

OLIVER PÖTZSCH

# Das Kochbuch der Henkerstochter

DIE REZEPTE DER FAMILIE KUISL



riva



Preparare la crema con tre  
unetto di zucchero, e un gr  
di latte e profumo di vaniglia, e acc  
all'ordine di  
Salvo  
18

OLIVER PÖTZSCH

# Das Kochbuch der Henkerstochter

Preparare la crema con tre quarti di latte  
di latte, e un quarto <sup>di latte</sup> abbondante  
di profumo di vaniglia, facendo  
dritto alla appena sciolta  
e aggiungendo un po' di zucchero  
e la stessa quantità di latte  
una.



OLIVER PÖTZSCH

Das Kochbuch der  
Henkerstochter

DIE REZEPTE DER FAMILIE KUISL

riva

Für meine Eltern Claudia und Peter, die mir die Liebe zum Kochen mitgegeben haben und ohne die dieses Buch nicht geschrieben worden wäre. Danke für eure Geduld, eure Hilfe und die vielen Tipps und Rezepte!

# Inhalt

8 Einen gottgesegneten Appetit und Hals- und Beinbruch!

## 10 Bei den einfachen Leuten

12 Hafergrützmus für brave Scharfrichter-Enkel

14 Onkel Barthls Zwiebelsuppe

16 Anna-Marias Gemüsebrühe

18 Geschupfte Nudeln mit gekümmeltem Kraut und Speck

20 Henkers Leibspeise: Eintopf mit Hammelfleisch und Rüben

22 Süßer Mehlmusauflauf aus dem Schwabenländle

24 Geschmälzte Brotsuppe

26 Linseneintopf mit Suppengrün

## 28 Bei den Patriziern

30 Coq au Vin

32 Braumeisters Rehrücken

34 Feines Brot auf welsche Art

36 Böfflamott

38 Forelle nach Henkerstochter Art

40 Die schnellste Pastete der Welt

42 Glasierter Fasan

44 Barockes Honigparfait

## 46 Märkte und Feste

- 48 Martinsgans mit Äpfeln und Birnen
- 50 Maultaschen
- 52 Seelenbrot
- 54 Schmalznudeln
- 56 Bratäpfel
- 58 Früchtebrot
- 60 Lebkuchen à la Emmi
- 62 Fürstlicher Christstollen

## 64 Im Wirtshaus

- 66 Bierbrot
- 68 Bamberger Zwiebel
- 70 Das beste und schnellste Brathähnchen der Welt
- 72 Breznknödel
- 74 Eintopf mit Bohnen und Fenchel
- 76 Griebenschmalz mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran  
(Hungrige-Henker-Fett)
- 78 Georg Kuisls liebster Krautsalat
- 80 Soleier

## 82 Im Wald

- 84 Papas Kräuterbutter
- 86 Omelette mit Wildkräutern
- 88 Pilzragout
- 90 Pilzrisotto mit Graupen
- 92 Blaubeerpfannkuchen
- 94 Sachsenrieder Wildschweinrücken
- 96 Brombeeressig
- 98 Kaninchenbraten »Schongauer Art«

## 100 Allerlei Süßes

- 102 Arme Ritter
- 104 Scheiterhaufen
- 106 Quittenbrot
- 108 Topfen-Finger
- 110 Hollerkücherl
- 112 Ani Kuisls Butterplätzchen
- 114 Zwetschgenbavesen
- 116 Kandierte Walnüsse

## 118 Heilkunde

- 120 Dr. Faustus' Theriak
- 122 Hühnersuppe mit frischem Thymian
- 124 Lindenblütentee mit Honig und Rosmarin
- 126 Hypocras
- 128 Grüne Suppe
- 130 Fichtenspitzen-Schnaps
- 132 Wald-Pralinen
- 134 Uschis Johanniskraut-Balsam

## 136 Aus fernen Ländern

- 138 Heidentopf
- 140 Simons Kaffee
- 142 Aliahmads Auberginen
- 144 Aliahmads Safranreis
- 146 Zitronen-Tarte
- 148 Kissen des Sultans
- 150 Sonnensuppe
- 152 Venezianische Ravioli à la Contarini
  
- 154 Zutatenregister
- 158 Über den Autor

# Keinen gottgesegneten Appetit und Hals- und Beinbruch!

Lust auf eine echte Henkersmahlzeit? Keine Angst, es schlägt nicht Ihr letztes Stündchen! Wobei meine Familie da eventuell ein Wörtchen mitzureden hätte. Vom 16. bis zum 19. Jahrhundert waren meine Vorfahren, die Kuisls, als Scharfrichter in Bayern tätig, und vermutlich haben sie in dieser Zeit sehr viele unterschiedliche Henkersmahlzeiten erlebt ...

Ich möchte Ihnen in diesem Kochbuch nicht Ihre letzte Mahlzeit auftischen, sondern stattdessen eine ganz besondere Küche präsentieren: die Küche meiner Ahnen! Darunter finden sich Rezepte für Gerichte, die Sie vielleicht schon aus meinen Romanen rund um den Scharfrichter Jakob Kuisl kennen. Darüber hinaus erfahren Sie jede Menge über weitere wohlschmeckende Gerichte aus dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit. Einige der Rezepte habe ich zudem aus alten Kochbüchern meiner Familie oder sie wurden mündlich weitergegeben. Von meiner Urgroßmutter Ani Kuisl stammt eine handgeschriebene Rezeptsammlung, die ich für dieses Kochbuch eingesehen habe. Vieles kommt jedoch aus meiner eigenen Küche, vielfach erprobt, häufig gekocht und von meiner Familie heiß geliebt!

Die Kuisls haben immer gern gekocht, und das ist bis heute so. Ich selbst bin leidenschaftlicher Hobbykoch, sehr zur Freude meiner nicht kochenden Ehefrau und meiner Kinder. Schon als kleiner Bub habe ich meinen Eltern bei größeren Feiern in der Küche geholfen, ich habe Zwiebeln mit der Taucherbrille geschnitten, Raviolis mit Lauchfäden verknotet und Mayonnaise mit dem Schneebesen geschlagen, bis mir fast die Hand abfiel. Mein erstes selbst gekochtes Gericht war übrigens Röstbrot mit Majoran, Salz und zerlassener Butter. Das liebe ich heute noch!

Die einstige Henkersmahlzeit bestand beileibe nicht nur aus Wasser und trockenem Brot. Ich habe in einer Chronik die Menüfolge einer Augsburger Henkersmahlzeit aus dem 18. Jahrhundert gefunden. Sie zog sich über drei Tage hin. Das ganze Menü aufzuzählen, würde hier den Rahmen sprengen – und ich will Ihnen auch nicht unnötig den Mund wässrig machen. Lassen Sie mich nur so viel sagen, dass es Kaffee mit Schmalzbrezen, Butterpastete mit Kalbfleisch, gebackenen Fisch, gebratene Hühner und Kapaune gab. Vor

der Hinrichtung reichte der Wirt dann noch mal einen ganzen Liter Wein extra, und zwar nicht den schlechtesten!

Warum es das Ritual der Henkersmahlzeit gibt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Vermutlich wollte man in den alten Zeiten den zum Tode Verurteilten gnädig stimmen, damit er nicht als hungriger Rachegeist von den Toten zurückkehrte. Außerdem ging es wohl darum, die armen Galgenvögel ordentlich abzufüllen, damit sie stillhielten. Seien Sie beruhigt, das habe ich mit Ihnen nicht vor ...

Ich möchte Sie stattdessen mit diesem Kochbuch entführen in die Welt meiner Ahnen, in den Kosmos meiner Henkerstochter-Romane, und ja, auch in meine eigene Küche – und Ihnen zugleich zeigen, wie überaus wohlschmeckend die Gerichte der damaligen Zeit sein konnten. Henkersmahlzeiten, also das, was der Scharfrichter Kuisl, seine Tochter Magdalena oder ihr kaffe süchtiger Mann Simon jeden Tag aßen, konnten nämlich echte Festessen sein, und das mit den einfachsten Mitteln. Gelegentlich stoßen Sie in meinen Rezepten auf Zutaten, die es damals noch nicht gab. Wenn Sie es ganz authentisch haben wollen, können Sie diese einfach weglassen. Alle Rezepte funktionieren auch ohne das moderne Beiwerk, wobei ich finde, man muss nicht päpstlicher sein als der Papst. Immerhin soll Kochen (und vor allem Essen!) ja Spaß machen.

Nun wünsche ich Ihnen, meine hochgeschätzten Leserinnen und Leser, Henkersknechte und Henkerstöchter, einen guten Appetit – und vor allem eine ruhige Hand beim Schneiden der Zwiebeln, beim Sieden, Rösten, Hacken und beim Köpfen der Lauchstängel!

Ihr leidenschaftlicher Hobbykoch und Henkersnachfahre

Oliver Pöttsch

# Bei den einfachen Leuten

»Erst jetzt sah Magdalena draußen im Gang, wo sich die Kochstelle befand, eine Frau, die in einem Topf rührte. Sie war breit gebaut, alles an ihr wirkte ein wenig zu schwer und zu mächtig, beinahe überlebensgroß. [...] Die dicke Frau drückte dem kleinen Paul, der abwartend neben ihr stand, den Kochlöffel in die Hand und hob in gespielter Strenge den Finger.  
›Rühr schön weiter!‹, befahl sie. ›Sonst brennt uns der Brei an, und die Schweine freuen sich über ein zweites Frühstück.‹«

*(Aus: Die Henkerstochter und der Teufel von Bamberg)*

Machen wir uns nichts vor: Das Essen, das die Kuisls und andere einfache Leute täglich auf den Tisch bekamen, war – zumindest auf den ersten Blick – ziemlich eintönig. Man aß, was das Feld und der eigene Garten hergaben. Und das waren Brot, Suppen, Bohnen und Kraut, Mehlspeisen und vor allem sehr, sehr viele unterschiedliche Breie – das sogenannte Mus. Das lag auch daran, dass den Leuten damals schon sehr früh die Zähne ausfielen, hartes Brot ließ sich so nicht mehr kauen. Die sämige Brotsuppe, wie sie heute noch in einigen ländlichen Gegenden gereicht wird, ist ein Überbleibsel dieser Zeiten. Ebenso nahrhaft war übrigens der Alkohol. Oft fing der Tag mit einer leckeren Biersuppe oder verdünntem Wein an, auch für die Kinder.

Frisches Fleisch gab es nur zu den Schlachtzeiten im Herbst, dazwischen höchstens Geflügel. Die jährliche Schlachtung des Hausschweins war jedes Mal ein großes Fest, dann gab es Blutsuppe, Schmalz und Gesottenes, man aß, bis man förmlich platzte. Der Rest wurde verwurstet und geräuchert in den Kamin gehängt, wo man sich den Rest des Jahres über bediente.

Anna-Maria Kuisl, die Frau des Schongauer Henkers, wird in ihrem Garten wohl schon vieles vorgefunden haben, was sie für ihre Küche brauchte: Zwiebeln, Bohnen, Karotten, Erbsen und Pastinaken ... Gebacken wurde auf den Bauernhöfen nur einmal die Woche, dann jedoch gleich mehrere Laibe. Der Brotofen lag wegen der Feuergefahr meist außerhalb des Hauses.

Da frisches Gemüse nur zur Erntezeit vorhanden war, war das eingemachte Kraut umso wichtiger. Nicht umsonst findet es sich in vielen Rezepten der damaligen Zeit, es stellte meist die einzige Vitaminzufuhr dar. Gewürzt wurde mit den heimischen Kräutern, mit Kümmel, Dill und Petersilie. Es brauchte schon eine gute Köchin und vor allem viel Zeit, um aus den einfachen Zutaten schmackhafte, abwechslungsreiche Gerichte zu zaubern! Meine Vorfahren haben das sicher gekonnt, wie Sie an den folgenden Rezepten sehen können.

Übrigens: Da Scharfrichter pro Hinrichtung bezahlt wurden, wird es wohl bei den Kuisls kurz nach dem Gang zum Schafott besonders hoch hergegangen sein – eine ganz besondere Art der Henkersmahlzeit ...

# Hafergrützmus für brave Scharfrichter-Enkel

Nicht nur Kuisls Enkel Peter und Paul werden diese Mahlzeit wohl geliebt haben! Heutzutage hat die Hafergrütze als Powerfood-Porridge ihren Siegeszug in deutschen Küchen angetreten. Dabei war der Haferbrei früher ein klassisches Arme-Leute-Essen. Wenn die Bauern ihr Getreide zur Mühle brachten, blieb sogenanntes grobes Breimehl übrig, das weniger zum Backen taugte. Für die meisten Menschen fing jeder Tag mit einem sogenannten Mus an. Das konnte aus unterschiedlichen Getreidearten bestehen.

Meinen Kindern habe ich jahrelang eine Portion Hafergrützmus (oder eben Porridge) zum Frühstück gekocht, es hält lange vor, ist günstig, süß und trotzdem sehr gesund! Das Original wird übrigens mit Wasser zubereitet, aber ich finde es mit Milch viel leckerer. Hier also mein eigenes Rezept, das sich sicher nicht sehr von dem meiner Vorfahren unterscheidet ...



## FÜR 2 HENKERSENKEL

1EL Butter

8–9 gehäufte EL  
Haferflocken

2 Prisen gemahlener  
Kardamom

1 große Tasse Milch

2 Prisen Salz

1 Schuss Sahne

Honig nach Belieben

evtl. gemahlener Zimt

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Haferflocken und Kardamom hinzugeben und leicht anrösten, bis die Mischung zu duften beginnt.
2. Milch zugießen und Mischung unter Rühren so lange kochen, bis ein sämiger Brei entsteht.
3. Salz und Sahne einrühren, ggf. etwas Milch nachgießen, wenn die Masse zu dick wird.
4. Mus mit Honig süßen, in Schüsseln anrichten und evtl. mit Zimt bestreuen.

**TIP:** Dazu passen Joghurt, frische Früchte oder Apfelmus. Wer will, kann klein gehackte Äpfel oder Birnen mit den Haferflocken anrösten oder während des Kochens eine halbe zerdrückte Banane zugeben. Gut schmecken auch Walnüsse oder Beeren, die man am Ende auf das Porridge streut. So entsteht jeden Tag ein neues leckeres Gericht.



# Onkel Barths Zwiebelsuppe

Zwiebeln waren das Gemüse der armen Leute, sie wuchsen in jedem Garten und dienten roh gegessen als wichtige Vitaminquelle. Die Wunderknolle enthält schließlich viel Vitamin C, aber auch Kalium, Phosphor und Selen, das als Anti-Aging-Mittel gilt. Außerdem sollen Zwiebeln antiviral und antibakteriell wirken. Der echte Jakob Kuisl ist mit 83 Jahren für damalige Verhältnisse sehr alt geworden. Vielleicht weil er viele Zwiebeln aß? Namenspatron für folgendes Rezept ist Kuisls Bruder Bartholomäus, der Bamberger Scharfrichter in meinen Romanen.



## FÜR 4 SUPPENKASPER

4-5 mittelgroße Zwiebeln  
(etwa 500g)

2EL Butter

1 gehäufter EL Mehl

150ml trockener Weißwein

je 1 gestrichener TL  
Kümmel und  
getrockneter Thymian

800ml Gemüsebrühe (siehe  
Seite 16 oder aus Pulver  
bzw. Brühwürfeln)

Salz, Pfeffer

4 Scheiben altes Weißbrot

1 Knoblauchzehe

100g kräftiger Käse  
(z.B. Gruyère oder  
alter Gouda)

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin leicht glasig dünsten. Das Mehl darüberstreuen und kurz anbräunen. Achtung, nicht anbrennen lassen!
2. Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Kümmel und Thymian hinzugeben.
3. Die Brühe angießen und Suppe ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Das Brot toasten oder im Ofen rösten. Knoblauchzehe schälen, halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Den Käse reiben.
6. Suppe auf 4 feuerfeste Schüsseln verteilen, jeweils 1 Scheibe Brot darauflegen und mit Käse bestreuen. Wenn die Scheibe nicht in die Schüssel passt, entsprechend zuschneiden. Suppe im Ofen so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.