

Kräftig kneten fürs Leibgericht

Geretsried – Johann Kindler liebt Teigwaren. Aber keine Fertig-Pasta, sondern die selbst gemachten Nudeln und Nockerln seiner Frau. Um sein Leibgericht möglichst oft genießen zu können, hat sich der 81-Jährige zum Knet-Spezialisten entwickelt. Mit kräftigem Druck walkt er den Teig, bestehend aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz. „Wenn ich ihn auseinander ziehe, und es sind keine Knötchen mehr drin, ist er gut“, verrät er das Geheimnis für den Grumbeer-(Kartoffel)-Nockerln-Teig.

Für dieses donauschwäbische Arme-Leute-Essen kocht Anna Kindler sechs mittelgroße Kartoffeln in Salzwasser weich. Die 76-jährige gelernte Hauswirtschafterin stammt aus der Batschka, heute Serbien und teils Ungarn. Ihr Mann kommt aus dem Banat, das im Dreiländereck Rumänien, Ungarn, Serbien liegt. Es ist auch die Liebe zur deftig-würzigen Küche ihrer Heimat, die das Ehepaar seit 53 Jahren verbindet. Während Anna Kindler von dem Teigklumpen kleine Fetzen abzupft und sie auf einem mit Mehl bestäubten Tablett ausbreitet, erzählt sie von den Gerichten ihrer Kindheit. Damals sei es ganz



Lieben die deftig-würzige Küche ihrer Heimat: Anna und Johann Kindler. Bei der gelernten Hauswirtschafterin sitzt jeder Handgriff. Einen tüchtigen Assistenten hat die 76-Jährige in ihrem Mann (81).

normal gewesen, dass jeder „Kleinhäusler“ ein Schwein und einige Hühner besaß. „Das Schlachtfest war immer ein großes Ereignis“, erinnert sie sich. Das Schweinefleisch wurde mangels Kühlschrank gepökelt, geräuchert oder gebraten und, im eigenen Schmalz eingelegt, schicht-

weise in großen Kübeln gelagert. Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel wurden in Sand eingeschlagen und überwintert so auf dem Lehm Boden im Keller.

Das gute Schweineschmalz von damals vermisst die Donauschwäbin heute beim Kochen. Sie schwört stattdessen



auf Rapsöl, in dem sie die klein geschnittenen Kartoffeln nun anbrät. Die Nockerln kochen derweil in Salzwasser. In einer weiteren Pfanne röstet Johann Kindler Brotstückchen knusprig. Die abgetropften Teignocken werden kurz mit den Kartoffeln gebraten, zum Schluss

kommt das Brot darüber. Statt Brot kann man auch geröstete Zwiebeln verwenden. Johann Kindler ist „ein Süßer“, wie er gesteht. Deshalb mag er zu den Grumbeer-Nockerln am liebsten selbst gemachtes Quittenkompott. Ein Salat passt aber genau so gut dazu. Zu trinken gibt es einen

Grumbeer-Nockerln

Rezept für zwei Personen:

- 6 mittelgroße Kartoffeln kochen und anschließend anbraten. Einen Teig herstellen aus 500 g Mehl, 4 Eiern etwas Wasser oder Sahne und 1 Teelöffel Salz.
- Den Teig gut durchkneten, kleine Fleckerl abzupfen und in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.
- Abtropfen lassen, mit den Kartoffeln braten. Geröstetes Brot oder geröstete Zwiebeln darüber streuen.

original ungarischen „Szekérvár-Mädchentraube“, den das Ehepaar in einem Discounter entdeckt hat. Weil die Kindlers ihre Gäste gerne verwöhnen, haben sie für uns sogar noch ein Süßkraut mit Wammerl und Wurst als Hauptgang gekocht sowie Schneenockerl aus Eiweiß mit Vanillesauce als Nachspeise. tal

Kochgeschichten

In unserer Serie „Gar is: Kochgeschichten aus Geretsried“ verraten Profis und Hobbyköche, Prominente und Leute wie du und ich jeden Mittwoch ihre Lieblingsrezepte.

FOTOS: SH