

Foto: Matthias Schrader

Jürgen Knopp, Staats-Zeitung, Berlin, fragt
Dominik Sedlmeir, Klassiker-Koch aus München:

Lau oder heiß? - Wie sollte die Münchener Weißwurst temperiert sein beim Servieren?



JK



DS



JK: „Bei uns in der Hauptstadt gibt’s direkt am Hackeschen Markt eine bayerische Lokalität (es gibt noch mehr davon, am Zoo etwa oder bei mir hier um die Ecke in der Leipziger). Also jedenfalls hab ich neulich dort Weißwürste gezutelt. Die waren recht gut, bloß habe ich anschließend moniert, dass das Brühwasser nur mal so eben lauwarm war. Die Madame war auch ganz zerknirscht, aber das heißt ja nix, denn ob die Bedienung hier wirklich vom Fach ist, muss man immer bezweifeln. Jedenfalls bin ich ins Grübeln geraten, ob das Wasser im Steintopf nun lauwarm zu sein hat

beim Servieren oder heiß. Vielleicht weißt Du als Münchner und Mann vom Fach da Bescheid.“ **DS:** „Denke schon. Pass auf: Das mit den Weißwürsten ist so eine Sache. Die sind nämlich ziemlich schwer zu machen, weil die Haut verhältnismäßig dünn ist und das Ding, wenn man nicht aufpasst wie ein Haftmacher unheimlich leicht platzt - und das will dann erst recht keiner. Also kann’s schon mal passieren, dass das Wasser nicht richtig heiß ist. Zu kalt darf’s natürlich auch nicht sein...und viel Senf dazu, aber nur den süßen, groben ...und nicht so viel Zitronenmelisse drin ...“

Wenn Amerikaner frühstücken, gibt es Pancakes. Deutsche mögen sie genauso gern, wenn auch mehr als Desert.

Deutsch-amerikanisches
Schätzchen:
Eierkuchen alias Pancake

Aufpassen ‘wie ein Haftmacher

Dominik ist ein waschechter Münchner, man merkt’s an seiner Aussprache. Aus aktuellem Anlass (siehe ganz oben) haben wir nun gerätselt, woher der bayerische Begriff „wia a Haftmacha“ kommt. Im Kontext z. B. „Do muast aufpass’n wiara Haftmacha“, übersetzt: „Da musst Du ganz besonders (sehr) aufpassen“. Aber was macht der Haftmacher denn so Besonderes, und wie ist der Begriff entstanden?

Und das sagt die Wissenschaft: Haftl oder Heftl sind die Haken und Ösen, die Kleider zusammenhalten. Diese müssen akkurat vernäht werden, damit die Roben und Gewänder auch richtig sitzen, das Mieder den Busen und die Taille richtig zu Geltung bringt etc. Also muss der Haftmacher bei seiner Arbeit gut aufpassen, sonst platzt die schöne Pelle und er kriegt Ärger mit seiner Kundschaft - zur Gaudi der Anwesenden.

Blaubeer-Pancakes

Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Mehl ● 1/4l Milch ● 2 Eier ● 1 Vanilleschote ● 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker ● 2 EL Keimöl ● 200 g Blaubeeren ● 2 EL Halbfettmargarine ● Ahornsirup etwas Puderzucker.

Zubereitung: Mehl sieben und mit der Milch verrühren. Eier trennen. Vanilleschote halbieren und sark auskratzen. Mit dem Eigelb verquirlen und in die Mehlmischung rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und während des Schlagens den Zucker einrieseln lassen. Eischnee mit einem Löffel zügig unter den Teig heben. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit etwas Öl auspinseln. Teigesslöffelweise in die Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur kleine Pfannkuchen backen.

Nach etwa zwei Minuten Pancakes wenden und fertig backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Pancakes warm halten. Blaubeeren verlesen, kalt abbrausen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Pancakes mit Halbfettmargarine bestreichen und zusammen mit den Blaubeeren und Ahornsirup servieren. Auf Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

