

es „Apfelpatz“ (Apfelmus), vermischt mit gekochten Fisolen. Diese Zuspese wurde auch mit dem Wort „Tauchn“ bezeichnet.

#### *Broadernocken:*

Zutaten: Topfen, Kartoffel, Mehl, Milch, Salz und Butter.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten wurde ein mittelfester Teig gemacht; mit dem Löffel wurden geformte Nocken in eine Pfanne mit heißer Butter gegeben und auf beiden Seiten goldgelb gebacken. Wenn die Nocken schön fettig gekocht sind, bedarf es keiner Zuspese.

#### *Speckknödel:*

Zutaten: Selchfleisch, Weißbrot, Eier, Mehl, Petersilie, Milch und Salz.

Zubereitung: Das Selchfleisch wird gekocht und kleinwürfelig geschnitten und mit den Zutaten in einer Schüssel gut durchgemischt, und man gibt so viel Mehl dazu, daß die Knödel nicht zerfallen. Dann sprudelt man Milch oder Wasser mit Eiern und Salz ab, gießt dies über das Ganze, vermischt alles zu einem Teig, den man eine Weile rasten läßt. Inzwischen stellt man in einer Pfanne oder Rein Wasser über, gibt etwas Salz hinein, formt die Knödel faustgroß, die man in das kochende Salzwasser einlegt und je nach Größe 20 bis 30 Minuten kochen läßt. Nun gibt man die heiße Selchfleischsuppe in eine Schüssel und legt die Knödel dazu ein.

Zuspese: Sauerkraut.

#### *Trockenpökeln mit Salpeter:*

Man mischt 2 bis 3 kg Salz mit 10 bis 15 g Salpeter und gibt nach Geschmack gehackten Kümmel, gestoßenen Pfeffer, Wacholderbeeren, ringelig geschnittene Zwiebeln und Knoblauch dazu. Der Knoblauch muß mit dem Salz verrieben werden. Diese Menge Pökelsalz reicht für 50 kg Fleisch. Die Fleischstücke werden mit dem Salz gut eingerieben und so eng wie möglich in ein Faß geschichtet. Auf jede Lage Fleisch kommt eine Lage von dem für das Einreiben nicht benötigten Pökelsalz. Auf das Fleisch legt man ein Tuch. Mit einem Brett zugedeckt und beschwert, bleibt das Fleisch drei bis vier Wochen im Faß. Das Fleisch wird öfter umgeschichtet und mit der sich bildenden Lake übergossen. Die

Pökellung ist fertig, wenn die Farbe des Fleisches gleichmäßig ist. Dann wird das Fleisch zum Abtrocknen aufgehängt und kommt anschließend in die Räucherherkammer. Das Räuchern soll möglichst langsam vor sich gehen, das heißt, der Rauch darf nie zu warm sein und soll mindestens vier Wochen dauern. Nur so wird der Speck schön hart und hat ein bekömmliches Aroma.

#### *Trockenpökeln ohne Salpeter:*

Auf 1 kg Fleisch nimmt man 25 bis 27 g Salz Mischung, hergestellt aus 3 kg Salz, 150 gestoßenen Wacholderbeeren, 50 Pfefferkörnern, davon 25 schwarz und 25 weiß (gestoßen), 100 g Koriander (gestoßen), 100 g Knoblauchpulver, 25 g Neugewürz, 3 gestrichenen Kaffeelöffeln Thymian, 3 gestrichenen Kaffeelöffeln Majoran, 10 zerkleinerten Lorbeerblättern, 90 g Zwiebelpulver, 80 g Kümmelpulver, ein Eßlöffel Zucker, 20 bis 30 g gestoßenen Senfkörnern. Das Fleisch bleibt 16 bis 17 Tage im Pökelfaß, dicke Fleischstücke bleiben vier Wochen im Faß. Das Fleisch wird ebenfalls immer wieder umgedreht und mit der sich bildenden Lake übergossen. Das Räuchern erfolgt wie im vorstehenden Absatz beschrieben.

#### *Rübenkraut:*

Für die Zerhackung der Rüben verwendet man einen eigenen Hobel (genannt „Zedl-Bankö“ oder „Ruabn-Bankö“), dadurch wird das Kraut längs gestreift wie beim Weißkraut und wird ohne Saft in ein Faß eingestampft. Lagenweise, etwa alle 10 cm, eine Handvoll Salz dazugeben. Auf die Rübenstücke legt man zum Schluß ein entsprechend großes Tuch, darauf kommt ein Holzdeckel, der mit Steinen beschwert wird. Alle drei Wochen wird das Tuch gewechselt, und das Tuch, die Steine und das Brett werden jedesmal heiß gewaschen. Das Rübenkraut kam fast täglich gekocht oder direkt aus dem Faß auf den Tisch des Bauern. Heute wird es nur mehr selten zubereitet.

#### *Sauerkraut:*

Feste Weißkrautköpfe läßt man mehrere Tage abliegen, bevor sie mit dem Krauthobel fein geschnitten werden, die äußeren Blätter und der Strunk werden