



Erdäpfl, a so a Freid

Neue und alte Kartoffelrezepte
aus der Oberpfalz

Boumszipfala | Erpflguss | Erdbirnstrula | Schoppala
Riebler | Spouznrestln | Draahdewichspfeifala
Erdäpfelschneckn | Bruckbaam | Bröislboat
Mohnschoppala | Erdäpfelsuppn | Dotsch
Schlosserboum | Himml und Erd
Dotsch-Manterl | Henna-Gschoara
Spouzn | Aaflaaf | Erdbirn
Blechgrumbern | Stampf
Bauchstechala | Kniadla
Bröislschmarrn | Zwirl
Goaßbratl | Kipfala
Ziedara | Hackstöckl
Samsdooch-Suppn
Knuschpa-Erdäpfl
Kaas | Erdäpflbroud
Dotschala | Kringala
Denglsteckala | Sterz



Buch & Kunstverlag Oberpfalz

Erdäpfl, a so a Freid

Neue und alte Kartoffelrezepte aus der Oberpfalz



Buch & Kunstverlag Oberpfalz

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

2013, Buch & Kunstverlag Oberpfalz
Mühlgasse 2, 92224 Amberg

Erste Auflage, September 2013

Auswahl der Rezepte:
Regionalmanagement des Landkreises Neustadt a. d. Waldnaab

Konzeption und ergänzende Texte:
Wolfgang Benkhardt

Satz und Gestaltung:
Kobergers FakTory, Nürnberg

Druck:
Druckerei Spintler, Weiden

ISBN: 978-3-935719-95-7

Erdäpfelⁱⁿ Ewigkeit!

Erdäpfelpfalz wurde die Oberpfalz seit der Mitte des 19. Jahrhunderts genannt. Oder etwas vornehmer: „Kartoffeln werden in namhafter Ausdehnung in nahezu allen Gegenden der Oberpfalz angebaut ... Trägt ja der Regierungsbezirk von dem ausgedehnten Anbau dieser Frucht den Namen des Kartoffellandes“, wie es in der um 1860 erschienenen Landes- und Volkskunde Bayerns „Bavaria“ heißt.

Erdäpfelpfalz war ein Begriff, aber auch ein Schimpfwort, das sowohl den Segen des Kartoffelanbaus, aber auch die sonst nicht gerade optimalen Voraussetzungen für eine blühende Landwirtschaft in der Oberpfalz des 19. Jahrhunderts charakterisierte. Die Klima- und Bodenbedingungen ließen die Kartoffeln, die kein großes Wärmebedürfnis haben, auf den kalkarmen Böden der Region gut gedeihen.

Kaum zu glauben, aber heute ist China das größte Kartoffelanbaugebiet der Welt. Immerhin kommt Deutschland bereits an sechster Stelle, und der Oberpfalz gebührt wohl der Ruhm, die größte Vielfalt an Kartoffelrezepten hervorgebracht zu haben.

Es hat allerdings einige Zeit gedauert, bis die Oberpfälzer sich an die neue Kost gewöhnt hatten. Die Pflanze ist ja schon spätestens seit 1570 in Europa nachweisbar, und sogar in Regensburg pflanzte der Arzt und Gelehrte Johannes Oberndorffer 1621 Kartoffeln in seinen botanischen Garten, wobei ihn wohl mehr der üppige Wuchs und die schönen Blüten dazu bewogen. Immerhin gab es im selben Jahr schon das erste Kartoffelkochbuch, das der Abt des Benediktinerklosters Seitenstetten, Caspar Plautz, herausgab.

Er bereitete Kartoffeln auf durchaus ungewöhnliche Art und Weise zu. Er kochte sie, wickelte sie in Papier ein und buk sie in Asche. Dann zerdrückte er die geschälten Kartoffeln und fügte Zucker, Rosenwasser und Zimtgewürz hinzu, Butter und Mehl und kommentierte: „... dann hast Du eine Torte oder ein Bescheidessen von königlichem Geschmack.“ Sogar einen Kartoffelsalat, der unseren Vorstellungen weitgehend entspricht, empfiehlt der Abt.

In die Oberpfalz sollen die Erdäpfel 1710 gekommen sein, Vorbild war das oberfränkische Pilgramsreuth, wo ein gewisser Hans Rogler sie schon 40 Jahre früher angebaut hatte. Man benutzte die Kartoffeln lange als Schweinefutter, erst die großen Hungersnöte um 1770 und in den Hungerjahren 1816/17 zwangen die Menschen, auf die Kartoffel als Nahrungsmittel zurückzugreifen, wobei berichtet wird, dass die Landleute zunächst die Türen verschlossen, damit niemand sehen konnte, welche unwürdige Mahlzeit die Armen zu sich nehmen mussten. Die damals erfundene Rumfordsuppe, die zunächst aus Knochen und Getreide gekocht wurde, enthielt seit dieser Zeit vermehrt Kartoffeln und wurde in Suppenanstalten in ganz Bayern an Bedürftige ausgegeben.

Die Kartoffel hat den Vorzug, dass sie gute Erträge auch auf kleinen Flächen bringt, relativ unkompliziert im Anbau ist und auf vielfältige Art verwendet werden kann.

„Im März der Bauer die Rösslein einspannt“, so besingt ein altes Kinderlied den Anbau von Getreide. Die Kartoffeln müssen erst im Mai in die Erde, und am Jakobi-Tag, dem 25. Juli, kann man die ersten schon wieder ernten. Das Getreide musste mit dem Dreschflegel gedroschen und danach gemahlen werden, die Kartoffeln konnte man hingegen sogleich verspeisen oder aufbewahren, zum Beispiel in Kartoffelmieten, die schon Jacobi 1818 beschreibt. Die Kartoffeln waren sozusagen „pflegeleicht“ und wurden meist zuerst von den Bäuerinnen angepflanzt, deren Garten oft als Experimentierfläche galt. Dazu kam, dass die Ernte aus dem Garten nicht der Abgabepflicht unterlag.

Johann Georg Friedrich Jacobi hat in Bayern das erste Kartoffelkochbuch geschrieben. „Ueber die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- und Grundbirnen“ kam 1818, also ein Jahr nach der großen Hungerkrise, heraus. Darin geht es um die „Kochung der Kartoffel“, um Suppen, Salate, Aufläufe, aber auch um Rezepte, die sich nicht durchgesetzt haben, „Kaffee von Kartoffeln“, „Chokolade von Kartoffeln“ oder „Kartoffelreis“.

Den Vorzug des Kartoffelanbaus gegenüber dem Getreide schildert eine Preisschrift aus Leipzig von 1789: „Im Jahre 1771 wurden auf einem Stück Feld, dass höchstens zehn Scheffel Korn tragen konnte, und in diesem Jahre gewiß nichts getragen haben würde, zweihundert und dreisig Scheffel Kartoffel erbaut ... sie sind gesundes und nahrhaftes Futter für das Vieh, gesund als tägliche Kost des arbeitenden Armen, wohlfeile Abwechslung auf dem Tisch des Mittelmanns und selbst von dem Luxus des Reichen geduldet.“ Hier wird klar, dass Kartoffeln lange als Mahlzeit für die armen Leute galten. Die große Anzahl an überlieferten Rezepten in der sogenannten „Erdäpfelpfalz“ hat damit zu tun, dass Kartoffeln oft das einzig vorhandene Nahrungsmittel war.

„Die Kartoffel bildet in den ärmeren Distrikten ein Hauptnahrungsmittel für den Menschen“, berichtet die schon erwähnte „Bavaria“, „nach der Ausdehnung des Kartoffelbaues folgen die Distrikte etwa dergestalt: Vohenstrauß, Naabburg, Obervichtach, Eschenbach, Burglengenfeld, Weiden, Kemnath, Neuburg v./W., Amberg, Regensauf, Stadtamhof, Neustadt a./W.N., Hilpoltstein, Erbdorf, Waldsassen, Auerbach, Sulzbach, Waldmünchen, Nittenau, Roding, Hemau, Kastl, Riedenburg, Falkenstein.“

Das soziale Gefälle, das im 19. Jahrhundert den Kartoffelkonsum bestimmte, kommt auch in einem Bericht des Landrichters von Kötzing zum Ausdruck, der 1811 nach München meldete: „Kartoffeln, dieses einzige Produkt Amerikas, welches für Europa realen Wert hat, werden im Landgericht Kötzing in sehr großer Menge gebaut, nähren die größten Bauern mit ihren Leuten zur Hälfte, die ärmere Klasse beinahe ganz, und werden überdies noch als Viehfutter zur Mästung verbraucht.“

Als Viehfutter dient die Kartoffel auch heute, und deshalb behauptet auch der Regensburger Kreisheimatpfleger Josef Fendl noch 1990 über das köstliche Lebensmittel: „– aber am besten waarn s’halt“, hat dersell Knecht gsagt, „wenn s’zerscht durch d’Sau ganga waarn!“

In der Oberpfalz wurde folgender Vers oft zitiert:

Erdäpfl in da Fröih,
mittags in da Bröih,
aaf d’Nacht in die Häut,
Erdäpfl in Ewigkeit!



Ob dieses „Brot der Armen und wahres Universalgemüse aller Völker“, wie sich Johann Evangelist Fürst in seinem in Regensburg erschienenen Buch ausdrückte, wirklich gesund ist, darüber gingen die Meinungen schon immer auseinander.

Marie Schandri zum Beispiel, Köchin im „Goldenen Kreuz“ in Regensburg, deren Kochbuch bis heute immer wieder aufgelegt wird, bietet genauso viele Kartoffelgerichte wie das Oberpfälzer Standardwerk der Kochkunst, das „Vohenstraußer Kochbuch“, nämlich 57, an. Was aber bei über 2000 von ihr veröffentlichten Rezepten nicht viel erscheint. Sie schreibt in ihrem Buch auch, dass 1000 g Kartoffeln keineswegs so viele Nährstoffe besitzen wie 100 g Rindfleisch und dass nur ein „Gefühl des Sattseins“ eintritt: „Aus dieser Tatsache ergibt sich auch mit vollkommener Klarheit, daß die Kartoffel, die als ein so segensreiches Produkt bezeichnet ist, durchaus nicht auf jene Billigung Anspruch erheben darf, die ihr fälschlicherweise nachgerühmt wird.“

Dass die Kartoffel zu 75 Prozent Wasser enthält und daneben noch allerhand wichtige Spurenelemente und Vitamine und dass sie eben kein Dickmacher ist, macht sie als Nahrungsmittel angesichts der Gewichtsprobleme, unter denen viele Menschen heute leiden, besonders interessant. Kartoffeln sind gesünder als Nudeln, sagen die Ernährungswissenschaftler.

Die Anhänger der Ernährungslehre von Hildegard von Bingen lehnen die Kartoffeln ab, weil es sich um ein Nachtschattengewächs handelt. Verwandt ist die Kartoffel also mit der gemeinen Alraune, dem Bilsenkraut oder der Schwarzen Tollkirsche. Die große Heilerin hat ja nun die Kartoffel noch nicht gekannt und hätte sich vielleicht nach dem Kosten von Brölschmarrn und Bauchstechala doch von der Bekömmlichkeit der Pflanze überzeugt.

Der Vorarlberger Pfarrer Franz Weizenegger schrieb 1839: „Viele Leute nähren sich bloß von Grundbirnen, obwohl die Ärzte ihren häufigen Genuß nicht für zuträglich erklären; sie wecken sehr früh den Geschlechtstrieb und stumpfen – vielleicht in Folge dessen – die Geisteskräfte ab.“

Immerhin berichtet Franz Xaver Schönwerth, dass er in Waldkirch erfahren hat, dass man mit Kartoffeln auch Warzen vertreiben kann, wenn man die gesottenen, kalten Erdäpfel dreimal kreuzweise über die Warze reibt. Eine andere, sehr gesunde Folge des Kartoffelanbaus ist bei Löwenthal in seiner Chronik von Amberg 1801 zu lesen: „Da der Erdäpfelbau eingetreten ist, hat der Tabacksbau nachgelassen.“ Andererseits führte der Kartoffelanbau auch zu einer Expansion des Brennereigewerbes. Um Regensburg herum gab es mehrere solcher Fabriken.

Die Industrialisierung hätte wohl ohne diese neue Nahrungsgrundlage, sowohl in fester, als auch in flüssiger Form, nicht so rasch voranschreiten können. „Branntweinpest“, nannte man die verheerenden Folgen, die dadurch entstanden waren, dass die unzumutbaren Arbeitsbedingungen oft nicht ohne Alkohol zu ertragen waren.

Auf jeden Fall kann man wohl Matthias Claudius recht geben, der schon 1788 die Kartoffel bedichtete:

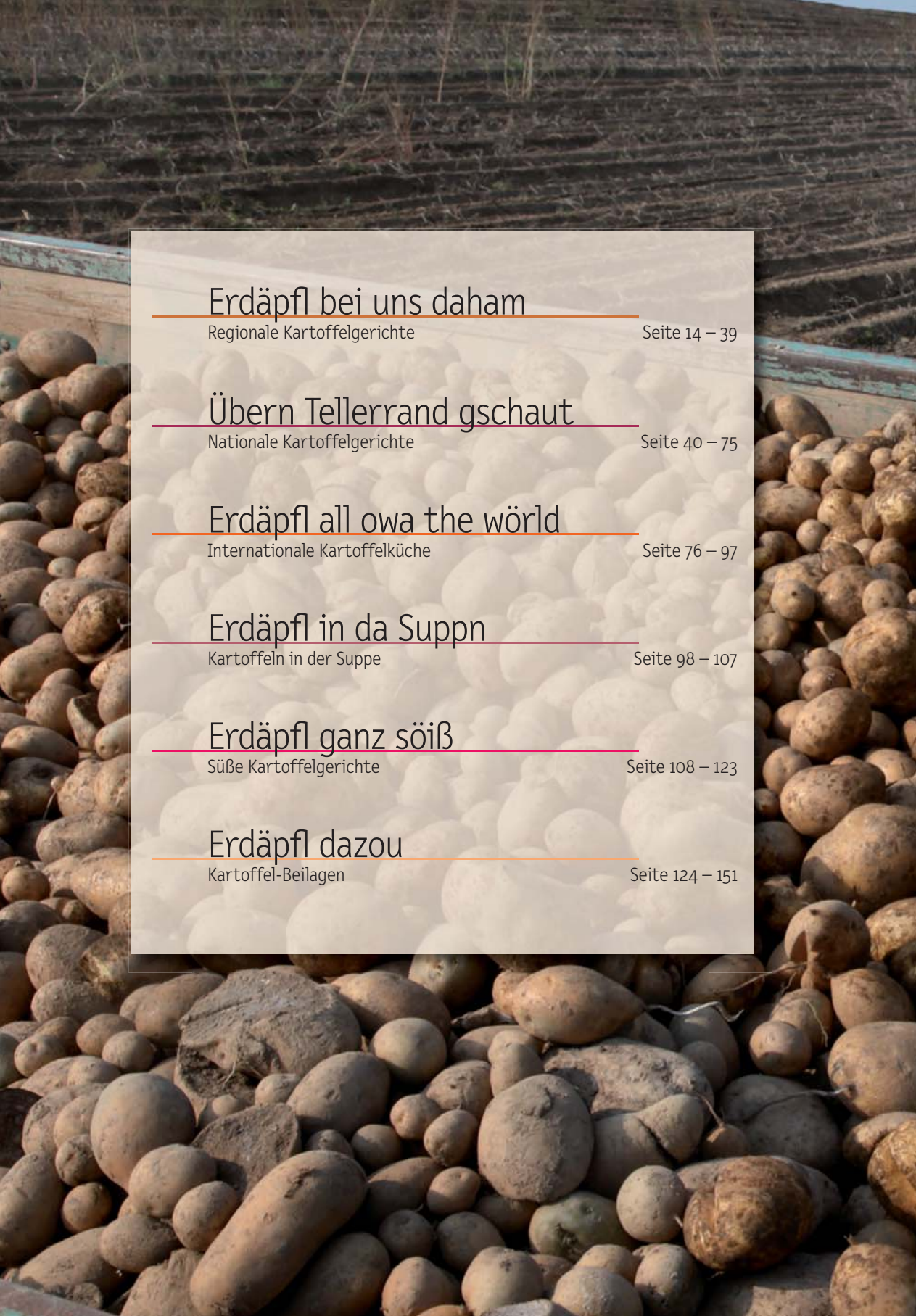
Schön röthlich die Kartoffeln sind
Und weiß wie Alabaster
Verdaun sich lieblich und geschwind
Und sind für Mann und Frau und Kind
Ein rechtes Magenpflaster

Kartoffeln dienen aber auch noch zu ganz anderen Dingen als zum Verzehr. Marie Antoinette steckte sich die Blumen ins Haar, und Maria Theresia benutzte die Kartoffelstärke als Haarpuder. Kartoffelstärke spielt auch heute eine wichtige Rolle, zum Beispiel zur Papierherstellung, als Klebstoff oder sogar für Kosmetika. In Sünching bei Regensburg gab es ab 1916 eine Stärkefabrik.

Für die verschiedenen Verwendungen der Kartoffeln gibt es in Deutschland mehr als 200 unterschiedliche zugelassene Sorten. Die meisten sind mit weiblichen Vornamen gekennzeichnet, aber es gibt unter den alten Sorten auch andere Namen. Die gute „Hansa“, der „Blaue Schwede“ oder „Atlas“ zum Beispiel. Dass die weiblichen Namen allerdings bevorzugt werden, liegt nach Auskunft eines Landwirts an gewissen Wesensverwandtschaften zwischen Frauen und Kartoffeln. Beide seien charakterstark und vielfältig. Eine gewisse Berühmtheit erlangte die Kartoffel namens „Linda“. Sie war bei Bauern und Verbrauchern gleichermaßen beliebt. Nun ist es aber so, dass ein Züchter regelmäßig eine Verlängerung für die Zulassung einer Sorte beantragen muss, was im Falle Linda nicht geschehen war. Ein jahrelanger Krieg entbrannte, der wohl auch Auslöser dafür war, dass auf die Erhaltung alter Sorten wieder mehr Wert gelegt wird.

Wie man in diesem Buch sehen kann, gilt die Kartoffel heute als ein Nahrungsmittel, das mit viel Kreativität zu den erstaunlichsten Gerichten verwandelt werden kann. Einflüsse aus anderen Ländern werden verarbeitet oder alte Rezepte wiederentdeckt. Regionale Küche wird im Sinne der Nachhaltigkeit immer wichtiger, und viele Wirtshäuser servieren wieder Bauchstechala und Dotsch. Mittlerweile ist Erdäpfelpfalz nicht mehr eine herabwürdigende Bezeichnung für eine arme Region, sondern ist für uns Oberpfälzer ein Begriff, auf den wir stolz sein können.

Birgit Angerer
Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perschen



Erdäpfl bei uns daham

Regionale Kartoffelgerichte

Seite 14 – 39

Übern Tellerrand gschaut

Nationale Kartoffelgerichte

Seite 40 – 75

Erdäpfl all owa the wörl

Internationale Kartoffelküche

Seite 76 – 97

Erdäpfl in da Suppn

Kartoffeln in der Suppe

Seite 98 – 107

Erdäpfl ganz söiß

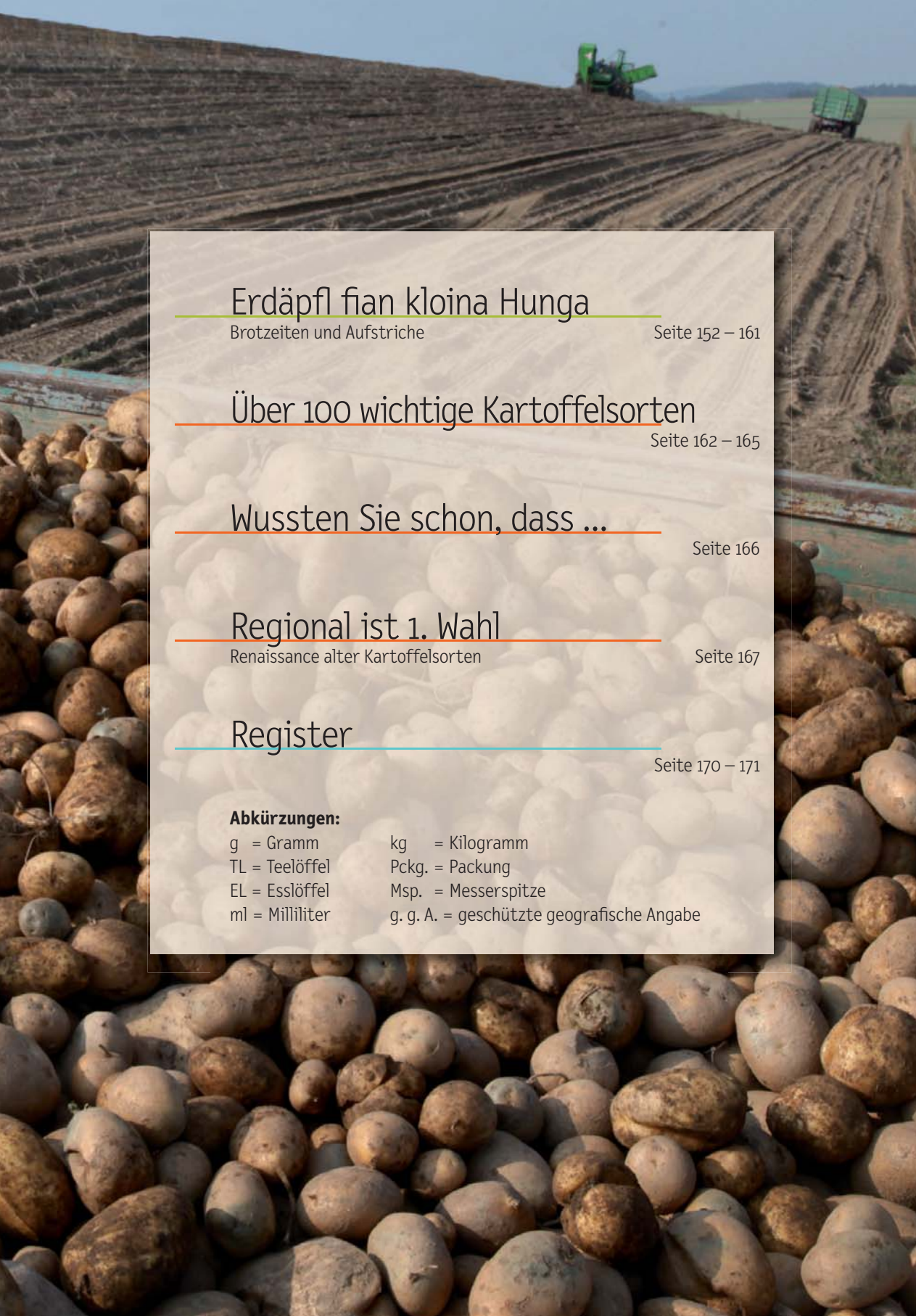
Süße Kartoffelgerichte

Seite 108 – 123

Erdäpfl dazou

Kartoffel-Beilagen

Seite 124 – 151



Erdäpfl fian kloina Hunga

Brotzeiten und Aufstriche

Seite 152 – 161

Über 100 wichtige Kartoffelsorten

Seite 162 – 165

Wussten Sie schon, dass ...

Seite 166

Regional ist 1. Wahl

Renaissance alter Kartoffelsorten

Seite 167

Register

Seite 170 – 171

Abkürzungen:

g = Gramm

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

ml = Milliliter

kg = Kilogramm

Pckg. = Packung

Msp. = Messerspitze

g. g. A. = geschützte geografische Angabe



Die ersten Kartoffelbauern

Wer sich über die historische Entwicklung des Kartoffelanbaus informiert, stößt früher oder später zwangsläufig auf Pilgramsreuth, einen kleinen Ort am Fuße des Großen Kornbergs im Fichtelgebirge. Das kleine Pfarrdorf im oberfränkischen Landkreis Hof, das seit 1978 zur Stadt Rehau gehört, hat Kartoffelgeschichte geschrieben. Von dorthier stammt der erste historische Nachweis des feldmäßigen Anbaus von Kartoffeln in ganz Deutschland. Schon 1647, also kurz vor Ende des Dreißigjährigen Krieges, gab es dort Kartoffelfelder. Ein gewisser Hans Rogler soll die „Erpfln“ von einem Verwandtenbesuch aus dem böhmischen Grenzort Roßbach mitgebracht und in die Erde gesteckt haben. Nach Böhmen wiederum soll ein holländischer Soldat die Knollen eingeführt haben. Rund fünfzig Jahre später gab es, wie aus Protokollen über Zehentstreitigkeiten hervorgeht, bei Pilgramsreuth bereits mehr als siebenhundert Kartoffelbeete auf Äckern und in Bauerngärten.

Damit ist die weit verbreitete These widerlegt, dass der „Alte Fritz“, Preußenkönig Friedrich II. (1712–1786), den Kartoffelanbau „erfunden“ habe. Aber der Preußenkönig, ein Schwager des Markgrafen Friedrich zu Bayreuth, förderte den Kartoffelanbau nach Kräften als Maßnahme gegen die vielen Hungersnöte. Er ließ 1744/45 kostenlos Saatkartoffeln verteilen und machte 1756 mit einem Kartoffelbefehl den Anbau zur Pflicht. Weil die Skepsis anfangs groß war, soll der „Alte Fritz“ nach einer Überlieferung sogar einmal einen Kartoffelacker streng bewachen haben lassen, um das Interesse an den Erdknollen bei seinen Untergebenen zu wecken. An die Soldaten erging der Erzählung nach der Befehl wegzuschauen, falls Diebe den Acker aufsuchen sollten ...

Doch zurück nach Pilgramsreuth: Eine Bronzeplastik erinnert dort seit 1990 im Kirchhof an die Kartoffelpioniere. Gestaltet hat das Denkmal, das auf einem Steinsockel thront, ein Wahl-Oberpfälzer. Der Amberger Künstler Wilhelm Manfred Raumbauer (1931–2003), ein gebürtiger Fürther, hat es geschaffen. Die Plastik zeigt – wie sollte es anders sein – einen Bauern und eine Bäuerin beim Kartoffelgraben.

Seit 1998 verleiht die Stadt Rehau zudem zur Erinnerung an die ersten Kartoffelbauern alljährlich eine „Goldene Kartoffel“ an verdiente Persönlichkeiten. Der erste Empfänger war der damalige Ministerpräsident Dr. Edmund Stoiber. Neben Sternekoch Alfons Schuhbeck, dem bayerischen Landwirtschaftsminister Josef Miller und dem deutschen und europäischen Bauernverbandspräsidenten Gerd Sonleitner hat sie posthum im Jahr 2012 auch Preußenkönig Friedrich II. bekommen, quasi als Entschädigung für den verlorenen Ruhm.

Erdäpfl bei uns daham

Regionale
Kartoffelgerichte

Erpfl, Erpl
Erdbirn
Potaken
Erdeppla

Bröislboat/Zwirl/Sterz/Henna-Gschoara/Riebler

Kartoffelschmarrn

1 kg mehliges Kartoffeln
ca. 150 g Mehl
Salz
3–4 EL Butterschmalz
zum Backen

Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Wasser geben und garen. Noch warme Kartoffeln abschälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Großzügig salzen. Mehl darüber sieben und immer wieder durchmischen, dass kleine und größere Kügelchen entstehen, die nicht mehr verklumpen und locker auseinanderfallen. Backofen auf 200 °C vorheizen. In einer Bratereinne Fett zerlassen, Bröislboat hineingeben, gut durchrühren und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten in der Bratröhre backen. Zwischendurch immer wieder durchrühren und auflockern. Der Bröislboat ist fertig, wenn die Kartoffelbrösel goldgelb und knusprig gebacken sind. Dazu isst man in der Oberpfalz gerne Sauerkraut mit Leber- und Blutwürsten oder Apfelkompott.

Rezept von: Martin Stangl, Weiden

Erpfl

Bayerischer Wald

Erdäpfl

Oberpfälzer Wald

Erp(f)l

Mittlere Oberpfalz

Erdeppla

Böhmerwald

Erdbirn und Potaken

Oberpfälzer Jura

Kartoffel

Regensburg

Bröislschmarrn

Bröselnudeln

500 g Kartoffeln
200 g Mehl
1 TL Salz
Fett oder Öl

Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen. Kartoffeln mit grob-gittrigem Reibeisen (Welldrahtstruktur) auf eine bemehlte (Wiener Griesler oder Instant) Unterlage faserig reiben. Schichtweise immer Mehl dazwischengeben, Salz nach Belieben. Das Ganze zu einer krümelig-bröseligen lockeren Masse verarbeiten. In einer Pfanne reichlich gutes Fett (oder Öl) geben und in das heiße Fett (oder Öl) die Brösel einstreuen. Immer wieder durchrühren, notfalls größere Stücke zerstochn. Richtig kross ausbacken.

Als Beilage Sauerkraut (früher im Winter), Salat/Gurken (früher im Sommer und Herbst) oder – als süße Variante – Apfelmus reichen.

Rezept von: Albert Butscher, Pressath

Wiasching-Erdäpflplätzla

Kartoffelplätzchen mit Wirsing

**1 kg Kartoffeln,
mehligkochend**
2 Eier
1 EL Petersilie
Salz
Pfeffer
Muskat
Butterschmalz
1 kleiner Wirsingkopf
1 EL Rapsöl, kalt gepresst
100 ml saure Sahne
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Muskat
1 TL Gute-Laune-Gewürz
2 EL Schnittlauch

Kartoffeln schälen und waschen, in wenig Salzwasser weich kochen und durch die Presse drücken. Petersilie und Eier dazurühren und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Plätzchen formen und in Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb backen.

Den Wirsing vom Strunk befreien und klein schneiden. Im heißen Öl kurz andünsten und würzen. Dann die Sahne zugeben und abschließend abschmecken. Gemeinsam mit den Plätzchen anrichten und vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Rezept von: Rita Wiesend, Speinshart

Gschmoade Erdäpfl

Schmorkartoffeln

**1,5 kg Kartoffeln
(festkochend)**
1 normal große Zwiebel
**ca. 750 ml Milch (kann
variieren)**
etwas Öl
etwas Mehl
Majoran
2 Brühwürfel
„Maggi fette Brühe“
Zitronensaft
Käsewürstchen
**(auch Debrecziner u. ä.
möglich)**

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, im Salzwasser kochen, Würste im Wasser heiß werden lassen (nicht kochen). Zwiebeln sehr fein schneiden und in etwas Pflanzenöl anschwitzen, gegebenenfalls Öl nachgießen und mit etwas Mehl eine Einbrenn' anrühren. Mit Milch aufgießen, gut rühren, reichlich Majoran und die Brühwürfel hinzugeben und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Konsistenz der Soße sollte sämig sein, Kartoffeln unterheben und heiß mit den Würsten servieren.

Rezept von: Jürgen Behrendt, Altenstadt a. d. Waldnaab

Der emeritierte **Papst Benedikt** wurde am 16. April 1927 in Markt I in Oberbayern geboren und war von 2005 bis 2013 Oberhaupt der römisch-katholischen Kirche. Er war der erste deutsche Papst seit knapp 500 Jahren und hat durch seinen gesundheitsbedingten, selbst gewählten Rücktritt Kirchengeschichte geschrieben. Von 1969 an lehrte er an der Universität Regensburg Dogmatik und Dogmengeschichte. Wie wohl er sich in der „Erdäpfelpfalz“ fühlte, zeigt, dass er sich 1970 in Pentling bei Regensburg häuslich niederließ. Wenn es dort Fingernudeln, sein Leibgericht, gab, war dies immer ein besonderer Festtag.

Oberpfälzer Fingernudeln

wie sie Papst Benedikt emeritus liebt

Wasser

2 kg Kartoffeln

300 g Mehl

Fett zum Ausbacken

1 TL Salz

1 Ei

Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 bis 25 Minuten kochen, bis sie gar sind. Die Kartoffeln dann herausnehmen und noch heiß mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das Ei und immer wieder Mehl zugeben, bis es ein feiner Teig wird. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

Aus dem Teig am Schluss eine lange, dünne Rolle formen, davon kleine Stückchen abschneiden und daraus fingerdicke „Nudeln“ formen. Diese Fingernudeln dann in heißem Fett goldbraun ausbacken.

Am liebsten mag Benedikt seine Oberpfälzer Fingernudeln mit Sauerkraut.



Bruckbaam, Bauchstechala, Schoppala, Draahdewichspfeifala, Boumszipfala

Variationen von Kartoffelnudeln

Die Namen sind ebenso vielfältig wie die Rezeptvariationen. Die Oberbayern sagen Baunkerl dazu, in Schwaben kennt man sie als Buaba-Brunzele! Gemeinsam ist allen Rezepten, dass sie klein, fingerdick und fingerlang sowie vorn und hinten spitz geformt werden. Und dass sogar der emeritierte Papst Benedikt die Fingernudeln zu seinen Leibspeisen zählt, sagt eigentlich alles ...

Variante I:

500 g gekochte Kartoffel

1 Ei

Salz

4 EL Sauerrahm

200 g Mehl

125 ml heiße Milch

5 EL Rahm

ca. 50 g Butter

Die Kartoffeln mit Ei, Salz und Sauerrahm vermischen und Mehl darunterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen. In der Bratreine Butter zergehen lassen. Vom Teig fingerdicke Nudeln formen, so lange, wie die Reine ist, mit Butter bestreichen und im Ofen bei 200 °C anbacken lassen. Milch mit Salz und Rahm verquirlen, über die Nudeln gießen und fertig backen.

Rezept von: Christine Klein, Klostermühle Altenmarkt, Cham

Variante II:

**500 g gekochte Kartoffeln
(vom Vortag)**

50 g Mehl

Salz

Quark

Schmalz

500 g gekochte Kartoffeln (vom Tag vorher) werden geschält, gerieben und am Nudelbrett mit 50 g Mehl, Salz und einer Handvoll Quark (wenn man einen hat) zu einem Teig gut abgeknetet. Man macht eine lange Wurst, bestreut das Nudelbrett gut mit Mehl, schneidet von der Wurst quer durch kleine Stückchen und dreht sie mit der Hand zu fingerdicken Nudeln, die man leicht durchs Mehl laufen lässt. In einer Pfanne lässt man 20–30 g Schmalz heiß werden und bäckt die Nudeln auf drei Seiten.

Rezept von: Christa Rösch, Neumarkt



Variante III:

1 kg mehligte Kartoffeln
100 g Mehl
1 Ei
Salz
Schweineschmalz
nach Belieben Mich oder Eier

Kartoffeln dämpfen und schälen. Noch heiß durchdrücken. Etwas ausdampfen lassen. Mehl über die Kartoffeln sieben, Ei dazugeben und salzen. Schnell durchkneten. Mit Löffel Portionsstücke aus dem Teig stechen und diese mit bemehlten Händen in die gewünschte Form bringen. In der Pfanne werden die Fingernudeln in reichlich Schweineschmalz auf beiden Seiten dunkelbraun herausgebacken. Zu gekochtem Sauerkraut schmecken sie am besten.

Tipp: Ganz „Gschleckige“ backen sie in der Bratreine im Rohr, übergießen sie, kurz bevor sie ganz fertig sind, mit heißer Milch, lassen diese noch einziehen und bringen die Fingernudeln erst dann auf den Tisch. Oder die Fingernudeln werden kross herausgebacken und mit Eiern übergossen und überkrustet.

Rezept von: Obst- und Gartenbauverein Tirschenreuth

Variante IV:

750 g rohe Kartoffeln
750 g gekochte Kartoffeln
100–150 g Mehl
Salz
Fett für die Reine

Die Kartoffeln waschen, die eine Hälfte dämpfen, schälen und heiß durchpressen. Die andere Hälfte roh schälen, reiben, gut ausdrücken und mit Mehl zu den durchgepressten Kartoffeln geben, salzen und rasch zu einem Teig verkneten. Kleinfingergroße Nudeln formen, in kochendem Salzwasser 10 Minuten offen leicht kochen lassen, abseihen, in die gefettete Bratreine geben und im Backrohr backen.

Bei den aufgezogenen Bauchstecherl 2 Eier mit 4 EL Milch verquirlen, über die gebackenen Bauchstecherl gießen und aufziehen lassen.

Rezept von: Christine Klein, Klostermühle Altenmarkt, Cham



Gwusst wöi: Gute Qualität erkennen

Qualitätskartoffeln sind fest, trocken und grob gesäubert (erst kurz vor dem Gebrauch abwaschen, nach dem Waschen sind die Erdäpfel nicht mehr sehr lange haltbar). Welke, runzelige oder gar weiche Knollen haben die besten Tage bereits hinter sich. Aufpassen sollte man auch, dass die Früchte keine Beschädigungen aufweisen. Die Gefahr ist aufgrund der vielen mechanischen Abläufe bei der Ernte mittlerweile sehr groß. Eine deutliche Keimung deutet auf unsachgemäße Lagerung hin. Das sieht nicht nur unschön aus, sondern mindert auch den Nährwert. Keime entziehen der Knolle Wasser und wertvolle Inhaltsstoffe.

Als Faustregel für gute Qualität gilt: Wenn man eine Kartoffel in der Mitte durchschneidet, dann müssen die beiden Schnittflächen beim Aneinanderreiben wieder verkleben. Es bildet sich ein leichter Schaum an der Schnittfläche. Tritt beim Zusammendrücken der Knolle Wasser aus, dann ist dies ein schlechtes Zeichen.



„Dotscherlbeck, Dotscherlbeck,
is da dei **Weiwerl** gfreckt,
häist ihr koi **Dotscherl** gem,
waas nu am **Lem**.“
Alter Oberpfälzer Spottvers

Dotsch/Bachane Kniadla

Kartoffelpuffer

Variante I

1 kg Kartoffeln

2 Eier

1 EL Mehl

1 EL Salz

Roh geschälte Kartoffeln fein reiben und 2 Eier, 1 EL Mehl und Salz dazugeben. Davon bäckt man im heißen Fett knusprig goldbraune Puffer. Salat oder Kompott dazu reichen.

Rezept von: Günter Hummel, Weiden

Variante II

2 kg rohe Kartoffeln

250 g Quark

2 Eier

Salz

Kartoffeln reiben, abtropfen lassen. Die Eier, Quark und Salz untermengen. Mit dem Löffel kleine Portionen in eine Stielpfanne mit heißem Fett geben. Flach streichen und knusprig ausbacken. Dotsch kann man als Beilage (zum Beispiel zu Gulasch) essen. Er schmeckt auch sehr gut als Hauptgericht mit Apfelmus.

Rezept von: Sieglinde Rom, Irchenrieth

Oberpfälzer Blechgrumbern

Blechkartoffeln

1 kg Kartoffeln

Schweineschmalz oder Öl

2 große Zwiebeln

150 g geräucherter Bauch

Majoran

**Thymian, getrocknet oder
frische Zweige**

Salz

Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1–2 cm große Würfel schneiden. Ein Backblech einfetten und die Kartoffeln darauf verteilen. Zwiebeln schälen, würfeln, Bauch würfeln und mit den Zwiebeln über die Kartoffel streuen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Bei 220 °C ca. 35–40 Minuten backen, bis die Kartoffeln braun und knusprig sind. Dazu passt sehr gut Sauerkraut oder Salat.

Rezept von: Christine Klein, Klostermühle Altenmarkt, Cham



Was wäre die Oberpfalz ohne ihre Kartoffelgerichte?

Ohne Spouzn, Dotsch, Schoppala und Bratkartoffel? Von der Erdäpfelsuppn ganz zu schweigen. Aus der einstigen Arme-Leute-Kost ist längst eine vielfältig einsetzbare Knolle geworden, die selbst verwöhnte Gaumen in Verückung bringt. Natürlich wachsen Kartoffeln nicht nur in der Oberpfalz, aber in kaum einer anderen Region gibt es so viele, so ungewöhnliche und so abwechslungsreiche Rezepte. Das witzig illustrierte Kochbuch, in dem Kartoffelfans aus der ganzen Oberpfalz ihre Lieblingsrezepte verraten, lädt zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein, die in der Oberpfalz beginnt und in Ländern wie Frankreich, Italien und Spanien endet. So ganz nebenbei erfährt der Leser einiges über die Geschichte der tollen Knolle und über die Oberpfälzer, deren Beziehung zur Kartoffel am Anfang alles andere als Liebe auf den ersten Blick war. Dabei sind sich beide mit ihrer rauen Schale, dem weichen Kern und den im Inneren versteckten Werten sehr, sehr ähnlich ...

Mit den Kartoffel-Liebblingsrezepten von Papst emeritus Benedikt, Fürstin Gloria von Thurn & Taxis, „Altneihäuser-Feierwehrkommandant“ Norbert Neugirg und anderen Prominenten aus der Oberpfalz.



Buch & Kunstverlag Oberpfalz

ISBN: 978-3-935719-95-7

