

MONIKA SCHUSTER | ANNA CAVELIUS

SERVUS BAYERN

So schmeckt's dahoam

SCHWEINSHAXN,
BRATHENDL,
DAMPFNUDELN –
AUF GEHT'S!

G|U

INHALTSVERZEICHNIS

AUF GEHT'S ZUM GIPFEL DES GENUSSES!
SEITE 9



BROTZEIT
IST DIE
SCHEENSTE ZEIT
SEITE 12-47

Weil man in Bayern am liebsten unterm freien Himmel isst, gibt's fürs Brotzeitkörberl alles, was das Herz begehr't – von Wurscht- über Radieserlsalat bis hin zur Bratensulz. Auf geht's in den nächsten Biergarten, wo a frisch zapfte Mass wartet!



DAHOAM
SCHMECKT'S DOCH
AM BESTEN
SEITE 48-97

Was gibt's heut' Mittag? Ob a hoaße Rindsbriah oder a rescher Schweinsbratn auf den Mittagstisch kommt – was die Bayerin daheim in ihrer Kuchl aufkocht, kon se seng lossn, schmeckt einfach immer. Und ist so vor allem in keinem Wirtshaus dieser Welt zu bekommen ...



BAIRISCH-DOLMETSCHER
SEITE 238-242

REGISTER
SEITE 243-253

IMPRESSIONUM
SEITE 254



FREITAGSKUCHL SEITE 98-127

Katholisch ist er, der Bayer, und deshalb kommt Fleisch am Freitag – seinem Bußtag – nicht auf den Tisch. Des duad eahm aba gar nix, denn ein gschmackiger Fisch oder eine Dampfnudel schmecken ihm genauso guad.



RESTERLKUCHL SEITE 128-147

Heid samma Noagalzuzla und Resterlessa! Alles klar? Also, der letzte Rest im Maßkrug ist das Noagal, der's trinkt ist der Noagalzuzla. Der Schweinsbratn vom Vortag ist a Resterl, und der's im Bauernschmaus-Pfandl isst, ist da Resterlessa.



GANZ SCHEE AUFBREZLT SEITE 148-213

Die Feiertage sind schon was Bsonders in Bayern. Die Madl und Buam brezln sich auf, ziehen sich hübsch an, damit sie fesch aussehen – und auch in der Kuchl geht's ganz schön fein zu.



SIASS WIE IM HIMME SEITE 214-235

... schmecken die Lieblingsstückel der Bayern. Ob morgens a Zwickte, nachmittags an Orkanbeutel oder abends noch a scheene Stamperlcreme – ohne wos Siass geht gar nix.



Brezen
Bauernbrot
Butter

Tischdecke, Servietten
Brettchen und/oder Teller
Besteck, Brotmesser
Salz, Pfeffer

BROTZEITKÖRBERL

DES IS OIS DRIN

Käse, Wurst
deftig Geräuchertes
Tomaten

Schnittlauch (frisch geschnitten)
Rettich (in dünnen Scheiben und gesalzen)
Radieschen

... und natürlich die Schmankerl
auf den nächsten Seiten



A GSCHIEDE NUDELSUPPN

Eine heiße Hühnersuppe schenkt Kraft und verleiht neue Lebensenergie. Und unsere reichhaltige Nudelsuppn wirkt an manchen Tagen sogar wie ein Wunder.

MACHT NICHT NUR BAYERN GLÜCKLICH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 großes Suppenhuhn (ca. 1,4 kg) | Salz
1 EL gekörnte Gemüse- oder Geflügelbrühe
1 große Möhre
1 Stück Lauch (ca. 100 g)
1 große Tomate
1 Stück Knollensellerie (ca. 200 g)
1 große Zwiebel
8 Wacholderbeeren
8 Pimentkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
6 Stängel Petersilie (ohne die Blätter!)
3 Stängel Liebstöckel (nach Belieben)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss (nach Belieben)
½ Bund Schnittlauch
250 g Suppennudeln (z. B. feine Fadennudeln, Buchstaben oder Sternchen)

SO LANG DAUERT'S: ca. 1 Std.

IM TOPF: ca. 3 Std. 45 Min.

PRO PORTION: ca. 915 kcal | 57 g E | 54 g F | 50 g KH

1 Das Suppenhuhn innen und außen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren, die Hälften nochmals quer halbieren. Geflügelstücke in einen großen hohen Topf geben. 3,5 l kaltes Wasser dazugießen, mit 1 EL Salz und der gekörnten Brühe würzen und aufkochen. Dabei den auftretenden Schaum immer wieder mal mit einem Schaumlöffel entfernen. Die Brühe ca. 1 Std. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

2 Das Gemüse schälen oder waschen und putzen. Möhre, Lauch und Tomate nur halbieren, Sellerie in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel waschen, halbieren und samt Schale in einer Pfanne ohne Fettzugabe in ca. 5 Min. dunkel anrösten. Alles mit den Gewürzen in den Topf geben. Petersilienstängel und eventuell Liebstöckel abbrausen und ebenfalls dazugeben. Suppe weitere 2 Std. 45 Min. kochen lassen.

3 Fertige Suppe nach und nach durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Das Suppenhuhn auskühlen lassen, Fett und Knochen ablösen und wegwerfen. Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke zupfen. Sellerie und Möhre in Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Den Rest im Sieb ebenfalls wegwerfen.

4 Für die Nudelsuppe 1 l Hühnerbrühe (die übrige Brühe anderweitig verwenden, siehe Tipp) mit dem Hühnerfleisch, Sellerie und Möhre erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Muskat abschmecken, warm halten. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

5 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Dann in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in vorgewärmede tiefe Teller verteilen. Mit Brühe, Fleisch und Gemüse begießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

GUADA TIPP

Die Brühe wurde ganz nach dem Motto »nur mit was Gschiedm drin kommt a was Guads raus« gekocht – ein Teil ist Basis für die Suppn, den Rest anderweitig verwenden (z. B. Wurzelsuppn, S. 102).





A simple yet comforting meal, this creamy mushroom soup is perfect for a cold day. The rich, velvety texture is enhanced by the addition of a hearty dumpling, which adds a satisfying bite to each spoonful. The soup is garnished with fresh herbs and a sprinkle of green onions, adding both flavor and visual appeal. It's a dish that's sure to暖人心脾 (warm the heart).

SCHWAMMERLTOPF MIT PETERL

Schwammerl kon ma riacha, sagt der Bayer! Und wenn der Herbst kommt und die Witterung stimmt, packt einen das Fieber: Auf geht's in den Woid zum Schwammerlsuacha! Meist ist man alleine, höchstens zu zweit unterwegs, denn die guten Schwammerlplätze mit dem passenden Waldboden werden wie ein großer Schatz gehütet. Alle anderen gehen einfach der Nase nach.

UNSCHLAGBAR AROMATISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 große Zwiebel | 1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt | 2 Nelken
90 g Butterschmalz | 50 g Mehl
800 ml Milch | 300 g Sahne
850 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Rotkappen, Steinpilze, Champignons, Egerlinge)
Salz | ¼ l Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
1 Msp. fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
2–3 Stängel glatte Petersilie

SO LANG DAUERT'S: ca. 1 Std. 10 Min.

PRO PORTION: ca. 650 kcal | 16 g E | 54 g F | 23 g KH

1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren und das Lorbeerblatt mithilfe der Nelken auf eine Hälfte spicken. Restliche Zwiebelhälfte und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

2 In einem kleinen Topf 50 g Schmalz schmelzen und das Mehl damit glatt verrühren. Die Milch nach und nach dazugießen und – am besten mit einem Schneebesen – glatt einrühren. Béchamelsauce aufkochen, 5–6 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Gespickte Zwiebelhälfte dazugeben und die Sauce weitere 12 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder mal umrühren, da sie leicht anbrennt. Dann 200 g Sahne einrühren und weitere 8 Min. köcheln lassen.

3 Zwischendurch Pilze putzen, mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, größere Exemplare halbieren oder in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Nach und nach etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und darin die Pilze – nach Sorten getrennt – bei starker Hitze 3 Min. anbraten, leicht salzen und aus der Pfanne heben. Dabei nicht zu viele Pilze in die Pfanne geben, sonst verlieren sie zu viel Wasser.

4 Übriges Schmalz in der Pfanne schmelzen und darin Zwiebel- und Knoblauchwürfel ebenfalls 3 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Pilze und Béchamelsauce zu dem Zwiebelsud geben und alles miteinander nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen.

5 Restliche Sahne mit einem Pürierstab cremig aufmixen und unter das Schwammerlragout rühren. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und die Pilze damit verfeinern. Den Schwammerltopf in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und am besten mit Semmelknödeln (S. 89) servieren.

GUADA TIPP

Je nach Saison variiert das heimische Pilzangebot. Mit Pfifferlingen geht es im Juni los, dann folgen von Mitte Juni bis Oktober die Steinpilze, Rotkappen gibt es ab Juli/August. Zuchtpilze wie Champignons und Egerlinge kann man ganzjährig kaufen.



SO FEIERN DIE BAYERN

A richtiga Kirta dauad bis zum Ird.

Es ko se aa schicka bis zum Migga.

Und kon de Beirin guad kocha,

dauad a de ganze Wocha.

Für Zuagroaste:

Eine echte Kirchweih dauert bis Dienstag.

Es kann aber auch bis Mittwoch gehen.

Und kann die Bäuerin gut kochen,

dauert sie die ganze Woche.

Bayrische Folklore mit Bierkrüge servierenden Madln im feschen Dirndl und Alphorn blasenden Burschen in Lederhosen gilt für viele ausländische Besucher, vor allem für die von weiter her, als typisch deutsch. Dabei hatten die Bayern bei der Gründung des Königreichs im Jahr 1806 mit den anderen deutschen Territorien eher weniger am Hut. Dass schließlich im Rahmen der napoleonischen Flurbereinigung Bayern mit Franken, Schwaben und Pfälzern ungetrennt ihrer unterschiedlichen kulturellen Wurzeln vereint wurden, gestaltete sich anfänglich entsprechend schwierig. Im Laufe der Jahrhunderte aber erwuchs den Bewohnern des schönen Landes daraus eine ausgesprochene Stärke und Eigenwilligkeit: Bis in die heutige Zeit pflegen die Menschen in Bayern ihre besondere Prägung und ihr Brauchtum mit ausgesprochener Hingabe.



Anlässe dazu gibt es genug. Sie ergeben sich aus dem ländlichen Arbeitsrhythmus sowie den kirchlichen Feiertagen, die einen recht bunten Veranstaltungsreigen bilden aus Brauchtums-, Kirchen-, Dorf- und Waldfesten, Umzügen sowie Trachtenfeiern – alle begleitet von kracherter Blasmusik, rauschendem Biergenuss und einer deftigen Brotzeit. Nicht zu vergessen den Almabtrieb oder den Viehscheid, die Gäubodenfeste, den Georgiritt oder die Leonhardifahrt, das Aufstellen des Maibaum, die Kirchweih, Erntedank oder den Perchtenlauf mit seinen grauslichen Masken.

HOCK DI HERA, ...

... dan samma mera. Nirgendwo wird die Brauchtumspflege übrigens so beharrlich betrieben wie in den bayrischen Schützenvereinen. Um Bayern vor »mutwilligem Einzug und Beschädigungen« zu verteidigen, wurden Anfang des 16. Jahrhunderts Bürger und Bauern gemustert und zu schlagkräftigen, soliden Wehrmannschaften aufgestellt. Bis heute symbolisieren die Schützen die Bereitschaft »zur Verteidigung der Güter bayrischer Volkskultur«. Eng verbunden mit der Schützentradition ist die Marienverehrung. Denn die Mutter Gottes ist die Patronin der Gebirgsschützen. Fast jedes bayrische Dorf hat deshalb auch einen Schützenverein mit einem entsprechenden Schützenfest, einem Gottesdienst und einem Straßenumzug.

Auch die bekannteste Tracht, die bei jeglichem besonderen Anlass angelegt wird, geht auf die oberbayrische Gebirgstracht zurück: eine Lederhose für die Männer und ein farbiges Mieder für die Frauen. Unverzichtbar als authentischer Hutschmuck ist dabei der Gamsbart, für den man durchaus einige Hundert Euro hinblättern kann.

Trachten gibt es je nach Region in unzähligen Varianten, verpönt sind aber moderne Kombinationen mit Turnschuhen sowie unpassenden Hemden oder auch Rocklängen. Schließlich sollte eine Tracht, so hieß der ausdrückliche Wunsch des Wittelsbacher Königshauses, »zur Hebung des bayrischen Nationalgefühls« beitragen und das Selbstbewusstsein gegenüber den Preußen stärken. Recht unterhaltsame Tiefpunkte erlebt das Trachtenwesen übrigens jährlich auf der Wiesn, dem Oktoberfest in München, bei dem Menschen mit jeglicher Provenienz in wohl trachtenähnlichen Kleidungsstücken das bayrische Wesen feiern.





EIN BAYERNBUCH ZUM KOCHEN,
SCHWELGEN UND SCHMUNZELN.
FÜR LIEBHABER UND NEUGIERIGE,
EINHEIMISCHE UND ZUAGROASTE.
AUF GEHT'S, PACK MA'S!

WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-5788-1



9 783833 857881

www.gu.de



G|U