

Badische Küche

Regionale Küche mit Tradition



Badische Küche

Zu Recht lässt sich Baden als Schlaraffenland bezeichnen.

Es sind nicht nur die klimatischen und landwirtschaftlichen Vorzüge, die Baden zum Mekka für Feinschmecker gemacht haben. Beim Betrachten des Reichtums an Rezepten, die auch den anspruchsvollsten Gaumen verwöhnen, entsteht immer wieder der Eindruck, die Badener haben die Küche all ihrer Nachbarn ausprobiert und stets verbessert.

Dieses Kochbuch bietet eine vielfältige Sammlung an Rezepten aus den unterschiedlichen Regionen Badens: Ob Mehlspeisen wie Knöpfle und Schupfnudeln, Bauländer Grünkernsuppe mit Markklößchen, Ochsenbrust in grüner Sauce, der berühmte, aus dem Elsass stammende Bäckeloffe oder Wildgerichte aus dem Odenwald – für jeden Geschmack ist etwas ganz Besonderes dabei.

Begeben Sie sich also auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie mit der badischen Küche den kulinarischen Garten Eden im Süden Deutschlands.

eISBN 978-3-6251-6174-5
Komet Verlag,
Emil-Hoffmann-Str. 1
50996 Köln

Badische Küche

Regionale Küche
mit Tradition

Inhalt

Vorwort

Suppen

Gemüse und Beilagen

Fleischgerichte

Wild und Geflügel

Fischgerichte

Desserts und Backwaren

Karte

Register

Schlaraffenland der guten Küche

Die Sterne an Badens Kochhimmel strahlen weit über das Land hinaus. Nirgendwo wird auf gutes Essen so viel Wert gelegt und nirgendwo gibt es so viele Sterneköche wie hier im Südwesten Deutschlands.

Es sind nicht nur die klimatischen und landwirtschaftlichen Vorzüge, die Baden zum Mekka für Feinschmecker gemacht haben. Beim Betrachten des Reichtums an Rezepten, die auch den anspruchsvollsten Gaumen verwöhnen, entsteht immer wieder der Eindruck, die Badener haben die Küche all ihrer Nachbarn ausprobiert und stets verbessert. Das kennzeichnet vielleicht die wahre Seele der Badener und entspricht ihrer sprichwörtlichen Cleverness am besten: mit wachen Sinnen im Herzen einer Region zu leben, die im Westen an das französische Elsass, im Süden an die Schweiz, im Norden an die Kurpfalz und im Osten an Schwaben grenzt, und sich stets das Beste der Nachbarn anzueignen, ja es noch zu optimieren. So gilt Baden also in Deutschland als das Schlemmerparadies schlechthin. Außerhalb der Grenzen des Bundeslandes Baden-Württemberg, in dem ja auch noch die von den Badenern weniger geschätzten sparsamen Schwaben zu Hause sind, denkt man bei Baden zunächst an die touristischen Hauptattraktionen, den Schwarzwald und den Bodensee, beides Regionen in Südbaden. Wer sich jedoch näher mit badischer Küche beschäftigt, muss feststellen, dass er

differenzieren muss zwischen nord- und südbadischer Küche.

Nordbaden erstreckt sich vom Taubertal, einem der wichtigsten Anbauggebiete des Frankenweins, über den wildreichen Odenwald bis zu den klimatisch besonders gesegneten Rheinebenen mit den Weinen der Bergstraße und der Neckarhänge sowie den Spargelfeldern von Bruchsal bis Schwetzingen.

Einige typische Gerichte dieser Region sind Bauländer Grünkernsuppe mit Markklößchen (das Bauland ist eine der wenigen Regionen Deutschlands, in denen noch Grünkern angebaut wird), geschmälzte Maultaschen, Käsknöpfli (bei den Schwaben heißen die Knöpfli „Spätzle“) oder Wildgerichte mit Waldpilzen aus dem Odenwald.

Für Südbaden stehen der Schwarzwälder Bauernschinken und das dazu hervorragend mundende Kirschwasser, die Felchen, Egli und Trüschen aus dem Bodensee, Linsenrahmsuppe mit Kalbsbries und Ochsenbrust in grüner Sauce mit Karthäuser Klößchen. Das Rezept des berühmten Bäckeffe, ein würziger Eintopf mit verschiedenen in Wein marinierten Fleischsorten, Kartoffeln und Zwiebeln, der im Backofen gegart wird, stammt aus dem Elsass. Mit dem französischen Nachbarn teilen die Südbadener auch ihre Vorliebe für vielfältige Schneckengerichte und mit einem Schuss Weißwein verfeinerte Sahnesaucen.

In Südbaden haben auch die Österreicher, die sich vor zweihundert Jahren wieder zurückzogen, ihre kulinarischen Spuren hinterlassen. Der badische Kratzete, ein mit der Gabel in Stücke gerissener Eierkuchen, hat seine Parallele im Kaiserschmarrn. Gemeinsam ist beiden Regionen überhaupt die Liebe zu Mehlspeisen wie Knöpfle, Bubenspitze oder Schupfnudeln. Selbst die Linzer Torte betrachten die Badener als eine einheimische Spezialität.

Dass Linz in Österreich liegt, haben sie erfolgreich verdrängt.

Schon mit den Römern kam der Wein nach Baden. Die Region ist mit über 15.000 ha Rebfläche das drittgrößte Weinbaugebiet Deutschlands. Auf jeden Fall ist es das südlichste, und rechtfertigt kulinarisch den gelungenen Werbeslogan „Von der Sonne verwöhnt“ für seine traditionell gut durchgegorenen und daher trockenen Weine.

Die großen Weißweine Badens sind allen voran der Riesling, der Silvaner und der leider etwas in ihrem Schatten stehende und häufig unterschätzte Ruländer. Der Klassiker unter den Rotweinen ist der Spätburgunder, der im benachbarten Elsass und in Burgund Pinot Noir heißt. Er besticht durch einen fruchtigen Geschmack und seine transparente Röte; mit der Qualität seiner französischen Nachbarn kann er sich ohne Weiteres messen.

Wo guter Wein gedeiht, gedeiht auch gutes Obst. Berühmt sind die Obstgärten der Bodenseeinsel Reichenau. Aber das Obst wird nicht nur frisch genossen, sondern auch zu delikaten Kuchen verarbeitet. Berühmt über die Grenzen Badens hinaus ist die Schwarzwälder Kirschtorte, aber auch der einfachere Zwetschkuchen ist nicht zu verachten.

Exzellente sind die in allen Regionen Badens erzeugten Obstbrände. Probieren Sie im Schwarzwald einmal ein Chriesi-Wässerle (aus Wildkirschen gebrannt), einen Himbeergeist oder den „Quetsch“ genannten Zwetschgenschnaps. Diese edlen Brände, nach einem üppigen Mahl genossen, brennen auf der Zunge, verwöhnen den Gaumen und erleichtern dem Magen seine Arbeit. Sie sind somit von therapeutischer Natur und befreien den Konsumenten von einem schlechten Gewissen, allzumal aufgrund der Klarheit dieser Wässerli auch der Kopf frei bleibt von unangenehmen Nachwirkungen.

Das Schlemmerparadies Baden hat auch die heimischen Dichter zu kulinarischer Lyrik vom Feinsten beflügelt, und so seien hier hochdeutsche und einheimische Wortsetzer vereint, ihr Lied zu singen, zuerst Julius Weber:

„Inmitten solcher Herrlichkeit / die soll's in allen Ländern geben -

will ich voll tiefster Dankbarkeit, / was die Natur mir schenkt, mundwärts heben.“,

gefolgt vom badischen Bauerndichter Theo Gempp aus Ötlingen im Markgräfler Land:

„Wone guete Wii im Cheller, / Öbbis Schwinis uffem Teller,

Une bravi Frau schenkt i, / Luscht und Fride isch derbi,

Une treue Fründ als Gascht, / Do isch halt e gueti Rascht.“

Schöner kann man den kulinarischen Garten Eden in Deutschlands Süden kaum beschreiben.

Suppen



Cremige Meerrettichsuppe

4 Scheiben Toastbrot
80 g Butter
75 g frischer Meerrettich
2 Ei Mehl
750 ml Gemüsebrühe
175 ml Sahne
75 ml badischer Riesling
etwas Zitronensaft
Salz
1 Bund Schnittlauch

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. In 40 g Butter goldbraun braten, herausnehmen und zur Seite stellen. Den Meerrettich putzen, waschen und schälen, anschließend fein reiben. Restliche Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Brühe vorsichtig zur Mehlschwitze gießen und damit verrühren. Die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Sahne, Meerrettich und Wein vermischen und mit etwas Zitronensaft und Salz würzen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Die Schnittlauchröllchen mit den Toastwürfeln auf die Suppe streuen und servieren.



Gebrannte Haferflockensuppe

40 g Butter
50 g Haferflocken
500 ml kräftige
Rinderbrühe
500 ml kräftige
Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
frisch geriebene
Muskatnuss
100 ml Sahne
einige Stiele Petersilie

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Haferflocken darin unter ständigem Rühren langsam anrösten. Unter Rühren die Brühe angießen und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe schön sämig geworden ist. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Sahne unterrühren. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Suppe damit bestreuen und servieren.



Altbadische Sauerampfersuppe

250 g Sauerampfer

50 g Butter

1 l Gemüsebrühe

300 g Kartoffeln

Salz

Pfeffer

2 Eigelb

100 ml Sahne

400 g geräucherte

Forellenfilets

Sauerampfer putzen, waschen und klein schneiden, anschließend in der Hälfte der Butter anschwitzen. Wenn es zu Mus zerfällt, die Gemüsebrühe angießen und alles aufkochen. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein gewürfelt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 30 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Einige Esslöffel von der Suppe mit den Eigelb und der Sahne glatt verrühren und die Suppe damit legieren. Die restliche Butter untermixen. Das Forellenfilet häuten, in kleine Stücke schneiden und auf Suppentellern anrichten. Die Suppe darüber verteilen und servieren.