



Alfons Schuhbecks Feinschmeckerei



Leckerbissen für jeden Anlass und viele
Geschichten zum Schmunzeln



ZS
VERLAG

BR
FERNSEHEN

ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze rundum anbraten und im Ofen auf dem Ofengitter je nach Dicke (und Hitze im Ofenraum) etwa 1½ Stunden rosa durchziehen lassen (58°C Kerntemperatur).

2 Für den Salat die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser mit Lorbeer, Chili und Knoblauch weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen und abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 2 bis 3 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln.

3 Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffeln goldbraun anbraten. Dann wenden und auf der anderen Seite braten. Mit je 1 Prise Kümmel und Majoran sowie Chilisalzwürzen. Dann mit Frühlingszwiebeln, Pilzen und Artischocken in eine große Schüssel geben. Mit Zitronensaft und -schale, Knoblauch, 1 EL Öl und Olivenöl marinieren, mit Chilisalzwürzen.

4 Die Würstchen über Kreuz ganz leicht einritzen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das restliche Öl (½ TL) darin verstreichen und die Würstchen auf beiden Seiten langsam braten. Herausnehmen und schräg in jeweils 4 bis 5 Stücke schneiden.

5 Zum Servieren die braune Butter in einer großen Pfanne bei milder Hitze zerlassen. Kardamom, Vanille, Knoblauch, Ingwer, Fenchel, Koriander, Zimt und Zitruschalen hinzufügen. Etwas Pfeffer grob darübere mahlen und mit Fleur de Sel bestreuen. Das Roastbeef darin wenden und in dünne Scheiben schneiden. Den Bratkartoffelsalat auf Teller verteilen, Würstchen und Roastbeefscheiben darauflegen.

Tipp

Wer will, garniert das Roastbeef noch mit Remouladensauce: Dazu 1 hart gekochtes Ei pellen, 4 eingelegte Sardellenfilets, 2 TL Kapern und 1 Essiggurke abtropfen lassen und mit dem Ei fein hacken. 200 g griech. Joghurt (10% Fett), 1 EL Gurkeneinlegewasser und 1 TL Dijon-Senf glatt rühren, Sardellen, Kapern, Essiggurke, Ei und 1–2 TL gemischte Kräuterblätter (z.B. Basilikum, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch; frisch geschnitten) untermischen und mit mildem

Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen.

Einfach festlich

Andere Länder, andere Speisen: Am Heiligen Abend gibt es nichts, was es nicht gibt. Die Gans in England, den Truthahn in Amerika. Bei den Zulus in Afrika wird ein ganzer Ochse geschlachtet, dazu gibt es Maisbrei und selbst gebräutes Bier. In Deutschland bescheidet man sich dagegen mit Kartoffelsalat und Würstln und in Polen tischt man gleich zwölf Gänge auf: für jeden Apostel einen. Weihnachtszeit ist Genusszeit. Schon Winston Churchill hat gesagt: „Man soll dem Leib etwas Gutes tun, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Ein Rat, den man nicht nur an den Feiertagen beherzigen sollte.

Die Christbaumgurke

Alle Jahre wieder ist sie in den USA ein echter Renner. Die Weihnachtsgurke aus Glas. Wie eine Christbaumkugel wird sie an den Weihnachtsbaum gehängt. Noch vor der Bescherung dürfen die Kinder sie suchen, was aber gar nicht so einfach ist. Grüne Gurke. Grüne Tanne. Wer sie als Erstes erspäht, bekommt ein Extra-Geschenk. Typisch USA? Von wegen: Brauch und Gurkenkugel sollen aus Deutschland kommen.

Die Geister der Weihnacht

Perchten, Buttenmandl, Gankerl – die Advents- und auch die Weihnachtszeit ist in Bayern voll mit schaurigen Gestalten. Fast immer haben diese heidnischen Bräuche etwas zu tun mit den Raunächten und dem Winteraustreiben. In einigen Pfarreien in Oberbayern wurde eine Tradition wiederbelebt, die mehr für innere Einkehr und Ruhe steht: das Frauentragen. Dabei wird ab dem 1. Dezember die Statue der schwangeren Maria von Haus zu Haus gebracht. Dann versammelt sich die Familie, um zu beten und zu musizieren. Am nächsten Tag gibt man die Maria einfach weiter. In einem Fall soll das Frauentragen sogar dazu geführt haben, dass sich verfeindete Nachbarn wieder verstehen. Echter Weihnachtsfrieden.

Die Mettensau

Kartoffel statt Kaviar: Jeder dritte Deutsche isst an Weihnachten Kartoffelsalat mit Würstln. Doch woher kommt dieser Brauch? Erklärungsversuche gab es schon viele. Die einen meinen, diese Tradition stammt aus dem Nachkriegsdeutschland, in dem Würstl mit Kartoffelsalat schon eine Delikatesse waren. Die anderen behaupten, es sei einfach praktisch, weil am Heiligen Abend ohnehin so viel zu tun ist. Sehr viel wahrscheinlicher ist aber folgende Geschichte: In der katholischen Tradition zählt der Advent inklusive des Heiligen Abends zur Fastenzeit. Und so gab es früher den fetten Schweinebraten erst nach der Christmette. Die sogenannte Mettensau wurde bereits am 21. Dezember geschlachtet. Und weil die daraus gemachten Würste nicht so lange haltbar waren, hat man die restlichen Würste bedürftigen Mitbürgern geschenkt. Die mussten dann nur noch Kartoffeln für den Festschmaus aufreiben.

Zeit ist das Schönste, was man zu Weihnachten verschenken kann.

**SUPPEN
UND KLEINE
GERICHTE**