

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Im Wirtshaus Ehrl in Altessing kommt Wintergemüse auf den Tisch

Alles Kohl oder was? heißt's für die Miniköche

SERIE Hauchdünne Blätter vom großen Krautkopf ablösen, Krautwickerl-Pakete schnüren – der Kochnachwuchs meistert in Altessing einige fitzelige Aufgaben.

VON BEATE WEIGERT

ALTESSING. Ob Friedrich Barbarossa einst auf der „Straße der Kaiser und Könige“ an Altessing vorbeigezogen ist? Wir wissen es nicht. Der deutschen Küche wird in früherer Zeit gerne nachgesagt, dass sie „kohllastig“ gewesen sei. Dieses Wintergemüse – vom kleinen Rosenkohl bis zum großen Weißkrautkopf haben sich die Miniköche diesmal vorgenommen. Die leckeren Krautwickerl, die sie in der Küche von Arthur Ehrl zubereitet haben, hätten auch einem König oder Kaiser nach anstrengendem Ritt gemundet. So viel steht fest.

Bevor es ans Krautwickerl drehen ging, mussten die Miniköche aber erst einmal von den großen Weißkrautköpfen vorsichtig ganze Blätter ablösen. Ein ganz schön diffiziles Unterfangen, wie sich herausstellte. „Komm, jetzt schaffen wir es!“, feuerte Nick seinen Kochkollegen Constantin an. „Neeeeein, noch nicht“, entfährt's dem Kompagnon kurze Zeit später. Den anderen erging es nicht viel besser. Kaum war diese Aufgabe doch erfolgreich erledigt. Würde es schon wieder knifflig. Jeder Minikoch war für „sein“ Wickerl zuständig.

Nach dem Blanchieren der Krautblätter und dem „Vermanschen“ der Hackfleisch-Füllung ging es dann endlich ans Wickeln der Rouladen. Gar nicht so einfach die Fleischmasse von allen Seiten zuzudecken. Und dann will Charlottes Schere nicht so wie die Miniköchin. Mit Arthur Ehrls Hilfe klappt es schließlich doch. Fäden anspannen, fertig sind die „Geschenkpackerl“.

Jetzt können sie scharf angebraten und anschließend im Topf mit Fond abgelöscht und gegart werden.

Vor dem Anbraten hatte der Küchenachwuchs Suppengemüse geschnippelt. Dieses kann man nicht nur wie der Name sagt für die Brühe verwenden, sondern auch zum Anbraten als Röstgemüse, erklärt Arthur Ehrl, der schon seit 26 Jahren den Kochlöffel schwingt.

Weil es heute ums Wintergemüse geht, putzen die Miniköche auch noch Blumenkohl, Rosenkohl-Röschen, Brokkoli und Wirsing. In Bayern führen diese Sorten ein Stiefmütterchen-Dasein, findet Arthur Ehrl. Wenn es sich seine Gäste aussuchen können, wählen sie eher Salat als eine Gemüsebeilage.



Volle Konzentration! Louis und Tino machen sich ans Wickeln ihrer Kohlrouladen.

Fotos: Weigert



Blanchiertes Gemüse im Eisbad „erschrecken“.



Fertig ist das deftige Wintergericht!



Rosenkohl putzen, eine fitzelige Sache!

IN BAYERN HEISST DIE KOHLROULADE KRAUTWICKERL

► **Krautwickerl:** Zutaten (für vier bis sechs Personen): 750 g gemischtes Hackfleisch, 1 Wirsing oder Weiß-/Spitzkohl, 2 altbackene Brötchen, 3 Eier, 1 Bund frisches Suppengrün, 3 Gläser Gemüse- oder Rinderfond, 3 Zwiebeln, Senf, Majoran, Salz, Pfeffer, Paprikapulver scharf, Kümmel, Speisestärke, Kochgarn zum Binden. – Zubereitung: Kohl

waschen und einzelne Blätter abmachen, aus diesen den mittleren Strunk entfernen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren; auf Eiswasser abschrecken; ca. 300 g Kohl klein schneiden, Suppengrün und die Zwiebel fein hacken; Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Senf und Majoran würzen; Brötchen kurz in Milch einweichen und dar-

unter geben; Eier und ca. zwei gehackte Zwiebeln mit der Masse vermengen; Blanchierte Blätter mit der Hackmasse füllen und fest zusammenbinden; Rouladen kräftig in der Pfanne anbraten; Pfanne dann mit kochendem Wasser ausspülen, so dass sich die Röststoffe lösen und das Wasser mit in den Topf geben; in einem großen Topf derweil Zwiebeln,

Kohl und Suppengrün anschwitzen, Kümmel mit dazu geben und mit anschwitzen lassen; Kohlrouladen in den Topf geben und mit Gemüse- oder Rinderfond ablöschen; mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen und etwa 30 Min. garen lassen; Zum Andicken der Soße etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und in die Soße geben.

Die Miniköche tauschen die Küche kurz mit der Gaststube. Denn wie immer geht es nicht nur ums Kochen, sondern auch um Tischmanieren oder Tischdeko. Ehrls Tochter Johanna wartet bereits. Gummibären und Servietten liegen bereit. Ob die Süßigkeiten

„Bestechung“ sind? Nein, die werden tatsächlich gebraucht, um die „Seerose“ zu falten. Damit nichts verrutscht, dienen die kleinen Päckchen zum Bescheren. Dreimal werden die Ecken nach dem Umdrehen zur Mitte gefaltet. Dann kommt der knifflige Part:

Während die Gummibären dafür sorgen, dass alles so liegen bleibt, müssen die vier Ecken vorsichtig nach oben gestülpt werden. Das gelingt nicht jedem Minikoch gleich auf Anhieb. Teamchefin Beate Schneider zieht einen der Jungs auf. Der zuckt gelassen

die Schultern. Seine Stärken liegen halt eher in der Küche. Das Lob von Küchenchef Arthur Ehrl fällt positiv aus: Gut gemacht! Glatt würde er einen der Miniköche engagieren, doch als Azubi sind die freilich noch ein wenig zu jung für das Business.

DER KÜCHENTIPP



Küchenchef Arthur Ehrl empfiehlt: Einen Tipp? Der Altessinger hat gleich mehrere parat: 1.) Viele tun sich beim Salzen schwer. Da gibt es eine Faustregel – pro Kilo oder Liter 18 Gramm Salz (das entspricht einem gehäuften Esslöffel). – 2.) Egal ob Rosenkohl oder Blumenkohl – damit beim Blanchieren das heiße Wasser überall hinkommt, unten über Kreuz einschneiden. – 3.) Damit vor allem grünes Gemüse seine Farbe beim Blanchieren behält, neben dem Salz eine Prise Hausnatron ins Wasser geben. (re)

Mein Lieblingsgemüse? Brokkoli! Ehrlich!

Die elfjährige Lisa Eichert aus Randeck erzählt von ihren Vorlieben und was sie schon gelernt hat.

Was hat dir diesmal am besten gefallen?

Das Serviettenfalten. Heute haben wir die so genannte Seerose gemacht. Die ist schön. Aber mir haben auch die anderen Techniken gut gefallen. Zuhause mache ich das aber eher selten, wenn was besonders Festliches ist, an Weihnachten zum Beispiel. Das Doppelsegel, das wir beim letzten Mal gelernt haben, das kannte ich übrigens schon vorher. Hackfleisch mansche ich auch gerne, aber das haben heute andere gemacht.

Was war heute neu für dich?

Ich habe zum ersten Mal eine Kohlroulade gewickelt. Da muss man ganz

INTERVIEW

LISA EICHERT
Miniköchin

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! kelheim@mittelbayerische.de

schön aufpassen, dass man mit den Blättern alle Öffnungen zubekommt. Das mit dem Gemüseblanchieren kannte ich auch noch nicht.

Magst du denn Gemüse?

Ja, am liebsten mag ich Brokkoli.

Warum bist du gerne eine Miniköchin?

Weil man da so richtig kochen lernt und auch wie man am Tisch richtig isst und wie man einen Tisch eindeckt.

Heute standen neben der Kohlroulade auch Wirsinggemüse mit Béchamelsoße, Rosenkohl und Krautsalat auf dem Kochplan. Kannst du das schon?

Nein, die Sachen von heute hab' ich noch nie so richtig was gegessen. Aber ich werde alles probieren, ich probiere immer alles.

Was sind deine Lieblingsgerichte?

Nudelauflauf, Apfelstrudel und Knödel mit Soße. (re)

AKTUELL IM NETZ

➔ Mehr zum Thema!



Weitere Informationen und Impressionen zum Kochnachmittag in Altessing finden Sie bei uns im Internet:

➔ www.mittelbayerische.de/kelheim