

Popelkotze

Vorbemerkung:

Viele geprüfte und erfolgreiche Rezepte verlassen jährlich unsere Versuchsküche und erweitern den Speisenplan vom Kantinenessen bis hin zur Gourmetküche.

Unser heutiges Rezept ist traditionell in etlichen Kulturen nachweisbar (seit dem 15. Jahrhundert im deutschsprachigen Raum), wurde aber entsprechend unserer Philosophie für die moderne Küche neu konzipiert.

Zutaten:

200 g diverse Gemüse als Basis

je 100 g Sellerie und Porree

1 Zwiebel

250 g Bauchfleisch vom Schwein

125 g Graupen

1 Flasche Weißwein

1 TL Currypulver

1 TL Kümmel

1 EL Pimentkörner

3 TL Ketschup

Bohnenkraut

100 g Korinthen

Zubereitung:

Das Fleisch (möglichst mit Schwarte) in kleine Würfel schneiden, das Gemüse auch, aber nicht so klein.

Die Zwiebel zusammen mit den Pimentkörnern anbraten, dann das Fleisch hinzufügen.

Das ganze dann mit dem Weißwein aufgießen, die Graupen hinzufügen, zum Kochen kommen lassen, nach 20 Minuten das Gemüse und die Gewürze hinzutun und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Ganz zum Schluss kommen noch die Korinthen hinzu (nicht mehr kochen).

Das ist ja nun eigentlich nichts Besonderes und dafür bedarf es auch keiner Versuchsküche.

Der entscheidende Gedanke war nun die Rekonstruktion des ursprünglichen sehr gesunden, weil auch leicht verdaulichen Gerichts: Als sehr empfehlenswert hat sich nach vielen Versuchen folgendes Verfahren bewährt:

Man lässt das Gericht abkühlen auf Zimmertemperatur, füllt es um in einen Plastiktopf, füge Lab hinzu (8 Tropfen – erhältlich im Reformhaus), auch 2 EL Pepsinwein. Dann lässt man es 1 bis 2 Tage stehen (am besten auf einer sonnigen Fensterbank), und rühre es ab und zu um. Auf keinen Fall fest verschließen! Wenn beim Umrühren ein leicht säuerlicher Geruch aufsteigt, ist das Gericht fertig! Man kann es lauwarm sofort essen, wenn nicht, muss man es in den Kühlschrank stellen. Dort hält es sich etwa eine Woche.

Fazit:

Bei unseren Testreihen zur Geschmacks- und Geruchsbeurteilung muss man ehrlicher Weise zugeben, dass unsere Probanden (Studenten aus der Mensa) wenig Begeisterungen für das neue Gericht zeigten. Obwohl ja gerade durch den Zusatz von Graupen (Kotze) und das Einstreuen von Korinthen (Popel) der eigenwillige Name des Gerichts bekräftigt wurde. Bedenklich stimmt uns allerdings auch, dass selbst unser Laborküchenhund namens Bio Leck, ein alerter Labrador-Rüde, der sonst auch als Vorkoster bei uns arbeitet, dieses Gericht selbst noch nach Hinzufügen einer gehörigen Portion Gammelfleisch nur anbellte.

Trotz allem muss man sagen, unser Ziel, nämlich eine leicht verdauliche Speise zu entwickeln, die besonders von Magenkranken problemlos angenommen würde, haben wir erreicht:

Dieses Gericht ist äußerst gesund, sozusagen eine Krankenkost, da es bereits vorverdaut im Magen ankommt. Allerdings müssen wohl noch geschmacklich wie auch geruchlich daran arbeiten. Sehr positiv sehen wir, dass der optische Eindruck dem Original recht nahekommt.

Anmerkung:

Interessant ist noch das Fax, das unser Mitarbeiter aus Angola schickte. Dort wird eine Abart mit Anislikör übergossen als Dessert gereicht. Auf der Speisekarte wird es aufgeführt unter dem Namen „Tosse con Cubos“ (übersetzt „Würfelhusten“).