

MONIKA SCHUSTER | ANNA CAVELIUS

---

# SERVUS BAYERN

---

So schmeckt's dahoam



**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 begehrt – von Wurscht- über Radieserlsalat bis hin zur Bratensulz. Auf geht's in den nächsten Biergarten, wo a frisch zapfte Mass wartet!



BAIRISCH-DOLMETSCHER  
SEITE 238-242



---

## 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 ...



REGISTER  
SEITE 243-253

IMPRESSUM  
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.



---

## GANZ SCHEE AUFBREZLT SEITE 148-213

---

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



---

## 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.



---

## SIASS WIE IM HIMME SEITE 214-235

---

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





---

# SCHWEINSHAXN WIAS SEI SOLLT

---

Neben dem Schweinsbratn zählt die Schweinshaxn wohl zu den beliebtesten und bekanntesten deftigen Gerichten aus Bayern. Das kräftige und durchwachsene Muskelfleisch der hinteren Haxen, auch unter Eisbein bekannt, macht sie besonders saftig.

## EIN BAYRISCHES ORIGINAL

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 große Knoblauchzehe  
1 TL Kümmelsamen  
Salz  
2 hintere Schweinehaxen (je ca. 1,4 kg)  
300 g Zwiebeln  
1 Stück Knollensellerie (ca. 130 g)  
1 Möhre  
400 ml Bratenfond (aus dem Glas)  
1 TL Speisestärke  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
**Sonst noch:** Alufolie

**SO LANG DAUERT'S:** ca. 30 Min.

**IM OFEN:** ca. 3 Std. 50 Min.

**PRO PORTION:** ca. 880 kcal | 87 g E | 56 g F | 7 g KH

**1** Backofen auf 160° vorheizen. Knoblauch schälen, fein schneiden, mit ½ TL Kümmel und 1 TL Salz bestreuen und sehr fein hacken. Die Schweinehaxen nur auf den Fleischseiten und unter den Schwarten mit dem Gewürzsalz einreiben. Die Schwarte mit Salz bestreuen und dieses kräftig einmassieren.

**2** Zwiebeln, Sellerie und Möhre schälen und 1 cm groß würfeln. Das Gemüse in einer tiefen Bratreine (ca. 25 x 35 cm) verteilen, die Schweinehaxen darauf legen. Reine in den Ofen (Mitte, Umluft 140°) schieben und die Haxen 1 Std. 15 Min. garen. Haxen wenden und noch 15 Min. weiterbraten. Fond aufgießen und die Schweinehaxen in 1 Std. 30 Min.–2 Std. weich braten (siehe Tipps), dabei alle 30 Min. wenden.

**3** Die Reine aus dem Ofen nehmen, die Knochen der Schweinehaxen mit Alufolie einwickeln. ½ TL Salz mit 1 guten Schuss Wasser verrühren und die Schwarten mit etwas Salzwasser einpinseln.

**4** Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) aufheizen. Schweinehaxen auf den Rost legen, wieder in den Ofen (Mitte) schieben, ein Backblech mit Wasser als Tropfschutz darunterschieben. Haxen in ca. 20 Min. knusprig braten, dabei immer wieder mit dem Salzwasser bepinseln und wenden. Sie sollten ringsherum schön gebräunt sein und eine Kruste haben.

**5** Inzwischen Fett großzügig von Gemüse und Bratenfond abschöpfen (siehe Tipps). Reine auf den Herd stellen, Fond aufkochen. Stärke mit 1–2 EL kaltem Wasser glatt verrühren und unter den Fond rühren, in 3 Min. zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Kümmel abschmecken.

**6** Knusprige Schweinshaxn aus dem Ofen nehmen, jeweils mit einem scharfen Messer am Knochen entlang halbieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Kartoffelknödel (S. 88), Blaukraut oder Bayrisch Kraut (S. 200/201).

## GUADE TIPPS

Die Garzeit der Schweinehaxen kann variieren, deshalb nach ca. 3 Std. unbedingt mal mit der Fleischgabel ins Fleisch stechen und prüfen, ob es schon schön weich ist.

Abgenommenes Fett mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen und als Brotzeitschmalz genießen.





---

## KARTOFFELKNÖDEL

---

Entscheidend ist die richtige Kartoffelsorte – nur dann haben die Knödel den perfekten Halt und Geschmack. Zum Glück werden wieder alte mehligkochende Kartoffelsorten wie Bintje, Agathe oder Felicia angebaut, die bestens geeignet sind.

### SCHÖN FLAUSCHIG

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

(ca. 8 Knödel):

#### Für die Knödel:

2,5 kg mehligkochende Kartoffeln  
(z. B. Felicia)

Salz

½ Pck. Knödelhilfe (ca. 2,5 g; lässt  
die Knödel nicht braun werden)

#### Für die Bröselbutter:

1 Scheibe trockenes Toastbrot

2 EL Butter

#### Sonst noch:

Kartoffelpresse

Kartoffelreibe

**SO LANG DAUERT'S:** ca. 50 Min.

**IM TOPF:** ca. 30 Min.

#### PRO PORTION:

ca. 390 kcal | 10 g E | 5 g F | 76 g KH

- 1 Für die Knödel Kartoffeln waschen und 500 g in Salzwasser in 20–25 Min. weich kochen. Abgießen, auf dem Herd 5 Min. bei geringer Hitze ausdampfen lassen und schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
- 2 Inzwischen übrige Kartoffeln schälen und mit der Kartoffelreibe fein in eine Schüssel reiben. Das »Mus« mit Knödelhilfe bestreuen, gut durchmischen und ca. 10 Min. stehen lassen (dabei setzt sich am Boden Stärke ab). Dann nach und nach das Kartoffelmus in ein Tuch geben und darin fest auspressen.
- 3 Rohe Kartoffeln und abgesetzte Stärke zu den gekochten Kartoffeln geben. Die Masse kräftig salzen, durchmengen und zu 8 gleich großen Knödeln formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und aufkochen lassen. Sobald alle Knödel an der Oberfläche schwimmen, den Deckel schräg auflegen und die Knödel ca. 30 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen.
- 4 Für die Bröselbutter Toastbrot fein reiben. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Darin Brotbrösel in ca. 2 Min. goldbraun rösten. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und die Bröselbutter darüber verteilen.





---

## SEMMELNÖDEL

---

Ohne Semmelknödel geht in Bayern nix, wenn's reichlich guade Soss gibt – beim Schweinsbratn, Rindsbratn, Gulasch und a beim Wuid.

### HERRLICH LUFTIG

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

(ca. 8 Knödel):

150 ml Milch

300 g fertig geschnittenes Knödelbrot  
(gibt's beim Bäcker oder im Supermarkt,  
ersatzweise altbackene Semmeln in  
Scheiben schneiden)

1 große Zwiebel

4–6 Stängel glatte Petersilie

2 EL Butter

4 Eier (M)

Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

½ Bund Schnittlauch

**SO LANG DAUERT'S:** ca. 35 Min.

**IM TOPF:** ca. 25 Min.

**PRO PORTION:**

ca. 325 kcal | 15 g E | 12 g F | 39 g KH

**1** Milch lauwarm erhitzen. Knödelbrot in einer Schüssel mit der Milch übergießen, 5 Min. ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel in 3 Min. glasig dünsten, dann Petersilie unterrühren.

**2** Eier verquirlen und mit der Zwiebelmischung zum Knödelbrot geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, kräftig durchmischen, 10 Min. ziehen lassen. Dann die Masse achteln und jede Portion mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen.

**3** In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen. Knödel ins Wasser geben und ca. 5 Min. kochen lassen, dann Deckel auflegen und die Knödel bei geringer Hitze ca. 20 Min. nur noch sanft ziehen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in einer Schüssel oder auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

### GUADA TIPP

Je nach Knödelbrot muss man mit der Milch »jonglieren«. Ist es sehr trocken, braucht man eventuell noch 50 ml Milch mehr. Ist die Masse zu feucht, einfach 1–2 EL Semmelbrösel einrühren.





---

## AUF DER PIRSCH

---

Der Bayer ist kein besonders aufmüppiger, geschweige denn revolutionärer Mensch, das ist ein Allgemeinplatz. Hat er »sei Ruah«, gibt er in der Regel auch selbst eine solche und grantelt allenfalls herum. Richtig aufregen tut er sich erst, wenn ihm jemand »des Kraut ausgschütt hod«, also wenn sein Fass gerade überläuft. Das kommt gelegentlich vor und kann insbesondere nach reichlichem Biergenuss und dann passieren, wenn es um die eigene Heimat, um die Natur und um Grund und Boden geht, ist aber eine eigene Geschichte.

Bei den legendären Wilderern und Wildschützen in den bayrischen Wäldern gehörte das Rebblische hingegen immer dazu. Auch wenn's ihnen dabei nie um das große Ganze ging, sondern eher um Aufmüppigkeiten gegen die dem Adel zuge-tane Obrigkeit und ihre ganz individuelle Freiheit.

Bayern besitzt mit Abstand die größte Waldfläche aller Bundesländer. Mehr als ein Drittel des Freistaats besteht aus Bäumen. Vor gut hundert Jahren konnte man in Bayern vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr sehen. Und aus dem kam so gut wie alles, was der Mensch zum Leben brauchte. Das Holz zum Bauen und Heizen, das Fleisch vom Hirsch oder Reh, vom Wildschwein, Hasen oder Fasan – aber eben auch der ein oder andere Räuber.



**»De Wocha geht scho guat, am Montag wer i köpft.«** (Mathias Kneissl)







Um die Mythen von sagenhaften Wilderern wie den Räufern Mathias Kneissl und Georg Jennerwein, dem Robin Hood vom Schliersee und »stolzem Schütz in seinen schönsten Jahren«, haben sich bayrische Literaten wie Ludwig Ganghofer und Ludwig Thoma verdient gemacht. Ihre Helden erlegten das Wild noch waidgerecht wie echte Jägersleute und verkauften das Fleisch anschließend an Gastwirte oder verschenkten es auch an bedürftige Bauersfamilien. Damit begehrten sie gegen ein Recht auf, das das Erlegen von Wild an den Besitz von Grund von Boden band und den Schutz des Wildes immer vor den des gemeinen Volks stellte. Den vornehmen Jagdgesellschaften sollte zu jeder Zeit genug Wild zur Verfügung stehen.

Vor der Verfolgung durch die Staatsgewalt wurden die wilden Burschen, die dieses Recht ignorierten, liebend gern von den einfachen Leuten geschützt. Deren Alarmsystem bestand in einem speziellen Signal: dem

Jodler. Ertönte dieser, so wurden schnell die Gewehre zerlegt, die Läufe zersägt oder auch die Schuhe falsch herum besohlt. All das, um die königlichen Jäger und Gendarmen an der Nase herumzuführen. Allerdings war das Leben der unerschrockenen Naturburschen trotz einer dramatischen Alpenkulisse mit reißenden Wildbächen und bewaldeten, sturmzerklüfteten Berggipfeln eher weniger wildromantisch, vor allem wenn es ein böses Ende nahm. Das Wildern galt bis ins Jahr 1848 als Majestätsdelikt, welches man mit Handabschlagen, Frondienst oder sogar dem Tod durch den Strang ahndete.

Heute ist der Verzehr von Wild ein demokratisches Vergnügen, das in bayrischen Wirtshäusern zur Jagdsaison im Frühjahr und Herbst zelebriert werden kann. Denn so reich wie die bayrischen Wälder an Wild und wilden Geschichten sind, ist es die bayrische Küche an feinen Wildrezepten.





---

# ORKANBEUTL MIT KIRSCHEN UND FUI SAHNE

---

Da die Bayern gern a wengerl übertreiben und a ordentliche Portion aufm Teller haben wollen, tut es ein simpler Windbeutel nicht – es muss schon ein Orkanbeutel sein.

## SIASS WIA IM HIMME

### ZUTATEN FÜR CA. 4 STÜCK:

#### Für den Teig:

70 g Mehl | 1 Msp. Backpulver  
120 ml Milch | 1½ EL Butter (ca. 30 g)  
1 Msp. Salz | 2 Eier (M)

#### Für die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen (Inhalt 680 g)  
½ Vanilleschote | 2 EL brauner Zucker  
2 Stück Bio-Orangenschale (je ca. 5 cm)  
1 Msp. gemahlener Zimt | 3 TL Speisestärke  
1 EL Kirschwasser | 600 g Sahne  
2 TL Vanillezucker (siehe Tipp, S. 135)

#### Sonst noch:

Puderzucker zum Bestäuben  
Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 mm Ø)

**SO LANG DAUERT'S:** ca. 45 Min.

**IM OFEN:** ca. 20 Min.

**PRO PORTION:** ca. 745 kcal | 10 g E | 58 g F | 42 g KH

**1** Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl dazugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topfrand löst, einen Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Schicht entsteht.

**2** Teig in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührgerätes unterrühren, bis ein glänzender und geschmeidiger Brandteig entstanden ist. In den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

**3** Den Brandteig in 4 flachen Rosetten (ca. 7 cm Ø) auf das Blech spritzen, dabei dazwischen reichlich Abstand lassen. Blech in den Ofen (Mitte) schieben, 1 ordentlichen Schuss Wasser auf den Boden des Ofens gießen und die Ofentüre sofort verschließen. Die Orkanbeutel in 18–20 Min. goldbraun backen. Spritzbeutel und Tülle sofort säubern, zum Trocknen aufstellen. Die fertigen Orkanbeutel aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4** In der Zwischenzeit für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Vanilleschote der Länge aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und in 3 Min. hell karamellisieren lassen. Mit Kirschsafft ablöschen, aufkochen. Vanilleschote samt Mark, Orangenschalen und Zimt dazugeben, alles 5 Min. kochen lassen. Stärke mit 2–3 EL kaltem Wasser verrühren, zum Saft geben und unter Rühren 3 Min. kochen lassen. Zum Schluss das Kirschwasser und die Kirschen untermischen, den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen auskühlen lassen.

**5** Die Orkanbeutel quer halbieren, Kirschen auf den unteren Hälften verteilen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen. Sahne als Riesen-Rosetten auf die Kirschen spritzen, die Orkanbeuteldeckel darauflegen. Mit reichlich Puderzucker bestäuben und servieren.

## GUADA TIPP

Durchs Wasser auf dem Ofenboden entsteht Dampf im Backraum, der den Teig schön aufgehen lässt. Während des Backens also den Ofen nicht öffnen!





---

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

---

**GU**

WG 454 Länderküche  
ISBN 978-3-8338-2631-3



9 783833 826313



PEFC  
PEFC/04-32-0928

€24,99 [D]  
€25,70 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)