

Garhamer Zwetschkenknödel

(Michael M. Zwick)

Dieses Rezept ist eine Hommage an meine Großmutter Maria Riederer. Es war nämlich einmal ein kleiner Junge, der in der großen bayerischen Metropole geboren, eigenen Angaben zufolge den schönsten Teil seiner Kindheit im Bayerischen Wald verbracht hatte. Genauer gesagt, bei seiner Großmutter in Garham, einem Tausend-Seelen-Ort, 7 km nördlich von Vilshofen. Opa und Oma hatten dort - gleich links am Ortseingang - ein kleines Haus mit Garten, den sich mehrere Apfelbäume mit einem morschen Birn- und - hier besonders hervorzuheben - einem Zwetschkenbaum teilten. Auf der anderen Seite des Hauses fand sich ein kleines Beet mit allerköstlichsten Erdbeeren, unter die sich ein paar vorwitzige Kartoffeln eingeschlichen hatten. Hinter dem Haus lag eine kleine Scheune, die neben allerlei Holzresten auch dann und wann ein wenig Federvieh beherbergte. Warum ich das erzähle? Weil damit die Quellen der Hauptzutaten erschöpfend umrissen sind.

Was Oma so liebenswert machte, war ihr natürlicher, unverbildeter Charme - Herzensbildung nennt man das, glaube ich, in Bayern. Ihre Attraktivität wurde noch gesteigert durch ihren kleinen Kolonialwarenladen, in dem es neben verschiedenen Grundnahrungsmitteln - hier hervorzuheben Mehl, Zucker, Salz, Öl und Zimt - auch noch mächtige Glasballons gab, die Köstlichkeiten wie Gummibärchen oder saure Drops enthielten. Daneben war Großmutter eine begnadete Köchin: Was sie so alles in der Küche zauberte, war einfache, typisch niederbayerische Landesküche und ungemein lecker. Zu ihrem kulinarischen Fundus gehörten auch Zwetschkenknödel, die sie in einzigartiger Manier zuzubereiten wusste, die ich schon als Kind liebte und von denen meine kleine Geschichte handelt.

Es vergingen viele Jahre. Ich hatte zwischenzeitlich meine Kochkünste beachtlich ausgebaut. Unter meinen etwa hundert Standard-Rezepten befindet sich bis zum heutigen Tag jenes großmütterliche kulinarische Kleinod der Zwetschkenknödel, die man wirklich mit zwei »k« schreibt (und auch so ausspricht). Als ich meine Großmutter letztmalig besuchen konnte - es war auf einer Fahrradtour durch den Bayerischen Wald im Spätsommer 1982 - war sie bereits schwer zuckerkrank. Nichtsdestotrotz bedankte ich mich bei ihr für alle Wohltaten, die sie mir lebenslang hatte angedeihen lassen, damit, dass ich ihr »unser« gemeinsames Lieblingsgericht selbst zubereitete - zum Abschied sozusagen.

Zutaten (für 3 Personen):

18 große, feste, säuerliche Zwetschken

3 mittelgroße mehligere Kartoffeln

1 Ei

3 Teetassen Mehl

1 Teetasse Zucker

1 Prise Salz

2 TL Zimt

250 g Semmelbrösel

4 TL Pflanzenöl

Zubereitung:

Für drei Personen mit veritablem Hunger versorge man sich aus dem Garten mit 3 mittelgroßen, mehligem Kartoffeln, entwende dem Federvieh in der Scheune ein Hühnerei und pflücke 18 große, feste Zwetschken vom Baum, die, wenn sie noch leicht säuerlich sind, um so bessere Knödel ergeben. Nach dem Waschen müssen die Pellkartoffeln durchgegart werden. Während dieser Zeit können die übrigen wichtigen Vorarbeiten erledigt werden, so dass sich eine Gesamtzubereitungszeit von etwa 30 Minuten ergibt: Mit ein paar Tropfen Pflanzenöl in der Pfanne müssen die Semmelbrösel goldgelb angebraten werden - Vorsicht, dass da nichts anbrennt! Sodann vermische man sorgfältig etwa eine Teetasse voll Zucker mit etwa zwei gestrichenen Teelöffeln Zimt aus dem Kolonialwarenladen.

Die weich gekochten Kartoffeln schälen und durch ein Gitter drücken oder alternativ fein zerstoßen und leicht abkühlen lassen. Das Hühnerei, ein Priserl Salz, ein Stäuberl Zucker und so viel Mehl dazugeben, dass ein zäher fester Teig entsteht, der mit den Händen eine Minute lang gut durchgeknetet werden muss. Einen mittelgroßen Topf zu zwei Dritteln mit Wasser füllen und dieses zum Kochen bringi~n; ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzugeben, damit die Knödel am Topfboden nicht so leicht ankleben.

Auf einem mit Mehl bestäubten Brett die gewaschenen Zwetschken in einen möglichst dünnen, gleichwohl dichten Mantel aus Teig einschlagen und in das sprudelnde Wasser geben. Die Knödel sind gar, wenn sie nach wenigen Minuten vom Topfboden an die Wasseroberfläche aufsteigen. Mit einem Löffelsieb aus dem Wasser nehmen, zuerst in Semmelbrösel, dann in Zimt und Zucker wenden und heiß servieren. Dazu gab's bei Großmuttern gerne selbst gepressten Obstsaft.

Wohl bekomm's!