



Auch wenn es sich erst mal liest als war's eine Fregatte aus dem Nordmeer, nein, ist es nicht! A Schbofagge ist ein Ferkel, also ein junges Schwein. Und Schwein ist nicht gleich Schwein! Und ein Schbofagge* ist halt schon was ganz Besonderes, eine wirkliche Delikatesse. Langsam am Feuer gedreht, gegart, liebevoll mit Dunkelbier bepinselt, begleitet und bewacht von Bierkrug haltenden, leicht schwitzenden Männern, immer gute Ratschläge oder einen derben Witz auf den Lippen. Wenn dann allgemeine Übereinstimmung über den Garungsgrad herrscht, wird das Vieh vom Grill genommen und mehr oder weniger fachgerecht zerlegt. Oft dann die herbe Endtäuschung: außen verbrannt, innen noch roh. Nicht selten ist das Resultat der Arbeit auch ein in die Holzkohle gefallenes Spanferkel oder zumindest Teile davon. Es bedarf also schon etwas Erfahrung und den richtigen Grill, um das perfekte Schbofagge zu grillen. Es muss aber nicht immer gleich das ganze Schwein sein! Ein Teil davon, im Bratrohr gegart, auch mit Dunkelbier bepinselt, ergibt einen wunderbaren Sonntagsbraten.

*Schbofagge: Spanferkel

SCHBOFAGGE – Für 6–8 Personen

mit lauwarmen Krautsalat

Des brauchst:

- 2,5 kg Spanferkel
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Spitzkohl
- 300 g Bauchspeck geräuchert
- ½ l Dunkelbier
- 1 TL Kümmel
- Sonnenblumenöl
- Weinessig
- Kartoffelknödel (siehe Ganserl, Seite XX)

Z'erst muasst:
Das Fleisch waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Von allen Seiten gut salzen und mindestens 1 Stunde mit sauberem Geschirrtuch zugedeckt stehen lassen. Beim Spanferkel ritzt man die Haut nicht ein, da das zarte Fleisch leicht austrocknen könnte. Zudem ist die Haut wesentlich dünner als beim erwachsenen Schwein. Vom Zwiebel die Kappe großzügig abschneiden (nicht schälen!) und die Schnittfläche in einer sehr heißen Pfanne oder mit einem Gasbrenner anbrennen.

Den Spitzkohl der Länge nach halbieren, den Strunk herausschneiden. Quer zur Seele sehr dünne Streifen schneiden. Das geht am besten mit der Aufschnittmaschine oder mit einem Krauthobel.

Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Bratfett krossbraten und mit dem ausgetretenen Fett beiseitestellen.

...und so geht's:
Die beschriebenen Garzeiten berufen sich auf ein großes Rückenstück vom Spanferkel. Den Backofen auf 120° vorheizen. Das Spanferkel in einer großen Pfanne von allen Seiten anbraten. Auf den Rost in den Ofen legen und ein tiefes Backblech drunter stellen. Die Zwiebel ins Blech legen und etwas Wasser und Bier dazugießen. Den Braten immer wieder mit Bier befeuchten. Nach ca. 1 Stunde die Temperatur im Ofen auf 180° erhöhen und ein letztes Mal mit Bier übergießen. Jetzt sollte am Backblech bereits ein dunkelbrauner Rand zu sehen sein. Mit Wasser und Bier ablöschen und mit einer Spatel den Rand immer wieder abkratzen und mit dem Fond verrühren. So entsteht eine wunderbare dunkle Sauce. Aufpassen, dass der Fond nicht zu sehr einkocht und verbrennt. Immer wieder nachgießen. Nach ca. einer halben Stunde sollte die Kruste braun werden. Jetzt die Temperatur auf 220° erhöhen. Sobald die Schwarte Blasen wirft ist der Braten fertig.



RESTLVERWERTUNG:
Gröstl aus dem Fleisch und den Knödeln mit Rührei vermengt. Rezept siehe Seite XX.

Den Kohl 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und mit fließendem, kalten Wasser nur ganz kurz abschrecken. Das Kraut sollte noch gut warm sein. In einem Seiher abtropfen lassen.

Den Krautsalat mit den gebratenen Speckwürfeln (und dem Fett), etwas Kümmel, gutem Sonnenblumenöl und Weinessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der absolute Lieblingskuchen meines Vaters.

Und unser Kindermädchen Romy hat ihn dementsprechend oft machen müssen.

Zufrieden mit dem Resultat war sie aber nie. In typisch fränkischem Dialekt wetterte sie: „Allmächt, heid issa ma wieda a bissle z’ dungl worn!“ Diese Worte wiederholte sie immer wieder, als wär’s ein Ritual. Dabei war er jedes Mal ein Traum. Mit frischer Butter zubereitet, der Duft der gebratenen Äpfel und des Zimts, unvergesslich!

Gedeckter

APFEKUACHA

Für 26-cm-Springform

Des brauchst:

220 g Mehl (Typ 405) 1 TL Backpulver 125 g kalte Butter
100 g Zucker 1 Ei 1 EL Essig 5–6 Boskop-Äpfel 1 Handvoll Rosinen
1 Prise Zimtpulver 1–2 EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben
Butter für die Springform

Z’erst muasst:

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit dem Backpulver vermischen.

Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Zucker, Ei und Essig dazugeben und alles rasch verkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Springform gut mit Butter ausstreichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zimtpulver mit 1–2 EL Zucker (je nach Geschmack) mischen.

Apfelscheiben mit den Rosinen und dem Zimtzucker vermengen.

...und so geht’s:

Vom Kuchenteig gut ein Drittel für den Deckel zurückbehalten. Den anderen Teil auswellen und in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Äpfel darauf verteilen.

Aus dem Rest des Teigs einen Deckel ausrollen und damit den Kuchen belegen. Deckel ringsum leicht auf dem Kuchenrand andrücken. Ca. 45–60 Minuten (je nach Herd) bei 160–170 °C Umluft lichtbraun backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Ja, und was is jetzt wirkli drin in dera Wurscht? Fleisch von der Kalbsschulter, Rückenspeck vom Schwein, Backerl vom Schwein, gekochte, entfettete Schweineschwarte (das G'hack oder Haitl) und Petersilie, Zwiebel, Eis, Salz, Pfeffer, Gewürze.

Aus, Ende, basta! Ois andre is a dumms Gwäsch!

WEISSWURSCHT - DAS REZEPT

Des brauchst:

- 4 kg Kalbsschulter (helles, festes Fleisch von einem jungen Tier)
- 2 kg Rückenspeck (kernig, nicht schmalzig)
- 1 kg Schweinebackerl
- 2 Bund glatte Petersilie
- 1 mittelgroße Gemüsezwiebel
- 150 g Schweineschwarte
- Salz für das Kochwasser
- 20 g Phosphat (ist ein Kutterhilfsmittel, wichtig für die Bindung des Bräts)
- 3 kg Scherbeneis oder Eisschnee (beim Metzger vorbestellen)
- 50 g Weißwurstgewürz (über das Internet im Metzgereifachhandel erhältlich)
- 200 g Kochsalz
- 100 g weißer Pfeffer
- 4–5 Schweinedünndärme Kaliber 28/30

Fleischwolf mit doppeltem Messersatz und 3-mm-Brätscheibe
Fleischkutter

Z'erst muasst:

➊ Kalbsschulter parieren, gut entsehn und in passende Stücke für den Fleischwolf schneiden. Beim Rückenspeck sämtliches Drüsengewebe und Drüsen peinlichst genau entfernen, dann in lange Streifen schneiden. Die Backerl ebenfalls in lange Streifen schneiden.

➋ Petersilie gut waschen und zupfen. Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Schweineschwarten sauber entfetten und in Salzwasser 1 ½ Stunden kochen, aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

...und so geht's:

➌ Kalbsschulter, Rückenspeck und Schweinebacken durch den Fleischwolf drehen. Die Masse in den Kutter geben, Phosphat drauf streuen und einschalten. Bei laufender Schüssel Salz dazugeben sowie des Eises. Dann alle Gewürze dazugeben (vielleicht auch einen Schuss Maggi, wer's mag) und kuttern bis ca. 7 °C. (Das Thermometer ist im Kutter installiert und misst die Brättemperatur.)

➍ Jetzt erst die Zwiebelstücke hinzufügen, sonst wird das Brät grau. Weiterkuttern und von Hand mit einem Kunststoffspatel gut mischen. (Vorsicht, dass Sie den Spatel nicht verlieren, sonst wär die ganze Arbeit umsonst – die Kuttermesser würden das Ding zerfetzen.) Bei ca. 12 °C Kutter stoppen und die Petersilie gleichmäßig darüberstreuen. Mit langsamem Gang die Petersilie kuttern und die Schweineschwarten dazugeben. Gut durchmischen! Bei 15 °C ist die Masse fertig zum Abfüllen in die Schweinedünndärme.

➎ Abdrehen auf Portionsgröße (ca. 120 g) und in 66 °C heißem Salzwasser 20 Minuten brühen.

➏ Dann entweder weiter erhitzen auf ca. 80 °C und „kesselfrisch“ essen oder unter Verwendung des restlichen Eises in Eiswasser abschrecken und später warm machen.



WEISSWURST ESSEN

Runterbeißen, zuzeln, Längsschnitt, oder was ist nun richtig?
Des is eigentlich wurscht, wir haben ja Gott sei Dank die Liberalitas Bavariae!

Weißwurst verfärbt sich sehr schnell,
drum ist der **Längsschnitt** eher ungeeignet.
Ich bevorzuge den **Trapezschnitt**, dann bleibt die Wurst warm:
➔ Im 45-Grad-Winkel zur Längsachse die Wurst ein Stück einschneiden,
aber nicht ganz durchschneiden, mit der Gabel das Innere
rausschälen und sofort verzehren.

➔ Auf alle Fälle braucht man einen guten
süßen Hausmachersenf und frische Brezn dazu!

Warum die Weißwurst „des Zwölfeleitn ned hörn“ soll,
hat verschiedene Gründe:

- ➔ früher waren nur begrenzt Kühlmöglichkeiten vorhanden;
- ➔ aufgrund der hohen Schüttung (Eiszugabe) hält das Brät
in ungebrühtem Zustand nicht lange;
- ➔ man wollte die einfachen Arbeiter vor Mittag aus der Gaststube
wissen um Platz für die „feinere G'sellschaft“ zu haben.

*Freilich kannt' ma' an fertigen Knödelteig kaufen, die Tüt'n aufreißen,
a Kiacherl formen und in hoäß'n Fett raus brat'n. Aber des geht bei uns in Bayern genau so wenig
wie beim Traditionsbewussten Kölner mit seine „Reevkuche“. Die werden auch nach alter Väter Sitte zubereitet
und das ist auch gut so! Reiberdatschi sind vielseitig zu verwenden. Als Hauptgericht mit Kompott oder
auch als Beilage zu geräuchertem Fisch z.B. Räucherlachs.*

REIBERDATSCHI

Für 6–8 Personen

Des brauchst:

REIBERDATSCHI:

1 kg Kartoffelteig (siehe Kartoffelknödel) 50 g Kartoffelmehl
Salz Weißer Pfeffer 3 EL Bratfett

BIRNENKOMPOTT

1kg Birnen 250 g Zucker ½ l Wasser 4 Nelken
1 Zitrone 2 Zimtstangen

Z'erst muasst:

Birnen der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse sowie den Stängel entfernen.
In möglichst gleiche Stücke schneiden. Den Kartoffelteig leicht salzen und
pfeffern und mit dem Kartoffelmehl gut vermengen.

...und so geht's:

Birnen mit den übrigen Zutaten für das Kompott ansetzen und
weickochen (ca. 45 min). Das Fett in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Mit der Hand
die Reiberdatschi formen und direkt in das heiße Fett geben. Von beiden Seiten schön goldgelb
braten. Die heißen Reiberdatschi mit dem Birnenkompott servieren.

RESTLVERWERTUNG:

*Das Birnenkompott hält sich luftdicht verschlossen mehrere Wochen
im Kühlschrank. Sollte noch Kartoffelteig übrig sein, kann man diesen gut einen Tag im
Kühlschrank aufbewahren. Dann frische Reiberdatschi braten.
Die Beilagen kann man variieren – für eine herzhafte Variante passen etwa
Räucherlachs und Sauerrahm auch sehr gut.*

