

Lustig & lecker

Gerichte mit witzigen Namen



Ob falscher Hase, arme Ritter oder kalter Hund – was hinter diesen interessanten Namen steckt, wird hier verraten.

bereits in unterschiedlichen Variationen in römischen Kochbüchern. Früher auch als „guedene Schnitten“ bekannt, diente die Speise tatsächlich armen Landknechten als Fleischersatz. Sie ist weltweit beliebt und bekannt: in Amerika als „French Toast“, in England als „Poor Knights of Windsor“ und die Franzosen bezeichnen sie als „pain perdu“. Auch der „falsche Hase“ hat seine Begründung. Denn bis heute gilt Hase als besondere und teure Mahlzeit. Und wer sich keinen echten Hasenbraten leisten konnte, gab sich eben mit dem „falschen“, nämlich einem Hackfleischbraten, zufrieden. Kalt wie eine Hundeschnauze muss der Kuchen aus Butterkekse und Schokoladencreme sein, damit der „kalte Hund“ gut schmeckt – ein Loblied auf den treuesten Freund des Menschen. Und um den alten Hefezopf auf die bestmögliche Art noch zu verbrauchen, wurde der „Scheiterhaufen“ erfunden. Der „stramme Max“ ist übrigens ein Gericht aus Brot, Schinken und Ei, das bei Kindern sehr beliebt ist – die Namensbedeutung schlagen Erwachsene lieber selber nach ... ♦

Du, Oma – warum heißen arme Ritter eigentlich arme Ritter?“, will Nele wissen, während ihre Oma mit ihr zusammen die Eiermilch für dieses Gericht zubereitet. „War das früher ein Essen für Ritter? Oder wie kommt ein Gericht zu so einem Namen?“ Oma muss lachen. Sie geht zum Regal, holt eine regionale Rezeptsammlung

heraus und zeigt Nele noch weitere kreative Wortschöpfungen.

Mehr als amüsante Anekdoten
Hinter vielen Namen verbirgt sich nicht nur eine amüsante Anekdote, sondern auch eine Sage. Bücher erzählen Geschichten von seltsamen Gerichten. So findet man das Rezept der „armen Ritter“

Text: Sabine von Kienlin; Rezept: Jan Wischniewski (1) • Fotos: photocusine - Nurra (1); Stockfood - Eising Studios/Food Photo & Video (1); Foodcollection (1); Karl Neusedel (1); Getty Images (1); Shutterstock.com (1)



Arme Ritter

Zutaten für 4 Personen

500 ml Milch, 2 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, 8 Scheiben Weizentostbrot, 80 g Butter, Zimt, Zucker

Zubereitung

Die Milch mit den Eiern und dem Vanillezucker verquirlen, die Toastscheiben darin einweichen lassen. Währenddessen die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und dann die Brotscheiben von beiden Seiten knusprig braten. Mit Zimt und Zucker bestreuen und warm servieren.

Tipp 1: Sie können auch altbackene Brötchen für dieses Gericht verwenden. Dazu die älteren Brötchen längs halbieren und mit der Gabel einstechen, damit sie sich gut mit der Eiermilch vollsaugen können. Dann weiterverfahren, wie im Rezept beschrieben. Die nassen Brötchen vor dem Braten ganz leicht ausdrücken.

Tipp 2: Probieren Sie auch die herzhaftere Variante mit Vollkornbrot: Dazu die Milch statt mit Zucker mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Brot in Öl oder Butterschmalz ausbacken. Wer mag, kann etwas Parmesan in die Milch geben.



Falscher Hase

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote, 2 altbackene Brötchen, 2 hart gekochte Eier, 2 Zwiebeln, 4 EL Pflanzenöl, 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL getrockneter Majoran, 700 g gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, 1 TL mittelscharfer Senf, 2 EL fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Pflanzenöl für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gewaschenen und geputzten Paprikaschoten in feine Würfel schneiden. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Eier pellen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 1 EL heißem Öl glasig dünsten. Vom Herd nehmen und getrocknete Kräuter zugeben. Das Hackfleisch mit dem rohen Ei, Senf, Paprika, Petersilie und den ausgedrückten Brötchen vermengen, salzen, pfeffern und die Zwiebeln untermengen. Eine gefettete Bratreibe zur Hälfte mit dem Hackfleisch füllen, oval formen, die harten Eier in der Mitte auflegen, mit dem übrigen Hack bedecken und zu einem Laib formen. Mit dem restlichen Öl bepinseln und im heißen Ofen 60 Minuten backen. Mit Petersilie garniert servieren.



Kalter Hund

Zutaten für 1 Kastenform (1,5 Liter)

600 g Zartbitterschokolade (60 %), 150 g Kokosfett, 200 ml Sahne (30 %), 100 g gehackte Mandeln, Kastenform, Frischhaltefolie, ca. 250 g Butterkekse

Zubereitung

Die Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Kokosfett und der Sahne über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Vom Feuer nehmen, die Mandeln untermengen und etwas abkühlen lassen. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, etwas Schokoladencreme in die Form geben, mit den Butterkekse belegen und so fortfahren, bis alle Zutaten in die Form geschichtet sind. Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Scheiben schneiden.

Tipp: Oft mögen Kinder die dunkle Schokolade nicht so gerne, da sie doch sehr bitter schmeckt. Dann können Sie sie auch durch Vollmilchschokolade ersetzen. Aber nicht ganz, da sonst der „kalte Hund“ zu süß werden kann. Unsere Empfehlung: 300 g Vollmilch- und 300 g Zartbitterschokolade.

Familien-Tipp

Beim „kalten Hund“ können Kinder die Butterkekse auf die von Ihnen eingefüllte Schokoladenmasse legen. Das macht Spaß und die Kleinen lernen spielerisch, die Kekse relativ gerade nebeneinanderzulegen.



Strammer Max

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Bauernbrot, 50 g Butter, 4 Scheiben Kochschinken, 2 EL Öl, 4 Eier, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und kurz in wenig heißer Butter anbraten. Kochschinken kurz mitbraten, dann auf die Brotscheiben legen. Nacheinander 4 Spiegeleier im heißen Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spiegeleier heiß auf die Schinkenscheiben legen und servieren.

Tipp: Wer es etwas grüner mag, blanchiert 80 g geputzten Blattspinat, belegt damit den Kochschinken und gibt dann erst das Spiegelei darauf.



Scheiterhaufen

Zutaten für 6 Personen (Tassen)

Eiermilch: 250 ml Milch, 250 g Sahne, 6 Eier, 70 g Zucker, Mark von 1/2 Vanilleschote, 1 TL abgeriebene Zitronenschale
Scheiterhaufen: 300 g Hefezopf, 125 g Butter, ca. 4 Äpfel (ca. 700 g), 5–6 EL Zimt-Zucker, 40 g Rosinen, Minzblättchen

Zubereitung

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Eiermilch alle Zutaten in einer Rührschüssel gut verrühren. Den Hefezopf in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter portionsweise in einer Pfanne nacheinander goldgelb braten. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 3 EL heißer Butter 2–3 Minuten rundum braten. Dann in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Die Portionsförmchen (ofenfeste Tassen) mit übriger Butter fetten und darin Hefezopfscheiben mit Apfelscheiben (einige für die Garnitur beiseitelegen) und Rosinen abwechselnd schichten. Dabei mit den Zopfscheiben beginnen und abschließen. Zwischendurch immer wieder etwas Eiermilch dazugießen. Die Tassen im heißen Ofen 30–35 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, die übrigen Apfelscheiben darauflegen, etwas abkühlen lassen und nach Wunsch mit Minzblättchen servieren.

