

students cooking



Edith Renöckl

Die Schweinsbraten-Orgie

Eine kleine Warnung: Menschen mit Butterphobie und Salzverweigerer hören am Besten gleich hier auf zu Lesen.

Einige Zeit vorher

Was aus einem Kabarettbesuch alles so werden kann... Der harmlose Beginn fand also eines Herbstabends statt, zwei verrückte Hühner betraten die heiligen Hallen des Orpheums, um einem lustigen ScienceBusters-Abend mit dem Titel „Kulinarische Physik“ beizuwohnen. 2 ½ Stunden umwehten uns dort verlockende Essensdüfte („Live-Schweinsbraten“), die uns das Wasser im Munde zusammenlaufen ließen, die finale Kostprobe hat uns dann beschließen lassen – DAS machen wir auch!

Zwei Tage vorher

Eingedenk des gelernten Mottos „Am Anfang tuans immer zwenig, am Schluss zvi!“ haben wir also zwei Tage vor der Orgie eine ganze(!) Schweinsschulter mit Schwarte gekauft (gute Fleischhauer haben sowas vorrätig, bestellen schadet aber sicher nicht). Kaum nach Hause gelangt, wurden in einem Mörser eine Handvoll Kümmel, ein bisserl weniger Koriander und ebensoviel Pfeffer gemörsert, ein Häupel (das ist kein Druckfehler!) Knoblauch gehäckselt und das Ganze mit drei Handvoll Salz verrührt. Das Salzgemisch und die Schweinsschulter haben in einem großen Gefriersack zueinander gefunden und wurden zwei Tage lang immer wieder geknetet (schauen, dass die Gewürze überall am Fleisch landen) – klingt komisch, war aber so!

Ein Tag vorher

Ein Kopf Rotkraut musste sein Leben lassen. Kleingeschnitten (reiben geht mit der richtigen Reibe auch) und versetzt mit zwei Stangen Zimt, zehn Nelken, ein bisserl Chili, zwei Sternanis, den Filets

aus drei Orangen und drei geriebenen Äpfeln, wurde dem Kraut ein nächtliches Bad in einem Liter gutem Rotwein bereitet (schon im Kochtopf).

Die finalen drei Stunden

Am großen Tag selbst wurde der Ofen auf 180°C vorgeheizt und eine große „Rein“ (gibt's da ein hochdeutsches Wort dafür?) befüllt. Die Schweinsschulter mit der Schwarte (uneingeschnitten!) nach unten, zwei Kartoffeln pro Esser und zwei fingerbreit hoch Wasser kamen da hinein. So und jetzt kommt's (und wir haben wirklich nur getan, was wir im Kabarett gelernt haben!!!): Das Fleisch wurde mit ungefähr einem halben Packerl Butter flächendeckend eingeschmiert – wenn wir das Ergebnis dieser Behandlung im Kabarett nicht hätten verkosten können, spätestens jetzt wären die Zweifel massiv groß geworden. Also Augen zu und rein in den Ofen (mittlere Schiene – Türe zu lassen und 1 ½ Stunden leiden – es riecht so gut!).

Das Blaukraut findet auch seinen Weg auf den Herd, wird einmal aufgekocht und ab dann bei niedriger Temperatur vor sich hin geköchelt (umrühren nicht vergessen).

Für den Serviettenknödel wurden drei Zwiebel fein geschnitten und angebraten, vier Eier mit ca. ¼l Milch versprudelt und die Milchmischung ordentlich mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss gewürzt, gemeinsam mit einem Bündel gehäckselter Petersilie wurde alles über 500g Knödelbrot gegossen und mit diesem verknetet. Am Anfang hat man da leicht den Eindruck, es wäre zu wenig Flüssigkeit, ist es aber meistens nicht – darum weiterkneten und erst im Notfall ein bisserl Milch nachgießen. Die Masse ca. 20min stehen lassen. Dann haben wir einen sehr großen Topf mit Wasser zum Kochen gebracht und auch gesalzen. Währenddessen habe ich ein sauberes Geschirrtuch mit Butter (schon wieder) eingeschmiert und auf ebendiesem einen großen Serviettenknödel geformt. Mit dem Geschirrtuch haben >>

