

Burhan kocht

Schwäbische Küche aus dem Murrhardter Hof

Mit einem Vorwort von Edzard Reuter



Burhan kocht

Schwäbische Küche aus dem Murrhardter Hof

© 2017 local global GmbH / MiMenu, Stuttgart

1. Auflage

erschienen bei MiMenu

November 2017

MiMenu, 70178 Stuttgart

Satz: Julia Steiner

Druck und Bindung: Alfaprint s.r.o.

Printed in Slovakia

ISBN: 978 3 9817242 8-8



Burhan kocht

Schwäbische Küche aus dem Murrhardter Hof

Ein Kochbuch von Burhan Şabanoglu
Mit einem Vorwort von Edzard Reuter
Bilder von Mark Jörns



2017



Inhalt

„Einfach einzigartig“ 5

Vorwort von Edzard Reuter

„Nie etwas anderes als Koch“ 7

Burhans Weg in Stuttgarts Mitte

Rezepte 30

„Weich wie ein Ohrläppchen“

Suppe 32

Hauptgerichte 38

Fleischlos 40

Maultaschen 43

Fisch 48

Geflügel 52

Lamm 54

Schwein 56

Kalb 58

Rind 64

Wild 73

Saucen 74

Beilagen 86

Nachtisch 82

Rezepte A-Z 90



Einfach *einzigartig*

Ein Vorwort von Edzard Reuter

Der „Murrhardter Hof“ am Wilhelmsplatz: während langer Jahre kannte ich ihn nur aus Schilderungen. Stets berichteten sie von seiner unverwechselbaren Gastlichkeit. Nicht selten wurde freilich hinzugefügt, es handele sich um das Stammlokal der auf der gegenüberliegenden Straßenseite angesiedelten SPD. Als (unverändert überzeugtes) Mitglied dieser Partei schien mir ein Besuch umso weniger verlockend, als weder meine Frau noch ich dazu neigen, den Genuss von köstlichem Essen und gepflegten Getränken mit politischem Palaver zu verknüpfen.

Welch‘ ein Missgriff! Unverzeihlich lange hat er uns davon abgehalten, diese einzigartige Stuttgarter Einrichtung kennen – und lieben! – zu lernen. Doch immerhin liegt es nun schon wieder viele Jahre zurück, dass wir uns endlich eines Besseren besonnen haben. Regelmäßig von neuem freuen wir uns inzwischen schon im Voraus darauf, demnächst wieder einmal bei Burhan (und seinem Sohn Fuat) einkehren zu dürfen.

Überhaupt: Burhan. Er ist und bleibt ein Wunder – nicht nur wegen seiner so unwiderstehlich gewinnenden Persönlichkeit, sondern weil er zudem ein einzigartiges Musterbeispiel für gelungene gesellschaftliche Integration vorlebt. Integration: Kann es einen schöneren Beweis dafür geben, dass es sich nicht um eine leere Floskel, sondern um tägliche Wirklichkeit handelt, wenn es einem türkischstämmigen Mitbürger und seiner Familie gelingt, die traditionelle Gastfreundschaft seines Heimatlandes mit einer unübertrefflich perfekten schwäbischen Küche – gekrönt von weit über Stuttgart hinaus gepriesenen Maultaschen ebenso wie von einem legendären Kartoffelsalat - und einer erlesenen Weinkarte zu einer Atmosphäre zu paaren, die ihresgleichen sucht?

Glückwunsch, lieber Burhan, zu einem gelungenen Leben!



Nie etwas anderes *als Koch*

Original schwäbische Küche hat Burhan Şabanoglu vom Murrhardter Hof zum bekanntesten türkischen Wirt in Stuttgart gemacht. Lernen, und zwar jeden Tag im Leben, ist eines seiner wichtigsten Rezepte. Von der Kochlehre im Istanbul der 60er Jahre bis zum Interview mit dem Nachrichtenmagazin Spiegel: der lange Weg von Burhan Şabanoglu in die Mitte der Stuttgarter Gesellschaft.

Text: Hans Gäng

Eigentlich könnte sich Burhan Şabanoglu bequem zurücklehnen. Auf dem Stuhl draußen an der Hauswand vom Murrhardter Hof. Er könnte „auf dem Bänkle“ in aller Ruhe die Flaneure taxieren und seinen Gästen zuschauen, wie sie den Sommer unter den schattigen Platanen vor seiner Traditionsgaststätte genießen - mit Kartoffelsalat, Spätzle, Maultaschen, Zwiebelrostbraten und all den anderen schwäbischen Leibgerichten, deren Rezepte Burhan in diesem Buch weitergibt.

Aber „nichts tun“ - das kann Burhan einfach nicht. Dabei hat er doch schon alles geschafft, was ein tüchtiger Wirt schaffen kann. Er hat seine dritte eigene Gastronomie zu einem sehr gut besuchten Treffpunkt für alle gemacht, die mitten in Stuttgart richtig gutes schwäbisches Essen wollen. Zu ihm kommen sie alle. Die Jungen zusammen mit neugierigen Stuttgart-Gästen, die rüstigen und immer fröhlichen Stammgäste, über die Stadt hinaus berühmte Menschen: Man kennt Burhan in der Stadt, die die seine geworden ist. Alles, was an

Ruhm und Anerkennung für einen Wirt nur denkbar ist - er hat es erreicht .

Keine Auflistung original schwäbischer Küche in der Landeshauptstadt, keine Artikelserie über gelungene Integration, die ihn auslassen würden. Eine Zeitung der Stadt hat Burhan stolz zu ihrem eigenen Jubiläum eingeladen - ihn, der doch schon “für Gorbatschow und Lothar Späth” gekocht habe. Als ob erst die zwei Burhans Maultaschen zur Legende gemacht hätten! Der Spiegel hat Burhan zusammen mit seinem Sohn Fuat im Sommer 2017 sogar für zwei Tage zum Interview nach Hamburg eingeflogen.

Burhan Şabanoglu freut sich still über diese Anerkennung. Das war es dann auch. Nichts ist ihm fremder, als etwas anderes sein zu wollen, als das, was er tatsächlich ist: Ein herzlicher Familienmensch, ein vernünftig wirtschaftender, freundlicher Gastgeber und vor allem ein guter Koch.

Die Herkunft und Aufbruch

Burhan Şabanoglu ist vom Dorf. Geboren ist er 1944 in Azdavay, einem Flecken mit vielen Holzhäusern und damals vielleicht 1200 Einwohnern, gelegen in der anatolischen Provinz Kastamonu. Dort leben die Mutter Azime und der Vater İzzet als einfache Landleute. Burhan wächst zusammen mit seinen Brüdern Bilal und Mustafa und der Schwester Fatma auf. Die Landschaft dort ist hügelig und bewaldet. Das nahe Schwarze Meer sorgt mit Regen und auch reichlich Schnee dafür, dass sie immer grün bleibt.

“Was sollte ich denn da die ganze Zeit?

In diesem anatolischen Schwarzwald langweilt sich der aufgeweckte Knabe Burhan ziemlich bald. Herumlungern mit Gleichaltrigen und immer nur Fußballspielen, das war ihm schon früh nicht genug. „Was sollte ich denn da die ganze Zeit?“, erinnert er sich an seinen damaligen Gemütszustand. Nein, in die Welt aufbrechen wollte er. Es gab jetzt, in den 50er Jahren immer bessere Asphaltstrassen in der Türkei. Über sie holte eine der größten NATO-Armeen ihre Rekruten in Kasernen, die fast immer in weit entfernten Landesteilen lagen.

Aber die Strassen waren auch die Adern, über die immer mehr Menschen den Weg in die nun schneller pulsierenden Großstädte der Türkei fanden. In den neuen Mercedes-Bussen der lokalen Busgesellschaften



Lage der Provinz Kastamonu



Azdavay

waren Ankara bald nur noch drei, Istanbul nur noch sieben, acht Stunden von Kastamonu weg. Was für eine Verlockung!

Einer der Onkel war ja schon weg. Er führte sein eigenes kleines Kaffeehaus in Ankara. Der kleine Burhan war noch nicht einmal 13 Jahre alt, als er genau dorthin zum ersten Mal ausbüxte - mit der fixen Idee im Kopf,

sich beim Onkel in der Küche bestimmt nützlich machen zu können. "Mir war klar, dass ich nie etwas anderes werden wollte als Koch", sagt er zu der früh empfundenen Berufung.

Der strenge Vater hat dem Jungen den Gedanken energisch ausgetrieben. Als Burhan 16 wurde, konnte ihn aber nichts und niemand mehr aufhalten. Der Bursche fährt nach Istanbul. Dort hält er bald stolz seine erste offizielle Arbeitserlaubnis in den Händen.

Istanbul - eine neue Welt

Istanbul in den frühen 60er Jahren ist eine ganz andere Stadt als die heutige Metropole. Sie zählte gerade einmal zwei oder drei Millionen Einwohner. Aber so genau wusste das niemand. Wie heute, wo die Stadtbewohner Gäste mit der Zahl von 18, 20 oder auch 25 Millionen beeindrucken können. Der Dörfler Burhan lernt schnell, wie man sich in der Großstadt orientiert. Er findet Hilfs- und Gelegenheitsjobs. Natürlich in der Gastronomie. Es gab ja in Istanbul immer irgendwo Leute aus dem heimischen und dafür berühmten Kastamonu, die ein Restaurant betrieben. Oder die jemanden kannten, der das tat. Oder zumindest jemanden, der da schon in der Küche arbeitete.

Ipek Palas - Seidenpalast - nennt sich stolz das erste Restaurant, in dem der junge Burhan dann erstmals länger angestellt wird. Er muss dort nicht lange warten, bis der Küchenchef erkennt, wie flink und wissbegierig der junge Helfer ist. Burhan rückt im Rang nach oben. Er nutzt die neue Chance als Commis vor allem, um

am Herd besser zu werden. "Was Du lernst, kann Dir niemand wegnehmen", fasst er seine damals entstandene Maxime heute zusammen.

“ Was Du lernst, kann
Dir niemand wegnehmen

Es ist dann natürlich wieder ein Freund aus Kastamonu, der für Burhan einen heißen Tipp hat. Er solle sich doch bei einem englischen Geschäftsmann als Privatkoch bewerben. Prompt bekommt Burhan die Stelle im Stadtteil Maçka, in dem viele Geschäftsleute und hohe Beamte ihre Häuser haben, in denen sie ohne anatolisches Hauspersonal nicht auskommen wollen. Für Burhan ist das ein Fortschritt, vor allem finanziell. Als angestellter Jungkoch bekam er magere 150 alte türkische Lira, also ganze 16 damalige US-Dollar im Monat. Die hat er schon lange verglichen mit den 150 Lira Tagesverdienst, die sein großer Bruder inzwischen im eigenen Restaurant im heutigen Nobelviertel Bebek machte.

Es ist dann das Jahr 1964, in dem Burhan zum obligatorischen Militärdienst einberufen wird. Zwei lange Jahre und zwei harte Winter verbringt er in der Provinz Kars, wo die Türkei an Armenien und den Iran grenzt. Während sein Nachrichtenbataillon im kalten Hochgebirge Kabel verlegt und in die nahe Sowjetunion hineinlauscht, heizt der tapfere Burhan täglich die Gulaschkanone für seine Kameraden. Immerhin bringt er aus dem Osten auch einen englischen Grundwortschatz mit - "von genau 500 Wörtern", wie er sich heute noch erinnert.

Die Welt der Großen

Als er nach Istanbul zurückkehrt, bietet sich ihm eine große Chance. Er liest ein Inserat, in dem eine der feinsten Familien des Landes, nämlich die des früheren Ministerpräsidenten Suat Hayri Ürgüplü, einen Privatkoch sucht. Höchster osmanischer Adel im Wortsinn: Der bekannteste Vorfahr war Nevşehirli Damat İbrahim Pascha, der vor genau 300 Jahren Großwesir war, also zweitmächtigster Mann des Osmanenreichs. Er hatte sein kleines Heimatdorf zur Stadt Nevşehir ausgebaut und es auch noch geschafft, eine Tochter des Sultan Ahmets III. zur Frau zu nehmen.

“Wo kommst du her, was hast du gemacht, was kannst du?”

Wer die Tatsache der echten, gefühlten und demonstrativ praktizierten Standesunterschiede der türkischen Gesellschaft kennt, kann sich vorstellen, wie aufgeregt Burhan sein musste: Ihn, den 22-jährigen Dorfjungen, empfing der ehemalige Ministerpräsident höchstpersönlich zum Vorstellungsgespräch. “Wo kommst du her, was hast du gemacht, was kannst du?” Einfache Fragen, auf die Burhan Ürgüplü einfache und ehrliche Antworten gab. Er bekam die Stelle sofort. “Das wichtigste ist, dass die Leute dir vertrauen”, fasst Burhan diese Lektion für das Leben zusammen.

Nun zog er also in den vornehmen und durch die großen privaten Gärten tatsächlich überall noch grünen

Stadtteil Yesilköy, in der Nähe des Atatürk-Flughafens am Marmarameer gelegen. Hier hörte Istanbul damals wirklich auf. Heute hat man manchmal noch eine Stunde Stau vor sich, bevor man Richtung Westen die Stadtgrenze erreicht und die neuen Betontürme voller Eigentumswohnungen endlich aus dem Rückspiegel verschwinden.



Suat Ürgüplü

Burhan hatte eine wunderbare Aussicht auf ein weitläufiges Gartengrundstück rund um das repräsentative mehrstöckige Wohnhaus der prominenten Familie. Er wohnte im Dachgeschoss, und zwar als einziger Angehöriger des Personals, das sonst in einem Köşk, einem eigenen Gebäude, auf dem Grundstück untergebracht war. Wenn Burhan keinen türkischen Mokka, keinen seiner besonders beliebten Sandkuchen und keinen nächtlichen Imbiss für Parlamentarier zuzubereiten hatte, weil der Hausherr und seine Familie in der Hauptstadt Ankara weilten, war er voller Stolz auch für die Blumen zuständig.

Die Großen grüßen Burhan

Für den jungen Mann war das ein kaum fassbarer sozialer Aufstieg. Jetzt lernte Burhan den Umgang mit den Mächtigen des Landes, den “Großen”, wie Burhan sie immer noch und auch in Deutschland nennt. Er lacht

verschmitzt: "Sogar die Polizisten und Offiziere haben mich militärisch begrüßt." Er war jetzt wer. Manche seiner Leute aus Kastamonu kamen auf nun ihn zu, ob er nicht etwas für sie tun könne. Zum Beispiel irgendwo ein Wort dafür einlegen, dass der Sohn zum Militärdienst nicht in den heißen Südosten, sondern an die milde Ägäis abkommandiert wurde. Burhan tat, was er konnte.

Für eine kurze Zeit glaubte Burhan, dass er da wirklich dazugehört. Vielleicht in eine dieser besseren Familien einheiraten, vielleicht über diese neuen Beziehungen an eine Pacht kommen, das nötige Startkapital für ein eigenes Restaurant irgendwo am Bosphorus aufzutreiben - waren das nicht reale Möglichkeiten, die er jetzt hatte? Burhan traute sich vieles zu.

“ Yildiz Hanım, wie kann ich mein Englisch verbessern?

Als Leibkoch des Ex-Ministerpräsidenten hatte er jetzt auch begehrte Gastauftritte in weiteren Familien von Generälen und reichen Kaufleuten. Und Talent hatte er ja, das wusste er. Nun wollte Burhan sich auch persönlich weiterentwickeln. Eine Gelegenheit kam, als er im Nebenjob für die hochangesehene Inhaberin einer Sprachschule üppige Menüs für manchmal zwanzig und mehr Gäste zubereitete. "Yildiz Hanım, kann ich bei Ihnen für meine Arbeit nicht mein Englisch verbessern?", wagte er eines Tages vorzuschlagen. Und die ebenso feine wie kluge Frau setzte den jungen Burhan dann für

drei Trimester in eine der Klassen ihrer "High School". Da saß er dann, bei ehrgeizigen Offizieren, weitsichtigen Kaufleuten und schlaun Rechtsanwältinnen. Diese büffelten dort für eine große Karriere in der noch großartigen europäischen Zukunft, die der Türkei genau zu der Zeit erstmals verheißen wurde.

Seine berufliche Zukunft verlor Burhan trotz aller persönlichen Aspirationen nicht aus den Augen. Er wollte als Koch weiterkommen. Jetzt, wo er doch ein Arbeitszeugnis mit der Unterschrift eines Regierungschefs hatte, standen im Wortsinn die Türen offen. Auch die des renommierten neuen Hilton Hotels. Kairo, Teheran, Istanbul - die amerikanische Kette setzte damals auf den Nahen Osten. Die Elite der Türkei liebte das große Istanbul Hilton und die höchsten westlichen Standards, denen sie dort als Gäste genügen konnten. Genau hier fand Burhan seinen Platz in der großen Küchenbrigade. An diese Zeit und seine damaligen Ausbilder erinnert sich Burhan heute noch gerne. Er ist stolz auf das, was er dort dazugelernt hat.

Ankunft in Deutschland

Und das rückt auch den Beginn der zweiten großen Lebensphase Burhans ins rechte Licht: Er kam eben nicht als ungelernte Arbeitskraft nach Deutschland. Er war eine hervorragend qualifizierte, hochmotivierte und im Stillen auch sehr selbstbewusste "Fachkraft". Das Hilton Hotel selbst hatte ihn auf den Weg geschickt, als gut vorbereiteten Teilnehmer eines Austauschprogramms für Köche, mit dem der türkische Hotel- und Gaststättenverband langfristig die Qualität der Gastronomie im eigenen Land verbessern wollte.

Burhan durfte von Glück reden, dass er überhaupt in Deutschland ankam. Vierzig junge Männer, jeder mit einem Koffer, einem Hundertmarkschein und viel Hoffnung ausgestattet, kletterten am 12. Juli 1969 frühmorgens am Istanbuler Taksim-Platz in den Bus nach Frankfurt am Main. Aber ganze elf von ihnen kamen drei Tage später dort auch an. Sozialistisches Bulgarien, Tito-Jugoslawien, neutrales Österreich, Freistaat Bayern: Bei jeder der Grenzkontrollen, die zu überstehen waren, fischten strenge Beamte einige der hoffnungsvollen türkischen Jungköche wegen vermeintlich ungültiger Papiere heraus und schickten sie auf die Heimreise. Burhan atmete jedesmal auf, wenn er die Grenzer hörte: “Şabanoglu: Papiere in Ordnung - weiterfahren!”

Erholung von der Anreise versprach dann das Kurhotel Viktoria im Odenwalddörfchen Lindenfels, Burhans eigentliches und erstes Ziel in Deutschland. Das gutbürgerliche Hotel empfing gut situierte Kurgäste aus Ludwigshafen, Mannheim oder Frankfurt. Im hellen Speisesaal und auf der Terrasse genossen sie den Blick auf die wunderbaren Hügel und über das Rheintal.

Burhan hatte vom Dachgeschoss aus, in dem er unterkam, kaum Zeit für den Blick auf eine grüne Landschaft. “Der Arbeitstag ging von halb neun morgens bis nach Mitternacht”, erinnert er sich. Burhan legte sich in Lindenfels mächtig ins Zeug. Verständigen konnte er



Burhan (7. von Links) während der Ausbildung im Hilton Istanbul

sich auf Englisch. Und die kalten Platten und opulenten Büffets, die er ganz im Stil der Kochbücher der 50er wunderschön herrichtete, sprachen für sich selbst.

“ Der Arbeitstag ging von halb neun morgens bis nach Mitternacht

Als Burhan entdeckte, dass ein Lehrling neidisch und voller Tücke seine immer kunstvolleren Dekorationen heimlich zerstörte, ging nach acht Monaten die harmonische Zeit im Kurhotel zu Ende - mit einem wüsten Eklat. Natürlich hatte der temperamentvolle Burhan dem missgünstigen Jungen Prügel angedroht, wenn er ihn nochmal erwische. Dazu kam es aber nicht mehr. Burhan wurde vor versammeltem Personal für seinen



Das Kurhotel Viktoria

Ausbruch zurechtgewiesen und als “gefährlicher Türke” bezeichnet. Das brauchte er sich wirklich nicht gefallen lassen. Er kündigte bei nächster Gelegenheit von sich aus.

Der Anfang in Stuttgart

Wieder halfen ihm Freunde aus der Heimat, schnell eine Stelle zu finden. Und so landete er genau dort, wo vor ihm schon Tausende von Gastarbeitern den ersten Schritt in ein neues Leben in den Werkshallen und auf den Putzstellen des Schwabenlandes taten: Am Stuttgarter Hauptbahnhof. Burhan wurde Koch im Vorläufer des heutigen Intercity-Hotels. Das hieß damals Reichsbahnhotel und zu diesem gehörte auch das Turmhotel.

Von der oberen Zimmern im Bonatzbau aus hatten die Gäste und auch Burhan 1971 eine wunderbare Aussicht



- auf eine der zukunftsweisendsten Baustellen, die es damals in Deutschland zu besichtigen gab. Oben bleiben kam für die Stuttgarter Verkehrsplaner schon damals nicht in Frage. Sie verlegten die Straßenbahnen vor dem Bahnhof in die Tiefe und deckelten sie mit der unterirdischen Arnulf-Klett-Passage ab - einer bis spät geöffneten Einkaufssensation, auf die Stadt und Bürgertum mächtig stolz waren.

Lange hielt Burhan die Baustellen am Bahnhof wohl nicht aus. Seine nächste Station war das “Höhenrestaurant Schönblick” am Killesberg. Das Lokal lag in einem Siedlungsbau am Weissenhof, den der sozialdemokratische und 1933 in die Schweiz emigrierte Architekt Karl Beer geplant hatte. Hier feierten die jungen Stuttgarter nach dem Krieg gerne ihre Abschlussbälle.

Schönheit aus vierzig Metern erspäht

Damenwahl wurde nun auch für Burhan so langsam ein ernstes Thema. Die nahe Verwandtschaft rief es dem 28jährigen und erfolgreichen Auswanderer immer öfter in Erinnerung. 1972 war es dann soweit. Burhan verdiente sich mit der Überführung eines neuen Fahrzeugs deutscher Herstellung in die Türkei etwas dazu. Zusammen mit einem Fahrer brachte Burhan aus der Daimler-Stadt einen tollen Dreier-BMW sicher nach Ankara. Natürlich schaute er bei seinem Onkel im "Kahvehane" vorbei, das einst sein Ziel gewesen war.

Und dort erspähte er dann einen neuen Traum: Schon aus "30 bis 40 Metern Entfernung", wie Burhan lebhaft berichtet, fiel ihm Saadet auf, eine Schönheit, die sich da in der Nähe des Cafés aufhielt. Die kannte er doch noch vom Dorf, aus Azdavay! Die Gefühle nahmen ihren Lauf. Burhan wagte den Heiratsantrag an Saadet. Allerdings musste das den Segen der beiden Familien haben.

Nun gab es aber zwei Probleme zu lösen. Das erste war, die Hochzeit zu finanzieren. Mit mehreren der in Deutschland nun möglichen Kleinkredite und vielen Briefen rang Burhan seinem Vater die Zustimmung ab. Das zweite Problem war nicht minder gewichtig: Die Braut fand Burhan einen charmanten Mann und herzensguten Menschen,



verschwieg aber nicht, dass ihr der mögliche Bräutigam etwas zu korpulent sei. Das Problem löste Burhan im fernen Deutschland mit eisernem Willen: Innerhalb von sechs Monaten nahm er 15 Kilogramm ab und hatte am

Hochzeitstag nur noch unvergessliche 75 Kilogramm Eigengewicht. Gefeierte wurde im März 1973 in Ankara. Das Hochzeitsauto aber war wieder kein Mercedes, sondern ein Jaguar.

“ Meine Kochkenntnisse sollten nicht bleiben, wie sie waren

Das war auch die Sorte Fahrzeug, die meist vor dem “BB-Club” mitten in Esslingen parkte. Dessen Chef Wolfram Berner stellte Burhan als Alleinkoch ein. Die Aufgabe, die Esslinger Lokalprominenz und sonstige illustre Gäste des Treffs kulinarisch auf höchstem zufrieden zu stellen, erledigte Burhan mit Bravour. Er hätte da länger bleiben können. Aber wieder trieb ihn ein bekanntes Motiv zur nächsten Stelle: “Ich konnte mich als Alleinkoch doch nicht weiterentwickeln, meine Kochkenntnisse sollten nicht bleiben, wie sie waren.”

Den “Ratskeller”, direkt unter dem neuen Rathaus im Herzen Stuttgarts, führte ab 1973 die energische und einnehmende Stuttgarter Wirtin Maria Greiner. Das war ein Betrieb, so richtig nach Burhans Geschmack: Ein französischer Küchenchef, 200 bis 300 Essen am Tag, und für die Empfänge im Rathaus oft üppige kalte Platten. Von denen erholten sich Stuttgarts legendärer Oberbürgermeister Arnulf Klett und sein Nachfolger Manfred Rommel am Tag danach gerne bei Bratwurst und Kartoffelsalat.

Burhan wechselte dann noch einige Mal die Stellen. Gute Köche waren einfach gefragt und er konnte sich immer verbessern. Denn die Gastronomie der Stadt wuchs mit den Einkommen der Menschen und dem weltweiten Wirkungskreis der Unternehmen in der Stadt, die immer mehr Geschäftsreisende anzog. Für diese war das Parkhotel eine der ersten Adressen. Burhan war ab 1976 dort angestellt, wurde gar zum “Chefsaucier.”

Das Lernen ging weiter: Als Volontär lernte Burhan den Starkoch Siegfried Keck kennen und traf auch seinen großen Ausbilder vom Hilton in Istanbul wieder, den

“Maitre” Keller, wie der dort respektvoll genannt wurde. Wirtin Maria Greiner holte Burhan dann als Küchenchef in ihr neu eröffnetes “Sommertheater” mit seinen 200 bis 300 Plätzen. Hier führte er nun Regie über ein Team von 15 bis 20 Leuten und begann, sein Wissen an junge Köche weiter zu geben. Engagements bei Alexander Laub und wieder bei Maria Greiner, die nun in den Hindenburgbau gewechselt hatte, folgten.

Zuhause hatte es inzwischen Zuwachs gegeben. Die Söhne wurden geboren: Izzet, Fuat und Emrah. Da war für den jungen Familienvater eine Stelle, bei der er auch abends einmal zuhause war, eine Erleichterung. Im Stammhaus vom “Feinkost Böhme”, damals über die ganze Stadt verbreitet, sorgte Burhan für die exquisite Qualität vorgekochter Delikatessen. Die holten die Stuttgarter gerne - für „daheim“, die Häuser und Wohnungen in Halbhöhenlage.

Im Stuttgarter Westen

Die Stuttgarter Gesellschaft konnte man aber auch im Bierhaus West treffen, einer weiteren und sehr wichtigen Station für Burhan. Das Restaurant liegt zwischen Diakonissen-Krankenhaus und Hoppenlau-Friedhof. Hier feierten Stuttgarts Industrielleute, die in den 80er Jahren ihre globalen Erfolge kaum glauben konnten. Zu Burhans köstlichem Hochrippe tröpfelte nicht mehr Trollinger, sondern es floß schwerer Bordeaux. Zu seinem Erstaunen auch der aus Flaschen, die mit 2000 Mark auf der Karte standen. Kein grämlicher Controller oder Steuerprüfer wagte damals, etwas gegen Lokalrunden bei Geburtstagen und üppige Weihnachtsessen, die auch bis um vier Uhr nachts dauerten, einzuwenden.

Rechnungen aufzuteilen kam für niemanden in Frage. Nicht einmal für die Anwälte, Notare und anderen Notabeln, die sich bei Gelagen im Bierhaus West einen direkteren Zugang zur Industrie versprachen als über die teure Mitgliedschaft im Tennisclub Weissenhof. Eine sportliche Figur - das war ja damals ohnehin nicht das Ideal von energischen Tatmenschen, die im Ausland eine Busproduktion zum Laufen und in Deutschland eine gewichtige S-Klasse auf die Straßen bringen konnten. Als begeisterte Gäste ließen sie Burhan hochleben, wenn "der Türk" nach getaner Arbeit aus der Küche kam...

Burhans Bewunderer ermunterten ihn, als er ihnen den Traum vom eigenen Restaurant offenbarte. Doch nicht nur das. Als er daran ging, das erste Lokal im Stuttgarter Westen zu übernehmen, brauchte er mehr Startkapital als geplant. Ein vermögender Stammgast traute ihm



Links: Burhans kalte Platten im Ratskeller, Rechts: Das Bierhaus West heute

den Erfolg zu - und gab ihm ein ordentliches Darlehen. Einfach so, ohne lange Verhandlungen, ohne große Sicherheiten, ohne Zinsen - nur mit einem Handschlag und einem Blick in die Augen.

1994 also war es soweit, Burhan war Wirt im Riegraf, nur wenige Schritte von der eigenen Wohnung im Stuttgarter Westen entfernt. Hier wollte er mit dem Konzept einer traditionellen und gutbürgerlichen schwäbischen Küche in der Landeshauptstadt Stuttgart bestehen. Wie konnte das gelingen in diesem Stadtteil, der sich zu wandeln begann?



Es gab im Westen in den großen Mietshäusern der Jahrhundertwende immer noch die älter werdende Urbevölkerung aus bürgerlichen Familien, Arbeitern und Handwerkern, deren Kinder aber nun lieber ins Eigenheim in die Vororte zogen. Dazu waren in den 60ern die Gastarbeiterfamilien gekommen, die nie in Restaurants gingen, ihre Kehrwoche ordentlich machten und überhaupt kaum als nationale Gruppen bemerkbar waren. Die Häufung italienischer, kroatischer, griechischer und türkischer Namen im Stadtteil fiel erst auf, wenn für die Einschulung in der Schwabschule Klassenlisten erstellt wurden. Auf dem Pausenhof sahen übrigens Burhans Söhne manchmal die Lehrerin Katharina



Sturm, die hier für dieses Buch geduldig Burhans ungeschriebene Rezepte notiert hat.

Hat Zwiebelrostbraten Zukunft?

Der Westen war und ist dicht besiedelt. Die Hausbesitzer machten das Beste aus den Dachgeschossen und Wäskellern in ihren Jugendstilgebäuden und Nachkriegsbauten. So gab es in den neunziger Jahren Raum für neues Bildungsbürgertum, Architekten, Künstler und für viele Wohngemeinschaften. Bei Burhan um die Ecke eröffneten die ersten Szenelokale: Rote

Kapelle, Rosenau, Riva und Merlin. Welche Zukunft sollten in diesem urbanen Biotop Maultaschen und Zwiebelrostbraten noch haben?

Sie hatten eine, so wie auch Burhan, als nun stolzer Inhaber des Riegraf. Die Tische dort waren bald immer besetzt. Zuerst mit den Stammgästen, die vom neuen türkischen Wirt erst überrascht, dann begeistert waren. Dann mit Gästen, die Burhan in seinen früheren Stationen überzeugt hatte. Dazu gehörten auch Prominente wie Lothar Späth, als Ministerpräsident clever genug, um zu wissen, wo Stuttgarts beste Maultaschen zu haben waren. Birgit Keil, die Primaballerina des Stuttgarter Balletts, machte die Kompanie auf eine schwäbische

Alternative zum Italiener im hinteren Heslach aufmerksam. An der Prominenz, zu der auch die ein oder andere leibhaftige Miss Europe zählte, erfreuten sich die Stammgäste in der an Fleiß und Vermögen so reichen, an Glamour aber immer noch armen Stadt.

Das eigene Lokal bedeutete natürlich mehr Einsatz. Die Familie Şabanoglu stand voll hinter Burhan, dafür aber wie bei vielen Wirten oft hinten an. Aber in entscheidenden Momenten war Burhan Familienmensch. Was tun, wenn der Honorarkonsul und "Freund von Helmut Kohl" mitsamt seiner zwanzig Gäste aus dem nordischen Königreich, das er gebührend repräsentierte, schon ungeduldig auf das Hauptgericht warten – und dann das Telefon klingelt und der 18-jährige Sohn dran ist? "Papa, ich habe hier gerade einen Unfall gebaut und jetzt brauche ich Deine Hilfe." Für Burhan gab es da nicht viel zu überlegen. Er fuhr sofort los, seine Frau Saadet übernahm in der Küche das Kommando. Alles wurde gut, auch der Konsul blieb Stammgast.

Dass ihn die gemischte Nachbarschaft aus dem Westen schätzen gelernt hatte, merkte Burhan erst richtig, als er schon 1996 den Riegraf wieder aufgab und mit den "Schwäbischen Schlemmerstuben" seine zweite, weit größere Gaststätte am Stöckach eröffnete. Die Gäste folgten ihm tatsächlich in den Osten.



Burhan mit Gerhard Mayer-Vorfelder und Sohn Fuat

Anerkennung, Schwarz auf Weiss

Und es kamen neue Gesichter. Berühmte Leute aus Sport und Politik. Denn so langsam sprach es sich in der ganzen Stadt herum, dass bei Burhan der Kartoffelsalat einfach schmeckte wie bei der Mutter, Oma oder Tante auf der Alb, im Schwarzwald oder am Bodensee. Dort füllen Frauen zu Festen ganze Tröge mit dem schwäbisch-alemannischen Gold. Jeder, der schon immer hier lebt, weiß ganz genau, wie Kartoffelsalat schmecken muss. Und wer ihn macht, muss ihn hunderte Mal zubereitet haben oder noch genauso oft

probieren, bis Festigkeit, Feuchtigkeit und Würze richtig stimmen. Erst dann wiederholt sich der Sinneseindruck einer schwäbischen Kindheit und sorgt für Seligkeit. Burhan erzielt mit seinem Kartoffelsalat diese wohlige Wirkung tagtäglich mit traumwandlerischer Sicherheit.

Er bekommt nun immer bessere Besprechungen in den Zeitungen. Dann übernimmt er 2006 den Murrhardter Hof. Der liegt dort, wo die enge Leonhardstraße, nachdem sie über knapp 300 Meter lang das gesamte Stuttgarter Rotlichtviertel dargestellt hat, in den weiten Wilhelmsplatz mündet. Das war eine gewagte Lokation. Es sollte ja noch einige Jährchen dauern, bis am Platz auch jüngere Jahrgänge erschienen und die wohl schon seit den späten 70er Jahren ununterbrochen trüb in die Abendsonne blinzelnden Stammgäste der nahen Bar Concha aufweckten.

Wieder ging Burhans Rechnung auf: Die Stammgäste waren entzückt, seine alten Gäste folgten ihm erneut, dazu kamen die Leute aus der neuen Umgebung. Und die Presse legte jetzt erst so richtig los: Türke, Maultaschen, Nähe Rotlichtviertel, VfB-Prominenz - das waren sogar für die Badische Zeitung in Freiburg und den Mannheimer Morgen interessante Stuttgart-Stichworte. Burhan lernte den Umgang mit den Fotografen. Er schnitt die Zeitungsausschnitte aus, hängte sie an die Wand und schaute dann aber doch lieber nach den Braten in der Röhre.

Seine berufliche Karriere und sein Weg in die Mitte der neuen Stuttgarter Gesellschaft fanden ihren Nachhall



regelmäßig auch in Büchern und Artikeln zum Thema Integration, die nun - kaum, dass er vierzig Jahre in Deutschland arbeitete - Konjunktur bekamen.

“Ich wollte nur meine Arbeit gut machen. Dass die Leute halt zufrieden sind

Soviel Anerkennung im Schwabenland tat und tut ihm gut. Sie ist für Menschen seiner geographischen und sozialen Herkunft nicht selbstverständlich. Er weiß das und bleibt lieber vorsichtig und bescheiden: “Ich habe eigentlich kein besonderes Ziel gehabt. Ich wollte meine Arbeit gut machen. Dass die Leute halt zufrieden sind.”

Aber Burhan will ja immer noch etwas anderes. Mit nun über siebzig Jahren läßt er es sich nicht nehmen, jeden Tag in aller Herrgottsfrühe mit dem Auto zum Einkauf aufzubrechen. Das ist seine Domäne geblieben. Einkauf ist für Burhan der Schlüssel zum Erfolg: “Ich muss immer wissen, wo ich die gute Ware kriege, und was die kosten darf.” Jeden Tag auf das Neue “studiere” er das,

und ganz genau. "Gutes Fleisch einkaufen musst du lange lernen. Dabei ist es einfach." Er lacht: "Ich verlange das Beste und bekomme auch den besten Preis."

Burhan & Fuat

Die Leute in den Märkten lieben Burhan. "Im Großmarkt oder bei Omega Sorg - jeder kennt ihn da. Das ist seine Welt," anerkennt Sohn Fuat. Er berichtet, dass ihn knapp 30 Meter Fußmarsch an der Seite des Vaters im Großmarkt meistens eine Viertelstunde und mehr kosten. Alle gilt es zu grüßen, Hände zu schütteln, nach dem Befinden der Familien zu fragen.

Burhan wäre aber ein schlechter Vater, würde er sich nicht doch ein wenig Sorgen machen würde. Ob denn der Sohn, mit dem er so gerne gemeinsam in die Kamera lächelt, wirklich schon alles kann, was er können müßte? Aus seiner eigenen Lebensgeschichte leitet Burhan ab, dass die "ganz harte Schule des Lebens" und das Dienen in anderen Betrieben "einfach dazugehören."

Fuat Şabanoglu hat aber sehr wohl eine professionelle Ausbildung absolviert hat und ist jetzt Inhaber des Murrhardter Hofes. Er besitzt zum Glück vieles: Realismus, ein Händchen für die Küche, ausreichend Selbstbewusstsein, aber vor allem reichlich Vaterliebe, um mit Burhan souverän umzugehen. Fuat freut sich über die öffentliche Anerkennung für seinen Vater. Und er ist ihm dankbar. "Das hier ist sein Lebenswerk, das hat er doch aufgebaut. Also gehört er immer hierher." In die Küche, hinter den Tresen oder eben doch langsam öfter mal auf das "Bänkle" vor dem Haus.







Burhan und die Leute

Im Murrhardter Hof oder beim Einkauf, der seine Domäne geblieben ist: Burhan Şabanoglu freut sich herzlich auf die Menschen, die ihn kennen und schätzen. Als Person prägt er die freundliche Atmosphäre des Restaurants.



















Rezepte

„Weich wie ein Ohrläppchen“

Burhan Şabanoglu hat in seinem professionellen Leben jede Menge Kochbücher studiert. Aber für Flädle, Kartoffelsalat, Ofenschlupfer, die er selber seit Jahrzehnten täglich und in großer Menge herstellt und serviert, brauchen weder er noch sein Team schriftliche Anleitungen. Nicht einmal, wenn im Murrhardter Hof 170 Maultaschen gefüllt werden müssen.

Burhan hat sich für dieses Buch der Mühe unterzogen, einfach zu erzählen, wie er kocht. Ein Beispiel für seine schöne anatolisch gefärbte Beschreibung: Ein Spätzleteig müsse „halt so weich sein wie ein Ohrläppchen“. Burhans Gerichte sind hier, sofern nicht anders vermerkt, in Rezepten für jeweils 4 Personen festgehalten.





SUPPE

Rinderbrühe

- 500g Rinderknochen
- 1,5L Wasser
- ½ Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Zwiebel
- Salz
- Muskat
- Maggi

Knochen mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Den ersten Sud abgießen. Das Ganze nochmals mit kaltem Wasser bedecken. Gewürze und Salz dazugeben. 3 Stunden köcheln lassen.

Erst in der letzten halben Stunde wird das Gemüse hinzugefügt. Zwischendurch abschäumen. Dann die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Das Gemüse mit einem Löffel leicht ausdrücken. Mit Salz, Muskat und etwas Maggi abschmecken

Flädlesuppe

- ¼ Liter Milch
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 3 Eier
- etwas Petersilie und Schnittlauch
- Öl oder Schmalz zum Ausbacken
- 1 ½ L Rinderbrühe

Zutaten gut miteinander vermischen, kräftig durchrühren und etwas quellen lassen. Der Teig sollte nicht zu dickflüssig sein.

Nun das Schmalz in der Pfanne erhitzen. Soviel Teig einfüllen bis der Boden dünn bedeckt ist. Nun werden die Flädle auf beiden Seiten goldbraun gebacken, aufgerollt und in feine Streifen geschnitten.

Kurz vor dem Servieren gibt man sie in die Teller oder Tassen und füllt darauf die Brühe und streut Schnittlauch darüber..



Schwäbische Hirnsuppe

- Ca. 250 g geputztes Kalbshirn
- 1 Zwiebel gespickt mit drei Nelken
- ein Lorbeerblatt
- ein Schuss Essig
- etwas Rapsöl und Butter
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Maggi

Das Kalbshirn mit gespickter Zwiebel und Lorbeerblatt einmal aufkochen und 8 Minuten ziehen lassen. Abschäumen und den Essig dazugeben. Abkühlen lassen, die Brühe abgießen und aufbewahren. Dann das Hirn in kleine Würfel schneiden. Rapsöl und Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen, aber nicht bräunen. Dann mit 1,25 Liter der aufgefangenen Brühe ablöschen. Zwei ganze Eier in die kochende Brühe geben. Nun nicht umrühren und das Ganze auf kleiner Flamme 5 Minuten sieden lassen.

Dann durchrühren und mit dem in Weißwein und Sahne angerührtem Speisestärke abbinden. Hirnwürfel dazugeben und mit etwas Zitronensaft und Essig, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Maggi abschmecken. Serviert wird mit Weißbrot-Croutons und einem Klacks Sahne.



Leberknödelsuppe

- 350 g gemischtes Hack
- 150 g Rinderleber gewolft
- 1 Zwiebel
- 1 EL Majoran
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Öl
- Schnittlauch

Die Zwiebel klein würfeln und in geschmälzte Zwiebel etwas Öl anschwitzen . Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und so viel Semmelbrösel dazugeben, dass sich kleine Knödel formen lassen. Diese in Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen.

Die Knödel auf Suppentassen verteilen und mit Rinderbrühe auffüllen. Oben auf etwas Schnittlauch und geschmälzte Zwiebeln geben.







HAUPTGERICHT



Kässpätzle

- Doppelte Rezeptmenge Spätzle (siehe S. 74)
- Öl
- 120 g geriebenen Emmentaler
- 200 ml Sahne
- etwas Brühe
- Salz
- Muskat
- geschmälzte Zwiebeln

In einer großen Pfanne das Öl erwärmen, Spätzle und Käse hinzufügen. Nun die Sahne und etwas Brühe angießen und mit Salz und Muskat abschmecken. Das Ganze so lange anschwenken bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde und die Spätzle goldgelb sind. Sie sollten noch feucht und nicht trocken oder knusprig werden.

Serviert wird mit geschmälzten Zwiebeln darüber und einem gemischten Salat.

Schwetzingen Spargel mit Flädle

- 1 Kilogramm weißer Spargel
- Butter
- Zitronensaft
- Flädle (siehe S. 34)

Als erstes wird der Spargel geschält und unten abgeschnitten. Dann werden dünne Kräuterflädle goldbraun herausgebacken und im Ofen bei niedriger Temperatur warm gehalten. Nun wird der Spargel in kochendem Salzwasser mit etwas Butter und Zitronensaft 8 bis 10 Minuten gekocht.

Serviert werden die Spargel und Flädle mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise (siehe Rezept).



Nudelteig

- 300 g Weizenmehl,
- 3 Eier
- etwas Wasser
- etwas Öl
- eine Prise Salz

Das Mehl aufhäufen, mit dem Löffel eine Mulde eindrücken und Eier und Salz hineingeben. Mit dem Mehl verrühren, mit beiden Händen das Mehl über den flüssigen Teig verteilen von außen nach innen alles einarbeiten.

Wenn der Teig zu hart ist, etwas Wasser und eventuell Öl zugeben. Etwa 10 bis 15 Minuten kneten, bis der Teig ganz glatt und fest ist. Dann in Folie einwickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach kann der Teig gleichmäßig gewellt werden.



Maultaschen

für 10 Personen (geschmälzt oder in Brühe)

- 1 Kilo gemischtes Hackfleisch
- 1 Kilo gehackter Spinat
- 200 g geräucherter Bauchspeck (gewolft)
- 200 g Brät
- 200 g Zwiebeln
- 4 Eier
- 5 Brötchen vom Vortag
- Majoran
- Petersilie
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- Semmelbrösel
- ein Kilo Nudelteig

Zwiebel würfeln und in Öl anschmelzen. Die Brötchen im Wasser einweichen und ausdrücken. Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und soviel Semmelbrösel hinzufügen, dass eine streichfähige Masse entsteht. Muskat und Majoran sollten deutlich zu schmecken sein.

Den Nudelteig ausbreiten und die Füllung aufstreichen. Etwa 4 cm an der Längsseite nicht bestreichen. Die Teigbahn drei bis viermal übereinander schlagen. Den Abschluss mit verquirltem Eigelb bestreichen und schließen.

Die Rolle schräg in etwa 5 cm breite Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und circa 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Serviert werden die Maultaschen in der Brühe in einem tiefen Suppenteller. Man kann sie auch mit etwas Brühe und obenauf reichlich geschmälzten Zwiebeln und etwas Schnittlauch servieren. Dazu reicht man einen gemischten Salat mit Kartoffelsalat.





Geröstete Maultaschen

- 12 Maultaschen
- 8 Eier
- Öl
- Schnittlauch oder Petersilie
- geschmälzte Zwiebeln

Die Maultaschen in 2 cm breite Streifen schneiden, Öl erhitzen und portionsweise anbraten. Die Eier verquirlen und darüber geben. Von jeder Seite goldgelb anbraten.

Serviert wird mit geschmälzte Zwiebeln und Kräutern. Dazu passt ein gemischter Salat mit Kartoffelsalat.





Lachs mit Pernodsauce

- 8 Lachsfilet á 80 bis 90 g
- 1 Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Pernod
- 1 Lorbeerblatt,
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Creme fraiche
- 1 EL Speisestärke
- etwas gehackter Dill
- Öl

Zunächst kontrolliert man die Lachsfilets auf Gräten und zieht diese. Dann würfelt man die Zwiebel in feine Stücke und brät sie in Öl an. Nicht braun werden lassen. Der Lachs wird hinzugegeben und mit Weißwein abgelöscht. Nun werden auch der Lorbeer, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft hinzugefügt. Das Ganze läßt man nun bei milder Hitze 10 Minuten dünsten. Der Fisch wird nun entnommen, ebenso der Lorbeer.

Der Soße wird die Creme fraiche und der Pernod hinzugefügt. Ebenso etwas fein gehackter Dill. Zum Abbinden löst man ein EL Speisestärke in etwas Weißwein auf und fügt es zur Soße hinzu. Noch einmal kurz aufkochen, die Temperatur wieder reduzieren. Den Fisch legt man nun zum Erwärmen in die fertige Soße.

Serviert wird mit Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Als Gemüse passt Brokkoli oder Spinat.

Zanderfilet mit Mandelbutter

- 8 Zanderfilet
- 4 flache EL
Mandelblättchen
- Mehl
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 5 EL Butter
- gehackte Kräuter
zB Kerbel, Petersilie
oder Dill

Zanderfilets werden mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und anschließend leicht meliert. Nun erhitzt man das Öl in einer Pfanne und brät den Fisch von jeder Seite etwa 2 Minuten an. Der Fisch wird herausgenommen und beiseite gestellt.

In derselben Pfanne werden jetzt die Mandelblättchen goldbraun angeröstet. Anschließend gibt man die Butter und die fein gehackten Kräuter hinzu. Der Fisch kommt jetzt wieder in die Pfanne. Es wird noch etwas Butter dazugegeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt. Als Beilage können Reis und Brokkoli oder Spinat gereicht werden.



Seezunge mit Rieslingsauce

- 4 Seezungenfilets je 180 g
- Zitronensaft
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- ¼ Liter Riesling
- 2 EL Sauce Hollandaise
- 2 EL geschlagene Sahne

Den Fisch zunächst auf auf Gräten kontrollieren. Anschließend wird ein mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und leicht meliert. Die Zwiebel wird fein gewürfelt. Zuerst erhitzt man das Öl in der Pfanne, schwitzt die Zwiebel darin an ohne sie zu bräunen. Die Seezungenfilets hinzugeben und den Riesling angießen. Auch der Lorbeer und Salz und Pfeffer werden nun hinzugefügt. Bei milder Hitze dünstet man den Fisch etwa 10 Minuten. Die Filets werden entnommen und beiseite gestellt.

Um die Soße fertig zu stellen wird nun in den Riesling die Hollandaise und die Sahne eingerührt und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt. Nur wenn nötig, mit etwas gelöstem Speisestärke abbinden. Nun gibt man den Fisch wieder in die Soße und erwärmt ihn darin kurz. Als Beilage eignen sich Reis oder Kartoffeln und Spinat oder Brokkoli .



Scampi mit Ananas und Curry

- 16 große Scampi
- 150 g Ananas frisch oder Dose
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 kleine rote Pfefferschote
- 4 EL Öl
- 1 EL Curry
- 2 ml Sherry
- 2 EL Mango Chutney
- 6 EL Hummerfond
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Kokosflocken
- 2 EL geschlagene Sahne

Ananas in kleine Stücke schneiden und von den Frühlingszwiebeln nur das Weiße in feine Ringe schneiden. Die Pfefferschote halbieren, entkernen und fein hacken. Nun wird das Öl in der Pfanne erhitzt und die Scampis darin rasch unter starker Hitze angebraten. Man entnimmt sie nun, deckt sie ab und hält sie warm.

Zwiebeln, Ananas und Pfefferschote werden im Bratfett angedünstet, mit Curry bestäubt, kurz angeröstet und mit Sherry abgelöscht. Nun wird das Mango-Chutney und der Hummerfond untergerührt und kurz aufgekocht. Die Scampis werden wieder dazugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett hellgelb anrösten. Zum Schluss zieht man die Sahne locker unter die Soße und bestreut das Ganze mit den Kokosflocken. Dazu passt Reis.

Hähnchenbrust mit Weißweinsoße

- 4 Hähnchenbrüste
- 200 ml Brühe
- 150 ml Weißwein
- eine kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne,
- eventuell etwas Speisestärke
- Öl

Zunächst werden die Zwiebeln fein gewürfelt. Nun erhitzt man das Öl in der Pfanne, gib die Zwiebeln ein und schmelzt sie an. Die Hähnchenbrust wird hinzugegeben und von beiden Seiten angebraten. Anschließend wird mit Brühe und Wein abgelöscht und das Fleisch ca. 12 Minuten weich gedünstet.

Etwas Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu dünnflüssig sein, kann man mit etwas angerührtem Speisestärke abbinden. Serviert wird mit Reis, Nudeln oder Spätzle.



Gänsebraten

- 1 Freilandgans oder 1 polnische TK Gans
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 große Orange
- 1 kleines Bund Petersilie
- 1 TL getrockneter Beifuß
- ½ Liter Jus (siehe S. 73)
- 4 EL Apfelmus

Die Gans unter kaltem Wasser innen und außen abspülen und mit Haushaltspapier abtrocknen. Haut mit einer Gabel einstechen mit Salz Pfeffer und wenig Paprikapulver innen und außen einreiben. Die Orange wird abgewaschen und in Scheiben geschnitten. Diese und die Petersilie kommen nun ins Innere der Gans. Der Beifuß wird oben auf der Gans verteilt. Die Öffnungen mit Zahnstochern oder Nadeln verschließen, damit die Gans in Form bleibt.

Nun legt man die Gans in den Bräter, bedeckt den Boden mit einer dicken Schicht Wasser und bedeckt das Ganze mit Alufolie. Bei 180 Grad wird die Gans 2 Stunden im Ofen gebraten. Dann wird die Folie abgenommen, damit die Haut bräunt. Vorsicht! Nicht schwarz werden lassen. Weitere 20 Minuten später ist die Gans fertig.

Die Soße zur Gans wird aus einem Teil Jus und einem Teil Soße vom Gänsebraten plus 4 EL Apfelmus und einer Prise Zimt hergestellt. Serviert wird mit Apfelrotkraut (siehe Rezept), glasierten Maronen, halben Bratäpfeln mit Preiselbeeren und rohen Kartoffelknödeln (siehe Rezept)

Lammhaxe

- 4 Haxen vom Lamm
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- ¼ Sellerieknolle
- 2 Knoblauchzehen
- Brühe
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Butter
- 5 Löffel geschmälzte Zwiebeln
- Tomatenmark
- Zucker
- Rotwein
- getrocknete Minze und Thymian
- 200 g geschälte gewürfelte Tomaten, frisch oder aus der Dose

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Dies gibt man in einen großen Bräter. Nun werden die Haxen mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und dem durch eine Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch eingerieben. Das Fleisch wird nun auf das Gemüsebett gelegt. Das Ganze wird mit der Brühe aufgegossen, mit Alufolie abgedeckt und bei 170 Grad etwa eine bis eineinhalb Stunden geschmort.

Nun wird die Alufolie entfernen und die Lammhaxen mit etwas Brühe übergossen und mit der Butter bestrichen. Dann nochmals 10 Minuten bei 200 Grad Celsius bräunen lassen. Die Haxen werden nun entnommen und warm gestellt.

Die Soße und das Gemüse durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Dabei das Gemüse gut ausdrücken. Zur Fertigstellung der Soße fügt man etwas Rotwein, Minze und Thymian, eine durchgepresste Knoblauchzehe, die Tomatenstücke und die geschmälzten Zwiebeln hinzu. Eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammhaxe wird am Stück serviert. Als Beilage können Kartoffeln, Bratkartoffeln und grüne Bohnen gereicht werden.



Linsen & Spätzle

- 400 g Linsen
- 1 große Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- 40 g Mehl
- Öl und Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- Salz und Pfeffer
- Spätzle (Siehe S. 74)
- 4 Saitenwürstchen
- 4 Scheiben geraucher Bauch

Die Zwiebel klein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Die Linsen hinzufügen und den Lorbeer. Wasser aufgießen und 1 bis 1 ½ Stunden weich kochen. Karotte und Sellerie fein würfeln und in der letzten halben Stunde mitkochen.

Inzwischen aus Butter und Mehl eine braune Mehlschwitze machen und dann die fertigen Linsen damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schweinebauch und die Saitenwürstle im Wasser erhitzen.

Angerichtet wird mit Spätzle und oben drauf die Würstle und eine Scheibe Schweinebauch.

Saure Nierle

- 800 g Schweinenieren
- 2 Zwiebeln
- Rapsöl
- 6 EL Rotwein
- 2 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- 1 Spritzer Maggi
- ½ Liter Jus (siehe S. 73)
- evtl. 1 TL Speisestärke

Die Nieren werden mittig durchgeschnitten, vom Fett befreit und geputzt. Dann schneidet man sie in fingerdicke Streifen, wäscht sie ab und tupft sie trocken. Die Zwiebel fein würfeln. Nun wird das Öl in der Pfanne erhitzt und die Zwiebeln mit den Nieren Streifen darin geschwenkt. Nach zwei bis drei Minuten wird mit dem Rotwein und Essig abgelöscht. Man würzt mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Maggi.

Zum Schluss wird noch der Jus hinzugefügt und kurz eingekocht. Sollte die Soße zu dünnflüssig sein, fügt man das mit Rotwein aufgelöste Speisestärke hinzu. Serviert wird mit Röstkartoffeln oder Bauernbrot.

Paniertes Schnitzel

- 4 x 150 g Schweinehals oder Rücken
- Öl oder Schmalz
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Mehl
- Semmelbrösel
- Zitronenscheiben

Die Eier werden in einer flachen Schale mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlt. In eine zweite Schale werden Semmelbrösel gegeben. Das Fleisch wird zunächst mit wenig Mehl bestäubt, dann zuerst im Ei und anschließend in den Semmelbröseln gewendet.

Das Öl gut erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Serviert wird mit Zitrone und gemischtem Salat mit Kartoffelsalat.

Schwäbischer Schweinebraten

- 800 bis 1000 g Schweinehals
- 2 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

Suppengemüse putzen und grob zerkleinern. Den Boden eines Bräters mit Wasser bedecken. Zuerst das Gemüse, dann das Fleisch hineinlegen. Lorbeer hinzugeben und das Fleisch etwas salzen und pfeffern.

Der Bräter kommt bei 200 Grad in den vorgeheizten Ofen. Aufkochen und nochmals mit 250 ml Wasser angießen. Nun wird das Ganze eineinhalb Stunden offen im Ofen gegart. Dann wird das Fleisch in Scheiben geschnitten. Gereicht wird dazu Jus oder Rahmsoße, Spätzle oder Bratkartoffeln und ein gemischter Salat mit Kartoffelsalat.

Eingemachtes Kalbfleisch

- 800 g Kalbfleisch aus der Hüfte oder der Keule
- Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- ca. 0,5 L Riesling
- Gewürzsäckchen mit einem Lorbeerblatt und etwas Kümmel
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 20 Champignons
- 100 ml Sahne
- Speisestärke

Das Fleisch wird zunächst in walnussgroße Stücke geschnitten und die Zwiebel fein gewürfelt. Nun wird das Öl in der Pfanne erhitzt. Und die Zwiebeln zusammen mit dem Tomatenmark angeschwitzt. Das Fleisch dazugeben und circa 5 Minuten anbraten und dann mit dem Riesling ablöschen. Das Gewürzsäckchen, Salz, Pfeffer und die durch die Presse gedrückten Knoblauch hinzugeben. Das Ganze wird nun eine Stunde gekocht.

Danach werden die in Scheiben geschnittenen Champignons hinzugefügt. Zum Schluss gießt man die Sahne an und bindet mit etwas aufgelöstem Speisestärke ab. Die Soße sollte nun eine milde Säure haben. Angerichtet wird mit Reis, Nudeln oder Spätzle und Erbsengemüse.



Kalbskopf

- 1 Kalbskopfmäsk
im Fadennetz
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück
Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

Der Kalbskopf wird zusammen mit dem Gemüse und Salz und Pfeffer eine Stunde im Wasser gekocht. Dann lässt man ihn erkalten und schneidet ihn in Scheiben und anschließend in Würfel. Die Würfel sollten etwas größer als beim Gulasch sein. Nun gibt es zwei Zubereitungsarten

Kalbskopf tortue

Jus - siehe Rezept - mit Portwein einkochen, bis die Sauce sämig wird. Dann darin Kapern und kleingeschnittene Essiggurken einrühren. Zwischen der süßen Portweinsoße und den sauren Kapern und Essiggurken muss eine Balance herrschen, darum gut abschmecken. Das Gericht wird mit Scheiben von gekochten Eiern serviert.

Kalbskopf gebacken

Die Petersilie wird gewaschen, getrocknet und die Stiele gekürzt. Die Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Maggi gewürzt und dann meliert. Die Eier werden mit einer Gabel verquirlt. Nun werden die Würfel zuerst in Eigelb und anschließend in Paniermehl gewendet und dann goldbraun im Öl ausgebacken. Nebenbei frittiert man die Petersilie in Öl knusprig. Serviert wird mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und der frittierten Petersilie.

Kalbsgeschnetzeltes

- 800 g Kalbfleisch (Rücken)
- 1 große Zwiebel
- 100 g Champignons
- Salz und Pfeffer
- Öl
- ½ Liter Rahmsoße (siehe S. 72)
- etwas Sahne
- etwas Weißwein

Das Kalbfleisch wird in etwa 5 cm lange und 2 bis 3 cm breite Streifen geschnitten. Die Zwiebeln werden fein gewürfelt und die Champignons in Scheiben geschnitten. In einer Pfanne erhitzt man das Öl und brät darin die Zwiebeln und Champignons an und stellt sie beiseite. Man gibt nochmals etwas Öl in die Pfanne, erhitzt es gut und brät darin die Fleischstreifen von allen Seiten gut an. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer.

Das Fleisch nimmt man aus der Pfanne und gibt die Rahmsoße zu dem Bratensatz in der Pfanne. Mit etwas Weißwein und Sahne wird die Soße noch verfeinert. Nun fügt man Fleisch, Champignons und Zwiebeln wieder hinzu und erwärmt sie sanft. Das Ganze darf nicht mehr kochen. Das Geschnetzelte wird mit Reis oder Rösti und Salat serviert.



Kalbsbrust

für 10 Personen

- 2-2,5 kg Kalbsbrust, geputzt und entbeint
- 4 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- 2 Stiele Petersilie,
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- Brühe
- 2 EL Butter
- Semmelknödelmasse für 5 Knödel (siehe S.60)

Semmelknödelmasse nach Rezept herstellen, aber doppelte Menge Zwiebeln und reichlich Majoran verwenden. In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden, und diese mit der Semmelknödelmasse füllen und mit Spießchen schließen. Das Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen und in einen großen Bräter geben. Die Kalbsbrust mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und den durch eine Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch einreiben. Die gewürzte Kalbsbrust auf das Gemüsebett legen. Das Ganze mit Wasser aufgegossen, sodass der Boden gut bedeckt ist, dann mit Alufolie abdecken und bei 200 Grad für zwei Stunden in den Ofen geben. Dann die Alufolie abnehmen und die Kalbsbrust mit etwas Brühe übergießen. und mit der Butter bestreichen. Dann noch 15 Minuten bei 220 Grad etwas bräunen und zum Schluß noch mit Butter bestreichen.

Die fertige Brust aus der Soße nehmen und warm halten. Die Soße und das Gemüse durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Dabei das Gemüse mit einem Löffel ausdrücken, damit der Gemüsesaft austritt. Nun wird mit Salz, und Pfeffer abgeschmeckt. Falls nötig mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Brust in Scheiben schneiden und mit Spätzle und einem gemischten Salat servieren. Im Winter passt auch Rosenkohl mit Speck dazu.



Kalbshaxe

- 1 Kalbshaxe am Stück
- 4 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- 2 Stiele Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- Brühe
- 2 EL Butter
- etwas Rotwein.

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen. Dies gibt man in einem großen Bräter. Anschließend wird die Kalbsbrust mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und den durch eine Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch eingerieben. Die gewürzte Kalbshaxe legt man auf das Gemüsebett. Das Ganze wird nun bis auf mit Wasser aufgegossen, sodass der Boden gut bedeckt ist, dann mit Alufolie abgedeckt und kommt bei 200 Grad für zwei Stunden in den Ofen. Nach dieser Zeit wird die Alufolie abgenommen und die Kalbshaxe mit etwas Brühe übergossen und mit der Butter bestrichen. Dann noch 15 Minuten bei 220 Grad etwas bräunen.

Die fertige Haxe aus der Soße nehmen und warm halten. Die Soße und das Gemüse durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Dabei das Gemüse mit einem Löffel ausdrücken, damit der Gemüsesaft austritt. Nun wird mit Salz, Pfeffer und etwas Rotwein abgeschmeckt. Falls nötig mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Die Haxe vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Serviert wird mit Spätzle und einem gemischten Salat.



Fleischküchle

- 500 g gemischtes Hack oder Rinderhack
- zwei Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- Öl
- ½ Bund Petersilie
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gekörnte Brühe
- 1 TL Maggi
- Semmelbrösel

Zunächst werden die Brötchen in Scheiben geschnitten und in Wasser eingeweicht. Die Petersilie wird fein gehackt. Die Zwiebel wird gewürfelt und in Öl goldbraun angedünstet. Nun drückt man das eingeweichte Brot aus und gibt es mit dem Hackfleisch, den Eiern, der Petersilie, Salz und Pfeffer, der gekörnten Brühe, den gedünsteten Zwiebeln und dem Maggi in eine Schüssel. Alles wird nun gut miteinander gemischt und durchgeknetet. Falls die Masse noch zu feucht ist, gibt man Semmelbrösel hinzu .

Sollte man unsicher mit der Konsistenz sein, brät man ein Fleischküchle zur Probe. Nun formt man aus der Masse kleine Fleischküchle und brät sie im heißen Öl aus - auf jeder Seite ca. 5 Minuten. Serviert wird mit etwas geschmälzten Zwiebel oben auf und gemischtem Salat mit Kartoffelsalat.

Zwiebelrostbraten

- 4 Rostbraten vom Rinderrücken (etwas marmoriert)
- Salz und Pfeffer
- Öl
- 4 Zwiebeln
- ½ EL
- etwas Paprikapulver

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Diese werden in etwas Mehl, Salz und Paprikapulver gewälzt und dann in heißem Fett frittiert und warmgestellt. Der Fettrand des Rostbraten sollte nicht entfernt werden.

In einer heißen Pfanne wird das Öl erhitzt. Die Fleischscheiben hineingeben und etwas salzen. Von jeder Seite eineinhalb bis zwei Minuten für Medium gut anbraten.

Der Rostbraten wird nun mit den Röstzwiebeln belegt und mit Spätzle und Salat oder auch mit Sauerkraut serviert.



Boeuf Stroganoff

- 800 g Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- ½ Knoblauchzehe
- Maggi
- 3 Zwiebeln
- 300 g Champignons
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Tomatenmark
- 4 Cornichons
- ½ gekochte rote Beete
- 100 ml Brühe
- 2 EL süße Sahne
- ein Schuss Cognac
- Öl

Zunächst wird das Fleisch in 2 cm breite Streifen geschnitten und die Zwiebeln gewürfelt. Cornichons, rote Beete und Champignon werden nun auch in Streifen geschnitten. Nun werden die Zwiebeln in heißem Öl angeschwitzt. Dann gibt man die Filetstreifen dazu und brät sie von beiden Seiten an. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und einem Spritzer Maggi würzen.

Das Fleisch kommt nun aus der Pfanne. In der gleichen Pfanne wird der Bratensatz mit dem Rotwein gelöst. Dann werden Ketchup und Tomatenmark hinzugefügt und aufgelöst. Dazu gibt man die Gürkchen, rote Beete und Champignons dazu. Der ausgetretene Fleischsaft, die Brühe sowie die Sahne werden eingerührt. Nun gibt man die Fleischstreifen wieder in die Pfanne und erwärmt sie kurz in der Soße. Nicht mehr kochen.

Zum Schluss wird mit einem Schuss Cognac und Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Falls nötig mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Serviert wird mit einem Klacks Creme fraiche obendrauf und Spätzle.



Schwäbischer Sauerbraten

- 1 Kilo Semmerrolle (Schwanzstück vom Rind)
- ⅛ L Weinessig
- 1 L Rotwein
- 1 Karotte,
- 1 Zwiebel
- 1 Viertel Knollensellerie
- 1 TL Wacholder
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- ein Schuss Sahne
- Speisestärke
- roter Balsamico

Für die Marinade die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotte und den Sellerie putzen und in große Stücke schneiden. Gewürze und Zwiebeln und Gemüsestücke, Rotwein, Essig, Zucker in einer Schale vermischen und das Fleisch dazugeben. Gut mit Folie verschließen und im Kühlschrank eine Woche ziehen lassen. Gemüse und Fleisch entnehmen. Marinade aufbewahren. Das Gemüse wird auf dem Boden eine Bräters gelegt und das Fleisch obenauf. Von der Marinade eine gute Bodendecke ca. 2 cm angießen das Tomatenmark in die Marinade einrühren.

Den Bräter mit einem Deckel oder Alufolie bedecken und bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 3 Stunden schmoren lassen. Eventuell zwischendurch nochmals Marinade nachgießen. Den gegarten Braten aus dem Bräter nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warmhalten.

Die Soße durch ein Sieb passieren, das Gemüse gut ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem roten Balsamico abschmecken. Sollte sie zu flüssig sein, mit in Rotwein gelöst Speisestärke abbinden. Beim schwäbischen Sauerbraten wird der Soße noch etwas Sahne beigefügt. Nun wird der Braten in Scheiben geschnitten und mit der Sauce und Spätzle oder Semmelknödel serviert.

Rindergulasch

- 1 Kg Hochrippe oder Schulter vom Rind
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- Mehl
- ½ Liter Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Thymian
- Oregano
- Kümmel
- Öl
- Speisestärke

Zunächst würfelt man die Zwiebel und brät sie mit dem Tomatenmark an. Dann wird das Fleisch in mundgerechte Würfel geschnitten, hinzugefügt und von allen Seiten scharf angebraten. Nach dem Anbraten meliert man die Fleischwürfel etwas. Nun wird der Rotwein angegossen und die Gewürze hinzugegeben. Der Bräter kommt jetzt für 2 ½ bis 3 Stunden abgedeckt bei 160 bis 180 Grad in den Ofen.

Die Soße wird zum Schluss mit etwas in Rotwein aufgelöstem Speisestärke abgezogen. Serviert wird mit Spätzle, Nudeln oder Bauernbrot.

Gaisburger Marsch

- 2 L Rinderkraftbrühe
- 3 gekochte Kartoffeln (festkochend)
- 400 g Ochsenfleisch
- 300g Spätzle
- Salz
- Muskat
- ein Spritzer Maggi
- 8 EL Schmelzwiebeln

Kartoffeln und Ochsenfleisch in mundgerechte Stücke würfeln. Die Zutaten in die kochende Brühe geben und etwas erhitzen. Mit Muskat, Salz und einem Spritzer Maggi abschmecken.

Serviert wird in Suppenschüsseln und je zwei EL geschmälzte Zwiebeln darauf gegeben.

Saure Kutteln

- 800 g geputzte, vorblanchierte Kutteln
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel
- ½ L Riesling
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Tomatenmark
- ½ L Sahne
- 1 EL Speisestärke
- Worcestersauce
- 1 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- Maggi

Kutteln in feine, fingerlange Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebeln mit dem Tomatenmark darin anschwelen. Die Kutteln hinzufügen und anbraten. Wacholder und Lorbeer in einen Mullsäckchen dazugeben. Mit Sahne und Riesling aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Kutteln sollten nicht zu weich und nicht zu fest sein.

Das Speisestärke mit etwas Wein oder Sahne anrühren, abbinden und einmal aufkochen. Zum Schluss mit Essig, Worcestersauce, Salz, Pfeffer und etwas Maggi abschmecken. Serviert wird mit Bratkartoffeln.



Ochsenfleisch

- 800 g Tafelspitz oder Ochsenfleisch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 halbe Stange Lauch
- Salz und Pfeffer
- gekörnte Brühe
- Muska
- Spritzer Maggi
- frischer geriebener Meerrettich

Das Ochsenfleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Nun aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Das Fleisch entnehmen und das Wasser weggießen. Jetzt wird das Fleisch erneut in den Topf gegeben und mit kaltem Wasser bedeckt. Erhitzen und 3 ½ bis 4 Stunden kochen. Erst in der letzten halben Stunde der Garzeit werden die Gemüse und der Lorbeer hinzugefügt.

Das Fleisch wird nun entnommen und warm gehalten. Die Brühe wird mit dem Gemüse durch ein Sieb in einen Topf abgegossen. Das Gemüse mit einem Löffel leicht ausdrücken.

Zum Schluss wird sie mit Salz, Pfeffer und Muskat, eventuell etwas Brühpulver und etwas Maggi abgeschmeckt. Das Fleisch wird nun zum Servieren in nicht zu dicke Scheiben geschnitten und in einen Suppenteller gelegt. Die heiße Brühe wird angegossen und etwas frischer Meerrettich darüber geraspelt. Gerne wird das Ochsenfleisch auch mit Meerrettichsoße (siehe Rezept), grünen Bohnen und Salzkartoffeln serviert.

Ochsenschwanzragout

- 2 kg Ochsenschwanz vom Metzger zerteilt
- etwas Kakaopulver
- Zucker
- Speisestärke
- Öl
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- ½ Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Rotwein
- 350 ml Brühe
- 100 ml Portwein
- Salz und Pfeffer
- Thymian
- 6 Wacholderbeeren
- 1 ½ TL Speisestärke

Als erstes wird das Gemüse geputzt und grob gewürfelt. Dann werden die Ochsenschwanzstücke mit etwas Kakao, Zucker und Speisestärke meliert. Nun werden die Ochsenschwanzscheiben in Öl, aber ohne Flüssigkeit im Ofen bei 160 Grad angebraten. Das Fleisch wird mehrfach eine halbe Stunde lang mit Rotwein abgelöscht.

Nun werden die Gemüswürfel hinzugefügt und das Tomatenmark eingerührt. Anschließend wird mit dem restlichen Rotwein und der Brühe aufgegossen. Lorbeer, Wacholder, etwas Thymian, Salz und Pfeffer kommen dazu. Der Bräter wird abgedeckt und das Ganze wird drei bis vier Stunden, je nach Alter des Ochsens, gegart. Gegen Ende kann der Bräter auch aufgedeckt werden, damit sich die Soße etwas reduziert.

Die Fleischstücke herausnehmen und warm halten. Die Soße durch ein Sieb abgießen, dabei das Gemüse leicht andrücken. Ebenso die Gewürze entnehmen. Nun wird die Soße mit dem Portwein abgeschmeckt und weiter reduziert. Zum Schluss bindet man mit der aufgelösten Speisestärke ab. Nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren wird das Fleisch von den Knochen gelöst. zur Garnierung kann man Perlzwiebeln und kleine Gemüswürfel in Butter schwenken und mit etwas Tomatenmark anbraten. Als Beilage eignen sich Kartoffeln oder Semmelknödel.

Rehkeule

für 5 bis 6 Personen

- 1 Rehkeule
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- ¼ Knollensellerie
- ein Lorbeerblatt
- 6 Wacholderbeeren
- etwas Oregano und Thymian
- ½ Liter Rotwein
- 1 EL Speisestärke
- Brühe
- 1 EL Preiselbeeren
- etwas Sahne

Zunächst wird die Rehkeule entbeint und in ein Fadennetz eingebunden.

Die Knochen werden in Stücke zerteilt. Das Gemüse wird geputzt und in große Stücke geteilt. Das Fleisch wird mit den Knochen gesalzen, gepfeffert und dann in Öl 20 bis 25 Minuten in einem Bräter angebraten.

Anschließend wird mit dem Rotwein abgelöscht. Nun gibt man das Gemüse und die Gewürze hinzu und schiebt den Bräter bei 200 Grad für knappe 30 Minuten in den Ofen. Noch etwas Brühe angießen. Für fünf bis sechs Personen benötigt man ein Liter Soße. Das Fleisch, das innen noch rosa sein sollte, und das Gemüse werden nun entnommen und warm gestellt.

Der Soße werden die Preiselbeeren hinzugefügt und anschließend wird mit dem aufgelösten Speisestärke abgebunden. Nochmals abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und anrichten. Serviert wird mit Spätzle oder Kroketten, Preiselbeeren, Pfifferlingen und einer halben in Weißwein pochierten Birne. Auf gleiche Weise können Hasenkeulen zubereitet werden. Dazu benötigt man vier Hasenkeulen eventuell gespickt vom Metzger.

Sauce Hollandaise

- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- 50 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer

Die Butter auf kleiner Hitze schmelzen. Die Eigelbe und den Weißwein in einer Schüssel vermischen und über einem Wasserbad bei mittlerer Hitze so lange schlagen, bis die Sauce dicklich ist. Die zerlassene Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren und schlagen, bis es eine Konsistenz wie Mayonnaise hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Soße zu steif ist, noch etwas Wein einrühren.

Meerrettichsoße

- $\frac{3}{4}$ Liter Milch
- 3 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 3 EL geriebener Meerrettich
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Essig

Die Milch mit dem Salz einmal aufkochen. In einem weiteren Topf das Mehl in der Butter anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Nun die Milch nach und nach angießen und den Meerrettich hinzugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken.

Wildsauce

- 0,5L Rahmsauce ohne Champignons
- 0,5L Rinderbrühe
- 150 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 1 EL Preiselbeeren
- Öl
- Salz und Pfeffer

Die Pfifferlinge putzen und die Zwiebel fein würfeln. Die Zwiebel in Öl anbraten und die Pfifferlinge hinzufügen. Nun die Rinderbrühe und Rahmsauce hinzugießen und die Preiselbeeren einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße sollte eine deutlich süße Note haben.

Jus

- 1 Liter Rinderbrühe
- 1 TL Maggi
- 1 TL Couleur
- ½ EL Speisestärke
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Das Speisestärke in 50 ml Wasser auflösen und in die Brühe rühren. Einmal aufkochen und auf kleiner Flamme sieden lassen. Zwiebel würfeln und in einer Pfanne in der Butter schmelzen. Die Zwiebeln durch ein Sieb abfiltrern und die Butter mit Zwiebelgeschmack zur Brühe hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zur Intensivierung der Farbe Couleur hinzufügen.

Rahmsoße

- 1 Liter Rinderbrühe
- 0,5 L Sahne
- 200 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 50 ml Weißwein
- Öl
- 1 TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Maggi

Zwiebeln fein würfeln, Champignons in feine Scheiben schneiden. Beides in etwas Öl anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Das Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, hinzufügen und einmal aufkochen. Brühe und Sahne dazu gießen und mit Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken.



Spätzle

- 250g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- Muskat
- ⅛ Liter Wasser
- Öl
- Butter
- Semmelbrösel

Eier und Wasser kräftig schlagen dann Mehl, Salz, Muskat und Wasser hinzufügen und so lange kräftig rühren bis er Blasen wirft.

In einem in einem Topf Salzwasser erhitzen und den Teig portionsweise durch die Spätzlepresse drücken. Das Wasser muss stets sprudelnd kochen, bevor eine neue Portion hineinkommt. Die Spätzle einmal aufkochen. Wenn sie obenauf schwimmen, mit einem Schaumlöffel entnehmen und auf einer erwärmten Platte anrichten. So fortfahren bis der ganze Teig verarbeitet ist.

Damit die Spätzle nicht zusammenkleben, kann man ein TL Öl untermischen. Zum Servieren gibt man noch etwas Butter und in Butter braun geröstete Semmelbrösel darüber.

Kroketten

- 500 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 20 g Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Semmelbrösel

Die Kartoffeln kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Stärkemehl sowie Salz, Pfeffer und Muskat zu den Kartoffeln geben. Diese Masse in einem Spritzbeutel mit großer Tülle (3 bis 4 cm dick) füllen und lange Stränge auf ein Backblech spritzen. Nun schneidet man etwa 5 cm lange Stücke. Diese werden zuerst in leicht geschlagenem Eiweiß gewendet und anschließend in den Semmelbröseln. Die Kroketten werden nun kühl gestellt. Zur Fertigstellung brät man sie in der Fritteuse hellbraun aus.



Kartoffelknödel

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- Salz
- Muskat

Die Kartoffeln kochen, schälen durch die Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. Dann fügt man das Ei, Mehl, Speisestärke, Salz und Muskat hinzu. Der Teig sollte nur noch leicht feucht und "zäh" sein. Wer sich mit der Konsistenz unsicher ist, kocht einen Probeknödel und fügt anschließend nochmals etwas Speisestärke hinzu. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und in reichlich siedendem Salzwasser 10 Minuten garziehen lassen. Wenn die Knödel oben schwimmen, noch 5 Minuten schwach köcheln lassen

Rohe Kartoffelknödel

- 750 g Kartoffeln
- 800 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 65 g Speisestärke
- 1 TL Salz
- Muskat

Die 750 g Kartoffeln am besten schon am Vortag kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die 800 g rohen Kartoffeln reiben, in ein Handtuch geben, fest auspressen und zu den gekochten Kartoffeln dazugeben. Speisestärke, Salz und Muskat darunter geben und gut durchkneten. Mit bemehlten Händen kleine Knödel daraus formen. Diese werden in kochendem Salzwasser gegeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten gar gekocht.

Semmelknödel

- 5 Brötchen vom Vortag
- ¼ Liter Milch
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- getrockneter Majoran
- 3 Stiele Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Öl
- Semmelbrösel

Zunächst werden die Brötchen in feine Scheiben geschnitten und in eine große Schüssel gegeben. Dann wird die Milch mit Butter erhitzt und über die Brötchen gegeben. Das Brot sollte die ganze Flüssigkeit aufnehmen. Falls die Masse zu weich ist, gibt man noch etwas Semmelbrösel hinzu. Die Zwiebelwürfel in etwas Öl anschwitzen. Zur Brotmasse hinzufügen und alles erkalten lassen. Die Petersilie wird fein gehackt. Dann gibt man die Petersilie, etwas Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat und die Eier hinzu und knetet alles gut durch. Falls die Masse zu trocken ist, fügt man noch ein Ei hinzu, falls sie zu feucht ist, noch etwas Semmelbrösel. Nun formt man mit feuchten Händen vier bis fünf Knödel. Man gibt sie in einen Topf mit kochendem Salzwasser, lässt sie einmal aufkochen und dreht dann die Hitze zurück und lässt sie zehn Minuten ziehen. Zum Servieren gibt man einen Löffel Schmelzzwiebeln mit Butter und etwas Petersilie oben drauf.

Bratkartoffeln

- 1 Kilo Kartoffeln, festkochend
- 2 EL Öl
- Salz

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen und erkalten lassen. Man schneidet sie in etwa 1 cm dicke Scheiben. In der Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben hineingeben. Unter guter Hitze werden Sie drei bis viermal gewendet und gesalzen. Die Kartoffeln sollten goldbraun sein.

Kartoffelsalat

- 1 Kilo Salatkartoffeln (Sieglinde oder Annabelle)
- 1 Zwiebel
- 200 ml lauwarmes Spätzleswasser oder Brühe
- 3 EL Gastroessig oder 10% Weinessig
- 5 EL Rapsöl
- weißer gemahlener Pfeffer
- Salz

Die Kartoffeln kochen, abschrecken, schälen und erkalten lassen. Dann werden die Kartoffeln in feine Scheiben gehobelt. Die Zwiebeln fein würfeln und hinzufügen. Das Spätzlewasser, Öl und Essig dazugeben und gut vermischen.

Die Kartoffeln sollten fast bedeckt sein. Salzen und pfeffern. Das Ganze eine halbe Stunde ziehen lassen. Der Kartoffelsalat sollte gut feucht, wie der Schwabe sagt „schlunzig“ sein

Unter den schwäbischen Kartoffelsalat wird auch gerne eine halbe geschälte, in feine Scheiben gehobelte Gurke gegeben.



Sauerkraut

- 1 Dose Sauerkraut ca. 850 g
 - Öl
 - 2 Zwiebeln
 - Weißwein
 - Salz
 - 1 Lorbeerblatt
 - 5 Wacholderbeeren
 - Wasser oder Brühe
 - Ananaswasser
- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Nun brät man die Zwiebel im Öl kurz an. Dazu gibt man das Sauerkraut, lockert es auf und schwenkt es im Öl durch. Wein und Wasser werden angegossen und zwar soviel, dass das Kraut knapp bedeckt ist. Man gibt nun ein Mulsäckchen mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren hinzu und würzt mit Salz. Damit die Säure etwas milder wird, gießt man noch etwas Ananassaft von einer Dosenananas hinzu. Das Kraut muss 30 bis 40 Minuten lang gekocht werden bis es gar ist. Zum Schluss entnimmt man das Kräutersäckchen und bindet mit etwas in Sahne auf angerührter Speisestärke ab. Wieder erwärmt schmeckt das Kraut immer besser.

Rotkraut

- 1 Rotkrautkopf oder 1 große Dose Rotkraut
 - zwei EL Gänseschmalz
 - ¼ Liter Rotwein
 - ¼ Liter Brühe
 - Salz
 - Essig
 - Zucker
 - 2 Äpfel oder Apfelmus
 - Zimt
 - Kräutersäckchen mit Lorbeerblatt und 2 Nelken
- Das frische Rotkraut putzen, waschen vierteln und den Strunk entfernen. Nun wird das Kraut in feine Streifen geschnitten oder gehobelt. Die Äpfel werden entkernt und in Scheiben geschnitten. Im Topf wird Gänse Schmalz erhitzt und das Kraut dazu gegeben und rundherum angeschwitzt. Dann gibt man die Apfelscheiben oder das Apfelmus hinzu und gießt mit Rotwein und Brühe auf. Das Kräutersäckchen hineingeben. Das Ganze 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach einer halben Stunde das Kräutersäckchen entfernen. Es muss dabei mehrfach umgerührt werden, damit am Boden nichts anbrennt. Zum Schluss wird das Kraut mit Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Essig und einem Hauch Zimt abgeschmeckt. Beim zweiten Erwärmen schmeckt das Kraut noch besser.





NACHTISCH

Schwäbische Apfelküchle

3 bis 4 Stück pro Person

- 3 Äpfel, z.b. Boskop
- Flädleteig (siehe S. 34
- ohne Kräuter,
Muskat und Pfeffer)
- Mehl
- Zimt
- Zucker
- Öl
- 4 Kugeln Vanilleeis
- ½ Becher geschlagene
Sahne

Die Äpfel werden geschält und das Kernhaus mit einem Kernhausausstecher entfernt. Nun schneidet man die Äpfel in ca. 2 cm dicke Streifen. Den Flädleteig zubereiten ohne Kräuter. Er kann etwas dicker sein als zur Herstellung von Flädle. Die Apfelscheiben werden nun mit Zimt und Zucker bestreut und leicht meliert. Dann wendet man sie in Flädleteig und backt sie in reichlich Öl von beiden Seiten aus. Sie sollten schön braun sein. Anschließend wendet man sie nochmals in Zimt und Zucker. Die Apfelküchle werden warm serviert mit einer Kugel Vanilleeis und etwas geschlagener Sahne. Auch mit Vanillesoße (siehe Rezept) werden sie gerne gegessen.

Palatschinken mit Himbeeren und Eis

- Flädleteig (siehe S. 34 - ohne Kräuter)
- 500 g TK Himbeeren
- 8 Kugeln Vanilleeis
- Zucker
- Himbeergeist
- geschlagene Sahne
- Puderzucker

Zunächst lässt man die Himbeeren auftauen. Danach fügt man etwas Zucker und einen Schuß Himbeergeist hinzu. Nun stellt man einen Flädleteig her und backt daraus dünne Flädle. Sie sollten auf beiden Seiten goldbraun sein. Zum Servieren legt man einen Pfannkuchen auf einen Teller. Auf eine Hälfte legt man einige Himbeeren und zwei Kugeln Vanilleeis und klappt dann die zweite Hälfte des Pfannkuchens darüber. Nun wird der Palatschinken mit Puderzucker überstäubt und mit Sahne und Himbeeren garniert.



Ofenschlupfer

- 80 g Butter
- 6 altbackene Brötchen
- 6 Äpfel
- Zimt
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandeln
- 50 g Walnüsse
- 500 ml Milch
- 2 Eier
- 4 EL Zucker
- Puderzucker
- Vanillesoße (siehe S. 85)
- geschlagene Sahne

Als erstes schneidet man die Brötchen in Scheiben. Die Äpfel werden geschält, mit dem Kernhausausstecher entkernt und in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Eine Auflaufform mit der Butter ausfetten und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mandeln und Walnüsse werden nun grob gehackt. Die Eier, die Milch und den Zucker verquirlen. Die Brötchen und Apfelscheiben werden nun abwechselnd in die Auflaufform geschichtet und immer ein paar Rosinen und Nüsse darüber gestreut. Den Abschluss bildet eine Schicht Brötchenscheiben. Nun gibt man die Eiermilch drüber. Wenn die Flüssigkeit gleichmäßig eingezogen ist, schiebt man den Auflauf in den Ofen und backt ihn bei 180 Grad ungefähr eine Stunde. Oben sollte er goldgelb sein. Serviert wird mit einer Kugel Vanilleeis, Vanillesoße und etwas geschlagener Sahne. Der Ofenschlupfer wird mit Puderzucker bestäubt.

Coup Amarena

für 1 Person

- 3 Kugeln Vanilleeis
- 2 EL Preiselbeeren
- 2 EL Amarenasoße
- geschlagene Sahne

Das Eis wird mit einer Gabel mit dem Amarenasirup und den Preiselbeeren vermischt. Zum Servieren gibt man die Eismasse in eine Dessertschale und dekoriert mit geschlagener Sahne, etwas Sirup und etwas Preiselbeeren.

Vanillesoße

- ½ Liter Milch
- 1 Vanilleschote
- 125 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- ⅓ Liter Sahne

Alle Zutaten werden miteinander vermischt. Das Speisestärke zuvor in etwas Milch gelöst. Dann wird alles zusammen bis zum Siedepunkt erhitzt. Es sollte nicht kochen.







Rezepte A-Z

Apfelkühle, schwäbische	84	Kartoffelsalat	80
Boeuf Stroganoff	66	Kässpätzle	40
Bratkartoffeln	79	Kroketten	76
Coup Amarena	86	Kutteln, Saure	70
Eingemachtes Kalbfleisch	58	Lachs mit Pernodsauce	48
Flädlesuppe	34	Lammhaxe	54
Fleischkühle	64	Leberknödelsuppe	37
Gaisburger Marsch	69	Linsen und Spätzle	56
Gänsebraten	53	Maultaschen, geröstet	46
Hähnchenbrust mit Weißweinsoße	52	Maultaschen, geschmelzt	43
Hirnsuppe	36	Meerrettichsauce	74
Hollandaise	72	Nierle, Saure	56
Jus	75	Nudelteig	42
Kalbsbrust	61	Ochsenfleisch	71
Kalbsgeschnetzeltes	60	Ochsenchwanzragout	72
Kalbshaxe	62	Ofenschlupfer	86
Kalbskopf	59	Palatschinken	84
Kartoffelknödel	78	Rahmsoße	75
Kartoffelknödel, roh	78	Rehkeule	73

Rinderbrühe	34
Rindergulasch	69
Rotkraut	81
Sauce Hollandaise	74
Sauerbraten, schwäbischer	68
Sauerkraut	81
Scampi mit Ananas	51
Schnitzel, paniert	57
Schweinebraten	57
Schwetzinger Spargel mit Flädle	40
Seezunge mit Rieslingsauce	50
Semmelknödel	79
Spätzle	76
Vanillesauce	87
Wildsauce	74
Zander mit Mandelbutter	49
Zwiebelrostbraten	64



wird wirt

GASTRONOMEN
IM GESPRÄCH



Carlotta Sturm/Julia Steiner:

"wird wirt". Stuttgarter Gastronomen im Gespräch.

Language: German, published by: local global

Price 19,00 €, 132 pages, hardcover

ISBN: 978-3-9817242-6-4

*Buy your copy at any bookstore in Germany,
on Amazon, or at www.wirdwirt.de*

Gastro.Startup.Berlin



Frédéric Schumacher:

"Gastro.Startup.Berlin". Berliner Gastronomen und Gründer im Gespräch.

Language: German

Price 19,00 €, 192 pages, hardcover

ISBN: 978-3-9817242-9-5

*Buy your copy at any bookstore in Germany,
on Amazon, or at www.gastrostartupberlin.de*