneider zerkleinern) und zum Fleisch dazu geben.

Dann die Ochsenmarkknochen dazu geben, die geben der Soße noch mehr Geschmack. Wer mag, wässert die Knochen vorher und drückt das Mark aus dem Knochen, wässert es weiter für eine weitere Köstlichkeit, zum Beispiel kurz gebraten auf geröstetem Brot.

Das Bratenstück auf dieses Bett setzen, die Brühe angießen und kurz zum Kochen bringen. Dann zugedeckt im Backofen bei 120 Grad (Heißluft/ 140 Grad Ober- & Unterhitze) zweieinhalb bis drei Stunden schmoren.

Am Ende das Fleisch herausnehmen, auf einem Brett in dünne Scheiben schneiden.

Den Saucenfond zum Teil mit dem Pürierstab auf mixen, bis die Sauce schön cremig ist. Nach Belieben lässt man ein paar Gemüsestücke sichtbar und ganz. Schmand oder Crème fraîche untermixen und nochmals abschmecken, vor allem mit Salz und einem Schuss Essig.

Beilage: Dazu gehören natürlich Knödel – entweder die klassischen Mehl- oder auch Kartoffelknödel.

Tipp: Einen Teelöffel Preiselbeeren (aus dem Glas), wer mag ebenso einen Löffel Schmand und etwas frischen Majoran obenauf. Die herzhaftere und kräftigere Soße bekommt nochmal eine besondere Note, wenn man die Preiselbeeren am Ende auf dem Teller untermischt.

Topinky

Zur Einstimmung auf das Essen, zum Glas Bier oder auch einfach für den Hunger zwischendurch gibt's einen kleinen Appetithappen aus der Hand. Geröstetes, herzhaftes Bauern-, Grau- oder Sauerteigbrot (besonders beliebt ist Kümmelgraubrot in Böhmen), mit Knoblauch abgerieben als Topinky oder mit gebratener Leber oder Ochsenmarkt belegt: einfach köstlich, ein besonderer Leckerbissen.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 2-3 Ochsenmarkknochen (beim Metzger rechtzeitig bestellen und einige Stunden lang wässern)
- 4-6 Brotscheiben
- 2-3 Knoblauchzehen
- Petersilie oder Schnittlauch
- 200 g Gänse-, Enten- oder Hühnerleber
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 2 EL Gänse- oder Schweineschmalz
- 2-3 Thymianzweiglein
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- Petersilie
- 1 TL Balsamessig
- 4-6 Brotscheiben
- 2 Knoblauchzehen

Für die Lebercreme:

- ½ Menge des obigen Rezepts
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer

Das Ochsenmark ein paar Stunden vor Gebrauch aus dem Knochen drücken und in frischem Wasser wässern, bis es schön weiß geworden ist. Dann mit einem scharfen Messer quer in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden (Tipp: Das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen, dann gleitet die Klinge besser durchs Mark).

In einer beschichteten Pfanne nebeneinander behutsam in etwas Schmalz erwärmen und schmelzen.

Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten und mit Knoblauch abreiben. Dicht mit den Ochsenmarkscheiben belegen. Mit fein gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Für eine weitere Variante der Topinky: Von der Leber sorgsam alle Sehnen und Häute entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln, in einer Pfanne in der heißen Butter oder Schmalz andünsten, dann die Hitze verstärken, die Leberstücke zufügen und rasch, aber kräftig braten. Dabei mit Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und zum Schluss feingehackte Petersilie zufügen.

Die Brotscheiben rösten, mit Knoblauch abreiben und die Leber darauf verteilen. In Häppchen schneiden und noch warm servieren.

Lebercreme: Was übrig bleibt, wird im Mixbecher mit einem guten Stück Butter glatt gemixt. So entsteht eine fabelhafte Lebercreme, die in einem Deckeltöpfchen im Kühlschrank abkühlen muss. Die Creme bleibt so ein paar Tage frisch und man hat stets einen fabelhaften Aufstrich für ein Apéro-Häppchen zur Hand.

Getränk: Dazu passt natürlich ein Bier oder ein Glas Wein, zum Beispiel ein Weißburgunder aus Franken.

Liptauer Brotaufstrich

Noch eine Variante fürs Röstbrot, ganz vegetarisch: mit Liptauer. Die würzige Käsecreme aus Brimsen, das ist ein vollfetter Frischkäse aus Schafsmilch, der eigentlich aus Slowenien stammt. Heute wird sie auch aus Büffel- oder Kuhmilchfrischkäse gemacht. In jedem Fall kräftig gewürzt, mit Kräutern und mit Paprika.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 250 g Frischkäse
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 Gewürzgürkchen
- 2 EL Kapern
- 1 EL scharfer Senf
- 1 gehäufte TL Delikatess-Paprika (süß)
- 1 Msp Rosenpaprika (scharf)
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1-2 EL Zitronensaft
- Schnittlauch
- Petersilie

Den Frischkäse mit fein geriebener oder gehackter Zwiebel und Knoblauch und allen anderen Zutaten verrühren und kräftig abschmecken. Gürkchen, Kapern und Kräuter dafür fein hacken und auch hinzu geben.

Tipp: Statt Frischkäse kann man auch griechischen oder türkischen Joghurt nehmen, den man in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb zwei Tage hat abtropfen lassen.

Gefüllte Kartoffelknödel

Sie sind rund, aus gekochten Kartoffeln, zu einem Teig verarbeitet und werden vielfältig gefüllt. Man liebt sie süß, aber auch herzhaft, und sie werden somit entweder als Hauptgericht oder auch als Nachspeise serviert. Wir haben uns für eine herzhaftere, klassische Füllung mit Zwiebeln und Kassler entschieden und obenauf kommen herrlich knuspriger Speck und Zwiebeln.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 150 g Weichweizengrieß
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Muskat

Füllung:

- 300 g Kassler oder gekochter Schinken
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 TL Kümmel
- Petersilie

Zum Servieren:

- 1 große Zwiebel
- 100 g Speck in feinen Scheiben
- Petersilie oder Schnittlauch
- 30 g Butter

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, abgießen und noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Salzen, zunächst die Hälfte von Grieß und Mehl darüber streuen. Das Ei zufügen und alles rasch zu einem festen Teig kneten. Falls er klebt, noch etwas mehr Grieß als Mehl darüber stäuben (Grieß verhält sich anders als Mehl) und einarbeiten.

Für die Füllung das Kassler oder den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und im heißen Fett weich dünsten. Das Fleisch zufügen, auch Kümmel und die fein gehackte Petersilie. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gefüllten Knödel den Teig zu einer dicken Rolle formen, Scheiben davon abschneiden, auf der Handfläche flach drücken. Je einen Löffel Füllung in die Mitte setzen und den Teig darüber verschließen. In einem großen Topf mit Salzwasser leise gar ziehen lassen. Nach etwa 10 bis 15 Minuten, wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie gar.



Zum Servieren die Zwiebel sehr fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter oder vom Speck austretendem Fett auslassen. Die Zwiebeln zufügen und sanft bräunen. Zum Schluss feingehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen zufügen.

Die gefüllten Kartoffelknödel gut abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Jeweils ein Häufchen Zwiebeln und Speck darauf setzen.

Tipp: Für die Füllung kann man auch jeden Bratenrest, Wurstwürfel, sogar Käse verwenden. In jedem Fall wichtig: Die Kartoffelhülle soll möglichst dünn sein.

Beilage: Eigentlich isst man dazu Sauerkraut. Dieses in einem Topf mit ordentlich Kümmel und einem Gewürzstrauß und etwas Wasser ansetzen.

Gut passt aber auch dazu eine schöner feinnudelig geschnittener Endiviensalat – der gibt Farbe und Frische, und die säuerliche Salatmarinade dient als Sauce.

Und noch ein Tipp: Man kann diese Kartoffelknödel auch süß füllen: mit Zwetschgen oder Aprikosen, dann den Stein durch ein Zuckerstück ersetzen. Und obenauf kommen am Ende in Butter geröstete Semmelbrösel und/oder Mohn, sowie gut abgetropfter Quark oder einfach ein Löffel Sauerrahm.

Bramborak

Eine Art Kartoffelpuffer oder kleine Rösti aus rohen Kartoffeln. Sie werden fein gerieben, mit Ei und etwas Mehl sowie Milch zu einem flüssigen Teig gerührt. Daraus werden in einer normalen Pfanne eszlöffelweise, oder in einer Liwanzenpfanne, (die kennen wir hierzulande auch, das heißt sie Setzeipfanne oder Pföttchenpfanne – je nach Region) kleine Küchlein gebacken.



Man isst sie entweder einfach direkt aus der Pfanne – oder mit Apfelmus, einem Kompott oder auch zusammen mit einem Salat.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- Salz Pfeffer
- 1 EL getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmel
- 1 kleine geriebene Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL Milch
- Schmalz oder Butter zum Braten

Die Kartoffeln schälen, auf der feinen Reibe raffeln und mit der Hand fest ausdrücken und die austretende Flüssigkeit abschütten. Mit Mehl, Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran, geriebener Zwiebel, durchgepresstem Knoblauch und einem guten Schuss Milch zu einem dickflüssigen Teig rühren.

In einer beschichteten Pfanne eszlöffelweise kleine Küchlein formen und auf beiden Seiten sehr langsam, auf ganz milder Hitze golden backen. Das dauert insgesamt mindestens 15 bis 20 Minuten. Noch besser gelingt das in einer Pföttchen- oder Setzeipfanne (wie oben beschrieben). Man kann natürlich auch pfannengroße Reibekuchen daraus backen.

Tipp: Eine pfiffige Idee, den Bramborak zu füllen: Dafür zwei Esslöffel Teig in die Pfanne setzen, dabei rund und flach streichen, eine Scheibe Schinken (Prager Schinken, auch eine böhmische Spezialität), eventuell sogar zusätzlich eine Scheibe Käse, darauf legen, mit etwas Teigmasse abdecken und wieder schön rund formen. Auch auf der anderen Seite knusprig braten. Dazu ein Salat.

Liwanzen

Selbstverständlich darf hier eine der typischen Mehlspeisen nicht fehlen, für die die böhmische Küche berühmt ist. Liwanzen, auch Dalken, sind kleine Küchlein aus Hefeteig – so schließt sich wieder der Kreis.

Anders als für die böhmischen Knödel braucht man hierfür allerdings mehr Eigelb, mehr Milch und mehr Butter. Der Teig ist fast schon flüssig. Die Küchlein werden ganz einfach in der Liwanzenpfanne gebacken.



Sie werden heiß gegessen, mit Zimtzucker und Mohn bestreut, mit Marmelade (Marillenkönfitüre!), oder man serviert dazu Topfencreme, Apfelkompott, Schlagsahne oder Schmand und Powidl - also Zwetschenmus.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 300 g Mehl
- knapp 500 ml lauwarme Milch
- Ein halber Würfel Hefe
- 2 gehäufte EL Zucker
- 2 Eigelbe
- 2 EL geschmolzene Butter
- abgeriebene Schale einer Orange
- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- außerdem Butter zum Backen
- Puderzucker zum Bestäuben

Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. In einer Tasse mit lauwarmen Milch die Hefe auflösen, etwas Zucker zufügen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann zum Mehl gießen, die Maschine einschalten und nacheinander den restlichen Zucker, die Eigelbe, geschmolzene Butter und langsam so viel Milch zufügen, bis ein dünner, glatter Teig entstanden ist. In eine Teigschüssel umbetten und eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Erst kurz vor dem Ausbacken die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Hefeteig ziehen. Esslöffelweise in die gut gebutterten Vertiefungen einer Liwanzenpfanne (natürlich geht auch eine beschichtete, normale Pfanne!) setzen und auf dem Herd backen, bis die Unterseite golden ist.

Dann umdrehen und auch auf der anderen Seite golden backen. Am Ende so wie oben beschrieben servieren, einen Kaffee dazu, und fertig ist ein herrliches Dessert.