

Kochhistorie

VON ANNA BURGHARDT



Scheckig fleckig | Tarka barka

„15 dkg. Butter oder 12 dkg. Fett, 4 Dotter, 25 dkg. Zucker, 2 Dezi Milch, 28 dkg. Mehl, ein wenig Sodabicarbona, von 4 Eiern den Schnee [nacheinander vermengen]. Den Teig in zwei Teile aufteilen, den einen mit Cacao färben. Zuerst den hellen Teig ins Blech schütten, dann den braunen. Mit der Gabel [nur teilweise] verrühren, wenn ausgekühlt mit Chocoolat-Glasur überziehen.“

Garnierung: Weil die zwei Teige, der eine durch den Kakao braun, der andere hell, nur halb verrührt werden, bekommt man ein Muster, das an geschecktes Fell erinnert. Diese Torte war ein Beispiel des Giraffenwahnsinns und der Mode „À la girafe“ rund um die Ankunft der ersten Giraffe im Tiergarten Schönbrunn im März 1828 und wurde auch Zebra- oder Giraffenrotte genannt. Eine andere Möglichkeit, ein Muster zu bewirken, das der Fellzeichnung einer Giraffe ähnelt, ist, den Teig löffelweise in die Form zu füllen, abwechselnd einen Löffel hellen Teig und einen dunklen.

Das Rezept stammt aus dem soeben erschienenen Buch „Hausenkräpfen & Damenkapuzen. Großmutter's Banater Backbuch“ von Alexander Prosevic (Mandelbaum-Verlag), das nicht nur für Kulinarikhistoriker interessant ist.

Einkaufstipps

VON KARIN SCHUH

Schinken und Co.

Schinken ist so etwas wie der König in der Würstbrotteilung – auch wenn es ihn an jeder Ecke gibt. An diesen drei Adressen schmeckt er besonders gut.

1 Thum, Margaretenstraße 126, 1050 Wien, von Mo bis Fr: von 7 bis 12 Uhr, © 01/544 25 41

Schinken aus der traditionellen Wiener Manufaktur Thum taucht verträchtig oft auf Speisekarten auf, deren Besitzer sich gern mit Worten wie Genuss, Regionalität oder Qualität schmückt. Mittlerweile gibt es bei Thum auch eine große Auswahl an Produkten des Mangalitzaschweins, teilweise von der in der Buckligen Welt gehaltenen alten Rasse Porc noir de Bigorre.

2 Bio Schober, Dreifaltigkeitsplatz 10, 3571 Gars am Kamp, © 02985/25 12

Roman Schober betreibt die Fleischerei in siebenter Generation, 1998 hat er auf Bio umgestellt und arbeitet mittlerweile mit Viehzüchtern zusammen, die sich auf seltene Rassen spezialisiert haben. Auch über www.porcella.at zu betreiben.

3 Ringl, Gumpendorferstraße 105, 1060 Wien, Mo–Fr: 5.30–18.15 Uhr, Sa: 5.30–12 Uhr, © 01/596 32 78

Kleine, sympathische Fleischerei die im Grätzl schon so etwas wie Kultstatus besitzt. Neben Schinken und aufgeschnittener Wurst gibt es auch zwanzig verschiedene selbst gemachte Würste.

Buchtipps

VON KARIN SCHUH



»Das große Servus-Kochbuch«

Traditionelle Rezepte aus Österreich. Uschi Korda, Alexander Rieder. Fotos von Ingo Eisenhut und Stefan Mayer. Servus, Salzburg, 400 Seiten, 184 Rezepte, 29,90 Euro.

„Das große Servus-Kochbuch“ sammelt 184 Rezepte der letzten „Servus-Magazine“ (seit 2010). Unterteilt in die vier Jahreszeiten – und jeweils in Suppen, Hauptspeisen und Desserts – geben die Kochbuchautorin Uschi Korda und der Tiroler Koch Alexander Rieder Anregungen für eine traditionelle Küche mit starkem Regionalbezug: von der Tiroler Radieschensuppe oder Abtenauer Haubekrapfen über Waldviertler Einkorn mit Steinpilzen bis hin zu dem Wiener Salonbeuschel oder dem Burgenländischen Hauswarter. Neben Gerichten mit starkem Brauchumsbezug gibt es auch Klassiker wie Erdbeerroulade, Schwammerlragout mit Serviettenknödel, gefüllte Gans Alwienner Art oder Rehbraten in Haubeutensauce. Ein umlassendes und übersichtliches Kochbuch mit schönen Fotos, das perfekt in den Zeitgeist passt.