

1. Die Jareker Alltagsküche

„Was hoscht dann heit gekocht?“, diese Frage stellte eine Jareker Hausfrau ihrer Nachbarin, wenn sie sie auf der Straße traf. In Jarek gab es keine Kochbücher. Jede Hausfrau hatte die Rezepte der Gerichte im Kopf, die sie von ihrer Mutter oder Schwiegermutter übernommen hatte. Aber sie brauchte Anregungen, damit sie ihr wieder einfielen. Die häufigste Erwiderung war dann: „Sehscht, des kennt ich ja a amol wieder koche“ und der Speiseplan für den nächsten Tag war gerettet.

Der Speiseplan richtete sich auch danach, was gerade im Garten wuchs oder in Speisekammer und Keller vorrätig war. Im Sommer, wenn es frisches Gemüse gab, stand Rahmgemüse mit gebratenen Kartoffeln auf dem Speiseplan. Dazu servierte die Hausfrau „Faschirtes“ oder ausgebackenes Fleisch oder nach dem Schlachtfest auch frische Bratwürste. Eine besondere Delikatesse waren Zuckererbsen mit ausgebackenem Kalbfleisch.

Werktags gab es nicht so oft Fleisch. Sehr häufig wurde nach einer kräftigen Suppe als Vorspeise eine der zahlreichen Mehlspeisen gereicht: "Grumbiera und Knedl, Grumbiera Schuppnudl un Salat, Krautflecklcher, gangena Pannakucha un Salat". Die Suppen waren dann „falsche“ Suppen, das heißt sie wurden ohne Fleisch zubereitet, z.B. „geröschte Riewlsupp odr Griessupp, sauri Eiersupp mit Knedlcher, Paradeissupp.“ Für die „falschen“ Suppen dünstete man eine dicke Zwiebel in reichlich Schweineschmalz an, würzte mit rotem Paprika und Salz und einem Lorbeerblatt, goss mit warmen Wasser auf, kochte alles gut durch und servierte sie dann mit viel saurer Sahne und den Einlagen.

Beliebt waren auch die süßen Mehlspeisen: „Quwetschaknedl, Käsknedl, Palatschinka, Kichlcher un Dunscht, Reisbreiberch.“ Im Herbst, wenn es frisches Obst gab, wurden große Blechkuchen gebacken, die man nach der Suppe auftrug. Die noch lauwarmen „Quwetscha-, Äpple- odr Kerschakucha“ aus einem guten Hefeteig und mit viel saurer Sahne belegt waren sehr saftig.

Nach dem Schlachten, wenn dann auch das Sauerkraut durchgezogen war, kam die Zeit für „Grumbierasupp un Worscht, Bierhefknedl un Kraut, Strudlstickr un Kraut, Tepschigrumbiera un Kiebacka.“ Im Winter kochte man auch „derra Bohna un Brodworscht, Bohnasupp mit Hesa(Schinkenknochen) oder Bohnapaprikasch“. Natürlich konnten die Jareker Hausfrauen auch die Gerichte der Serben und Ungarn aus den Nachbardörfern zubereiten, das beliebte „Paprikasch“ entweder aus Hühner- Rind- oder Kalbfleisch und natürlich das „Djuvec“.

Besonders beliebte Mehlspeisen waren „Schmerkipfl“ und „Griewapogatscha“. Man konnte sie erst nach dem Schlachten backen, da das Schmer (Flomen) und die Grieben bei der Herstellung von Schweineschmalz anfielen. Jede Hausfrau sorgte dafür, dass das Schmer nicht zu Schmalz verarbeitet wurde, damit sie das beliebte Backwerk mehrmals herstellen konnte.

Wenn die Hausfrauen ihren Familien etwas besonders Gutes auf den Tisch stellen wollten, machten sie „Strudl“, den sie mit Äpfeln, Kraut, Quark, Mohn und süßem Kürbis füllten. Jeder einzelne Strudel musste hauchdünn ausgezogen werden. Schon die Herstellung der verschiedenen Füllen war recht aufwendig. Die

Hausfrauen fingen oft schon im Morgengrauen mit dem Teigmachen an, wenn sie für eine große Familie backen mussten.

Die Zutaten der Gerichte wurden nie gewogen. „ Schalen" (große Tassen) oder „Goaschl" (zwei Hände voll) waren die Maßeinheiten beim Hefeteig. Bei den anderen Gerichten maß man in den Schüsseln, Töpfen oder Pfannen. Es wurde in der Regel eher zu viel als zu wenig gekocht. Da alle Leute besonders im Sommer schwer arbeiten mussten, wurde am Essen nicht gespart. Hier nun einige Gerichte wie sie in den meisten Jareker Häusern zubereitet wurden.

Rahmgemüse (für 4 Personen)

1 dicke Zwiebel würfeln und in reichlich Schweineschmalz glasig dünsten, salzen.

1 Kilo klein geschnittenes Gemüse(grüne Bohnen, Erbsen, Gelbe Rüben, Kohlrabi, etc) dazu geben, kurz mitdünsten und mit wenig heißem Wasser aufgießen, danach mit geschlossenem Deckel weich, aber nicht matschig dünsten.

1-2 Löffel Mehl mit 1 Tasse Wasser anrühren und in das Gemüse schütten, gut aufkochen lassen.

Zum Schluss reichlich Sauerrahm mit frischer gehackter Petersilie in das Gericht geben und nicht mehr kochen.

„Bierhefknedl" und Kraut

Einen Hefeteig aus ca. 500 gr. Mehl, Salz, etwas lauwarmem Wasser, 1 Würfel Hefe, etwas Fett und einem Ei herstellen und gehen lassen. Daraus vier große Knödel formen und auf einer bemehlten Fläche nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit 1 gewürfelte Zwiebel in Fett andünsten, 1 Kilo Sauerkraut, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und so viel Wasser zugeben, dass das Kraut bedeckt ist, ca. 15 Minuten kochen lassen.

Einen gefetteten breiten Topf mit einigen Scheiben gerauchtem Schweinebauch, Dicker Rippe oder Kassler Hals auslegen, das gekochte Kraut darauf schütten, nochmals etwas Wasser zugeben und sprudelnd aufkochen lassen. Danach die gegangenen Hefeknödel auf das kochende Kraut legen, einen gut schließenden Deckel auflegen und so lange bei kleiner Flamme kochen bis das Kraut angebrannt riecht(ca. 20 Minuten) oder in den Backofen stellen. Den Deckel ja nicht vorher heben, sonst fallen die Knödel zusammen. Das Kraut ist nur „ echt", wenn es etwas angebrannt ist. Im Backofen werden die Knödel oben braun, auf dem Herd bleiben sie weiß.



“Bierhefknödel“ und Kraut

“Bohnasuppe mit Schunkfleisch“

500 gr. weiße- oder Wachtelbohnen über Nacht einweichen, dann das Einweichwasser wegschütten.

1 dicke gewürfelte Zwiebel in etwas Fett andünsten, einen Schinkenknochen (Hesa) und ein Stück gerauchten Schinken sowie ein Stück frisches Schweinefleisch mit den Bohnen in einen großen Topf schütten, mit ca. 3 Liter Wasser auffüllen. Nach Geschmack Petersilienwurzel, Pastinake, ein bis zwei gelbe Rüben, ein Stück Knollensellerie sowie eine rote klein geschnittene Paprikaschote hinzufügen (natürlich ohne Kerne). Im Dampfkochtopf brauchen die Bohnen ca. eine halbe Stunde. Dann noch ca. 10 Minuten sprudelnd mit offenem Deckel kochen, damit ein Teil der Bohnen zerfällt. Die Bohnen müssen sämig gekocht sein und die Suppe etwas binden. Jetzt das Fleisch würfeln und in der Suppe anrichten. Wer mag, isst das Suppengemüse mit. Aufgewärmt schmeckt die Suppe besonders gut.

Griebenpogatschen

Einen gesalzenen Hefeteig aus ca. 500 gr. Mehl, 1 Würfel Hefe, 2-3 EL Schmalz und etwas Weißwein herstellen und auf einem Backbrett zu einer großen viereckigen, ca. 1 cm dicken Platte ausrollen. Die Platte mit etwas Schweineschmalz einstreichen und dann ca. 300-400 g. Grieben (beim Metzger vorbestellt) salzen, hacken, auf die Hälfte der Platte aufstreichen und die andere Hälfte darüber schlagen. Jetzt die Platte wieder zur alten

Größe ausrollen und wie beim Blätterteig weiterverarbeiten, das heißt von rechts nach links zur Mitte umschlagen, wieder ausrollen bis die Grießen in mehreren Schichten im Teig verteilt sind. Aus der Platte mit einem kleinen runden Glas „Pogatschen“ ausstechen, mit einem Messer mehrmals diagonal einkerben, mit Eigelb bestreichen und gehen lassen. Im vor geheizten Backofen bei 180°ca. 20 Minuten backen. Diese Pogatschen schmecken sehr gut zu Wein und Bier.

(==> Siehe auch: “Rezeptesammlung“ unter: “Küche“.)
