

OLIVER PÖTZSCH

Das Kochbuch der Henkerstochter



riva

OLIVER PÖTZSCH

**Das Kochbuch der
Henkerstochter**

OLIVER PÖTZSCH

**Das Kochbuch der
Henkerstochter**

DIE REZEPTE DER FAMILIE KUISL

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.

Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Dieses Buch ist für Lernzwecke gedacht. Es stellt keinen Ersatz für eine individuelle medizinische Beratung dar und sollte auch nicht als solcher benutzt werden. Wenn Sie medizinischen Rat einholen wollen, konsultieren Sie bitte einen qualifizierten Arzt. Der Verlag und der Autor haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind.

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2023

© 2023 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Dieses Werk wurde vermittelt durch die Autoren- und Projektagentur Gerd F. Rumler (München).

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Abbildungen Umschlag und Innenteil: Stephanie Just

Layout: Isabella Dorsch, München

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-1764-3

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1467-0

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1470-0



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Für meine Eltern Claudia und Peter, die mir die Liebe zum Kochen mitgegeben haben und ohne die dieses Buch nicht geschrieben worden wäre. Danke für eure Geduld, eure Hilfe und die vielen Tipps und Rezepte!

Inhalt

Einen gottgesegneten Appetit und Hals- und Beinbruch!

Bei den einfachen Leuten

Hafergrützmus für brave Scharfrichter-Enkel

Onkel Barthls Zwiebelsuppe

Anna-Marias Gemüsebrühe

Geschupfte Nudeln mit gekümmeltem Kraut und Speck

Henkers Leibspeise: Eintopf mit Hammelfleisch und Rüben

Süßer Mehlmusauflauf aus dem Schwabenländle

Geschmälzte Brotsuppe

Linseneintopf mit Suppengrün

Bei den Patriziern

Coq au Vin

Braumeisters Rehrücken

Feines Brot auf welsche Art

Böfflamott

Forelle nach Henkerstochter Art

Die schnellste Pastete der Welt

Glasierter Fasan

Barockes Honigparfait

Märkte und Feste

Martinsgans mit Äpfeln und Birnen

Maultaschen
Seelenbrot
Schmalznudeln
Bratäpfel
Früchtebrot
Lebkuchen à la Emmi
Fürstlicher Christstollen

Im Wirtshaus

Bierbrot
Bamberger Zwiebel
Das beste und schnellste Brathähnchen der Welt
Brezknödel
Eintopf mit Bohnen und Fenchel
Griebenschmalz mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran
(Hungrige-Henker-Fett)
Georg Kuisls liebster Krautsalat
Soleier

Im Wald

Papas Kräuterbutter
Omelette mit Wildkräutern
Pilzragout
Pilzrisotto mit Graupen
Blaubeerpfannkuchen
Sachsenrieder Wildschweintrüben
Brombeeressig
Kaninchenbraten »Schongauer Art«

Allerlei Süßes

Arme Ritter
Scheiterhaufen
Quittenbrot
Topfen-Finger
Hollerkücherl
Ani Kuisls Butterplätzchen
Zwetschgenbavesen
Kandierte Walnüsse

Heilkunde

Dr. Faustus' Theriak
Hühnersuppe mit frischem Thymian
Lindenblütentee mit Honig und Rosmarin
Hypocras
Grüne Suppe
Fichtenspitzen-Schnaps
Wald-Pralinen
Uschis Johanniskraut-Balsam

Aus fernen Landen

Heidentopf
Simons Kaffee
Aliahmads Auberginen
Aliahmads Safranreis
Zitronen-Tarte
Kissen des Sultans
Sonnensuppe
Venezianische Ravioli à la Contarini

Über den Autor

Einen gottgesegneten Appetit und Hals- und Beinbruch!

Lust auf eine echte Henkersmahlzeit? Keine Angst, es schlägt nicht Ihr letztes Stündchen! Wobei meine Familie da eventuell ein Wörtchen mitzureden hätte. Vom 16. bis zum 19. Jahrhundert waren meine Vorfahren, die Kuisls, als Scharfrichter in Bayern tätig, und vermutlich haben sie in dieser Zeit sehr viele unterschiedliche Henkersmahlzeiten erlebt ...

Ich möchte Ihnen in diesem Kochbuch nicht Ihre letzte Mahlzeit auftischen, sondern stattdessen eine ganz besondere Küche präsentieren: die Küche meiner Ahnen! Darunter finden sich Rezepte für Gerichte, die Sie vielleicht schon aus meinen Romanen rund um den Scharfrichter Jakob Kuisl kennen. Darüber hinaus erfahren Sie jede Menge über weitere wohlschmeckende Gerichte aus dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit. Einige der Rezepte habe ich zudem aus alten Kochbüchern meiner Familie oder sie wurden mündlich weitergegeben. Von meiner Urgroßmutter Ani Kuisl stammt eine handgeschriebene Rezeptsammlung, die ich für dieses Kochbuch eingesehen habe. Vieles kommt jedoch aus meiner eigenen Küche, vielfach erprobt, häufig gekocht und von meiner Familie heiß geliebt!

Die Kuisls haben immer gern gekocht, und das ist bis heute so. Ich selbst bin leidenschaftlicher Hobbykoch, sehr zur Freude meiner nicht kochenden Ehefrau und meiner Kinder. Schon als kleiner Bub habe ich meinen Eltern bei größeren Feiern in der Küche geholfen, ich habe Zwiebeln mit der Taucherbrille geschnitten, Raviolis mit Lauchfäden verknotet und Mayonnaise mit dem Schneebesen geschlagen, bis mir fast die Hand abfiel. Mein erstes selbst gekochtes Gericht war übrigens Röstbrot mit Majoran, Salz und zerlassener Butter. Das liebe ich heute noch!

Die einstige Henkersmahlzeit bestand beileibe nicht nur aus Wasser und trocken Brot. Ich habe in einer Chronik die Menüfolge einer Augsburger Henkersmahlzeit aus dem 18. Jahrhundert gefunden. Sie zog sich über drei Tage hin. Das ganze Menü aufzuzählen, würde hier den Rahmen sprengen – und ich will Ihnen auch nicht unnötig den Mund wässrig machen. Lassen Sie mich nur so viel sagen, dass es Kaffee mit Schmalzbrezen, Butterpastete mit Kalbfleisch, gebackenen Fisch, gebratene Hühner und Kapaune gab. Vor der Hinrichtung reichte der Wirt dann noch mal einen ganzen Liter Wein extra, und zwar nicht den schlechtesten!

Warum es das Ritual der Henkersmahlzeit gibt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Vermutlich wollte man in den alten Zeiten den zum Tode Verurteilten gnädig stimmen, damit er nicht als hungriger Rachegeist von den Toten zurückkehrte. Außerdem ging es wohl darum, die armen Galgenvögel ordentlich abzufüllen, damit sie stillhielten. Seien Sie beruhigt, das habe ich mit Ihnen nicht vor ...

Ich möchte Sie stattdessen mit diesem Kochbuch entführen in die Welt meiner Ahnen, in den Kosmos meiner

Henkerstochter-Romane, und ja, auch in meine eigene Küche - und Ihnen zugleich zeigen, wie überaus wohlschmeckend die Gerichte der damaligen Zeit sein konnten. Henkersmahlzeiten, also das, was der Scharfrichter Kuisl, seine Tochter Magdalena oder ihr kaffeesüchtiger Mann Simon jeden Tag aßen, konnten nämlich echte Festessen sein, und das mit den einfachsten Mitteln. Gelegentlich stoßen Sie in meinen Rezepten auf Zutaten, die es damals noch nicht gab. Wenn Sie es ganz authentisch haben wollen, können Sie diese einfach weglassen. Alle Rezepte funktionieren auch ohne das moderne Beiwerk, wobei ich finde, man muss nicht päpstlicher sein als der Papst. Immerhin soll Kochen (und vor allem Essen!) ja Spaß machen.

Nun wünsche ich Ihnen, meine hochgeschätzten Leserinnen und Leser, Henkersknechte und Henkerstöchter, einen guten Appetit - und vor allem eine ruhige Hand beim Schneiden der Zwiebeln, beim Sieden, Rösten, Hacken und beim Köpfen der Lauchstängel!

Ihr leidenschaftlicher Hobbykoch und Henkersnachfahre

Oliver Pötzsch

Bei den einfachen Leuten

»Erst jetzt sah Magdalena draußen im Gang, wo sich die Kochstelle befand, eine Frau, die in einem Topf rührte. Sie war breit gebaut, alles an ihr wirkte ein wenig zu schwer und zu mächtig, beinahe überlebensgroß. [...] Die dicke Frau drückte dem kleinen Paul, der abwartend neben ihr stand, den Kochlöffel in die Hand und hob in gespielter Strenge den Finger.
>Rühr schön weiter!«, befahl sie. >Sonst brennt uns der Brei an, und die Schweine freuen sich über ein zweites Frühstück.««

(Aus: *Die Henkerstochter und der Teufel von Bamberg*)

Machen wir uns nichts vor: Das Essen, das die Kuisls und andere einfache Leute täglich auf den Tisch bekamen, war – zumindest auf den ersten Blick – ziemlich eintönig. Man aß, was das Feld und der eigene Garten hergaben. Und das waren Brot, Suppen, Bohnen und Kraut, Mehlspeisen und vor allem sehr, sehr viele unterschiedliche Breie – das sogenannte Mus. Das lag auch daran, dass den Leuten damals schon sehr früh die Zähne ausfielen, hartes Brot ließ sich so nicht mehr kauen. Die sämige Brotsuppe, wie sie heute noch in einigen ländlichen Gegenden gereicht wird, ist ein Überbleibsel dieser Zeiten. Ebenso nahrhaft war übrigens der Alkohol. Oft fing der Tag mit einer leckeren Biersuppe oder verdünntem Wein an, auch für die Kinder.

Frisches Fleisch gab es nur zu den Schlachtzeiten im Herbst, dazwischen höchstens Geflügel. Die jährliche Schlachtung

des Hausschweins war jedes Mal ein großes Fest, dann gab es Blutsuppe, Schmalz und Gesottenes, man aß, bis man förmlich platzte. Der Rest wurde verwurstet und geräuchert in den Kamin gehängt, wo man sich den Rest des Jahres über bediente.

Anna-Maria Kuisl, die Frau des Schongauer Henkers, wird in ihrem Garten wohl schon vieles vorgefunden haben, was sie für ihre Küche brauchte: Zwiebeln, Bohnen, Karotten, Erbsen und Pastinaken ... Gebacken wurde auf den Bauernhöfen nur einmal die Woche, dann jedoch gleich mehrere Laibe. Der Brotofen lag wegen der Feuergefahr meist außerhalb des Hauses.

Da frisches Gemüse nur zur Erntezeit vorhanden war, war das eingemachte Kraut umso wichtiger. Nicht umsonst findet es sich in vielen Rezepten der damaligen Zeit, es stellte meist die einzige Vitaminzufuhr dar. Gewürzt wurde mit den heimischen Kräutern, mit Kümmel, Dill und Petersilie. Es brauchte schon eine gute Köchin und vor allem viel Zeit, um aus den einfachen Zutaten schmackhafte, abwechslungsreiche Gerichte zu zaubern! Meine Vorfahren haben das sicher gekonnt, wie Sie an den folgenden Rezepten sehen können.

Übrigens: Da Scharfrichter pro Hinrichtung bezahlt wurden, wird es wohl bei den Kuisls kurz nach dem Gang zum Schafott besonders hoch hergegangen sein - eine ganz besondere Art der Henkersmahlzeit ...

Hafergrützmus für brave Scharfrichter-Enkel

Nicht nur Kuisls Enkel Peter und Paul werden diese Mahlzeit wohl geliebt haben! Heutzutage hat die Hafergrütze als Powerfood-Porridge ihren Siegeszug in deutschen Küchen angetreten. Dabei war der Haferbrei früher ein klassisches Arme-Leute-Essen. Wenn die Bauern ihr Getreide zur Mühle brachten, blieb sogenanntes grobes Breimehl übrig, das weniger zum Backen taugte. Für die meisten Menschen fing jeder Tag mit einem sogenannten Mus an. Das konnte aus unterschiedlichen Getreidearten bestehen.

Meinen Kindern habe ich jahrelang eine Portion Hafergrützmus (oder eben Porridge) zum Frühstück gekocht, es hält lange vor, ist günstig, süß und trotzdem sehr gesund! Das Original wird übrigens mit Wasser zubereitet, aber ich finde es mit Milch viel leckerer. Hier also mein eigenes Rezept, das sich sicher nicht sehr von dem meiner Vorfahren unterscheidet ...



FÜR 2 HENKERSENKEL

- 1 EL Butter
- 8-9 gehäufte EL Haferflocken
- 2 Prisen gemahlener Kardamom
- 1 große Tasse Milch
- 2 Prisen Salz

1 Schuss Sahne

Honig nach Belieben

evtl. gemahlener Zimt

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Haferflocken und Kardamon hinzugeben und leicht anrösten, bis die Mischung zu duften beginnt.
2. Milch zugießen und Mischung unter Rühren so lange kochen, bis ein sämiger Brei entsteht.
3. Salz und Sahne einrühren, ggf. etwas Milch nachgießen, wenn die Masse zu dick wird.
4. Mus mit Honig süßen, in Schüsseln anrichten und evtl. mit Zimt bestreuen.

TIPP: Dazu passen Joghurt, frische Früchte oder Apfelmus. Wer will, kann klein gehackte Äpfel oder Birnen mit den Haferflocken anrösten oder während des Kochens eine halbe zerdrückte Banane zugeben. Gut schmecken auch Walnüsse oder Beeren, die man am Ende auf das Porridge streut. So entsteht jeden Tag ein neues leckeres Gericht.





Onkel Barths Zwiebelsuppe

Zwiebeln waren das Gemüse der armen Leute, sie wuchsen in jedem Garten und dienten roh gegessen als wichtige Vitaminquelle. Die Wunderknolle enthält schließlich viel Vitamin C, aber auch Kalium, Phosphor und Selen, das als Anti-Aging-Mittel gilt. Außerdem sollen Zwiebeln antiviral und antibakteriell wirken. Der echte Jakob Kuisl ist mit 83 Jahren für damalige Verhältnisse sehr alt geworden. Vielleicht weil er viele Zwiebeln aß? Namenspatron für folgendes Rezept ist Kuisls Bruder Bartholomäus, der Bamberger Scharfrichter in meinen Romanen.



FÜR 4 SUPPENKASPER

4-5 mittelgroße Zwiebeln (etwa 500 g)

2 EL Butter

1 gehäufter EL Mehl

150 ml trockener Weißwein

je 1 gestrichener TL Kümmel und getrockneter Thymian

800 ml Gemüsebrühe (siehe Seite 16 oder aus Pulver bzw. Brühwürfeln)

Salz, Pfeffer

4 Scheiben altes Weißbrot

1 Knoblauchzehe

100 g kräftiger Käse (z. B. Gruyère oder alter Gouda)

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin leicht glasig dünsten. Das Mehl darüberstreuen und kurz anbräunen. Achtung, nicht anbrennen lassen!
2. Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Kümmel und Thymian hinzugeben.
3. Die Brühe angießen und Suppe ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
5. Das Brot toasten oder im Ofen rösten. Knoblauchzehe schälen, halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Den Käse reiben.
6. Suppe auf 4 feuerfeste Schüsseln verteilen, jeweils 1 Scheibe Brot darauflegen und mit Käse bestreuen. Wenn die Scheibe nicht in die Schüssel passt, entsprechend zuschneiden. Suppe im Ofen so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

TIPP: Zu der Zwiebelsuppe trinkt Onkel Barthl den gleichen Weißwein, den er zum Kochen verwendet hat. Gerne aus dem schönen Frankenland!





Anna-Marias Gemüsebrühe

Die wichtigste Nahrungsquelle der armen Leute war sicher neben dem Feld mit seinem Korn der sogenannte Krautgarten, der vor jeder noch so kleinen Hütte angelegt war. Hier gedieh unterschiedliches Gemüse wie Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Karotten, Kohl oder Sellerie.

Auch Jakob Kuisls Frau Anna-Maria besitzt in meinen Romanen so einen Garten, in den ersten Büchern der Reihe taucht er immer wieder auf. Die Henkersgattin zaubert aus ihrem Wurzelgemüse eine Brühe, die an kalten Tagen die nötige innere Wärme schafft. Mein Rezept stammt von meinem Vater, der dafür Olivenöl nimmt. Sie können stattdessen auch Butterschmalz verwenden, dann ist es authentischer!



FÜR 1 TOPF GEMÜSEBRÜHE

- 1 große Zwiebel
- 4 mittelgroße Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 50 ml Olivenöl (oder 2 EL Butterschmalz)
- 1 Glas trockener Weißwein
- ca. 1 1/2 l heißes Wasser

je 1 TL Kümmel und getrockneter Thymian
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Belieben
1 Lorbeerblatt
geriebener Parmesan nach Belieben

1. Die Zwiebel mit Schale halbieren. Das restliche Gemüse putzen, waschen oder schälen und klein würfeln. Petersilie waschen und hacken.
2. Öl in einem großen Topf heiß werden lassen, die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten hineinlegen und gut anbraten (die Röstaromen sind für den Geschmack der Brühe wichtig).
3. Jetzt das restliche Gemüse zugeben und kurz anbraten, dabei die Zwiebelhälften nicht wenden.
4. Mit dem Weißwein ablöschen, das heiße Wasser, Kümmel, Thymian, 1 TL Salz, Pfeffer, Petersilie und das Lorbeerblatt hinzugeben und Brühe zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und Suppe etwa 1 Stunde ganz leicht köcheln lassen, dabei nicht umrühren. Mit einem Löffel immer wieder den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
5. Topf vom Herd nehmen, Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Zwiebelhälften und das Lorbeerblatt herausnehmen.
6. Suppe mit dem Gemüse als Minestrone servieren oder durch ein Sieb abseihen, um eine klare Brühe zu

erhalten. Die Minestrone mit reichlich Parmesan bestreuen.

TIPP: Die abgeseigte klare Brühe dient als Zutat für viele Rezepte in diesem Kochbuch. Bereiten Sie also ruhig mehr davon zu und frieren Sie sie ein! In gut verschlossenen Gläsern hält sie sich auch ca. 2 Wochen im Kühlschrank.





Geschupfte Nudeln mit gekümmeltem Kraut und Speck

Dieses Gericht ist das Lieblingsessen von Jakob Kuisls Enkel Paul, der im achten Band der Reihe ja eine Lehre bei seinem Großvater beginnt. Es ist äußerst nahrhaft, danach lässt sich hervorragend der Folterkeller aufräumen und der blutige Schinderkarren schrubben. Auch meine Tochter Lily liebt die Nudeln! Als Vegetarierin lässt sie jedoch den Speck weg.

Nudeln und Kraut standen damals fast täglich auf dem Speiseplan, das Geräucherte wird es allerhöchstens am Sonntag gegeben haben. Die Nudeln machte man natürlich selbst. Man rollte den Teig auf einem eingemehlten Brett aus und »schupfte« mit dem Messer kleine Teigwürmchen ins kochende Wasser. Meine geschupften Nudeln sind eigentlich Spätzle, weil ich auch Eier verwende. Ich nehme für die Zubereitung zudem eine sogenannte Spätzlepresse, das ist einfacher. Außerdem sieht das Ding passenderweise fast aus wie ein Folterinstrument. Es gibt sie recht günstig in fast jedem Supermarkt zu kaufen.



FÜR 4 HUNGRIGE HENKER

3 Eier

Salz

50 ml warmes Wasser

250 g Weizenmehl

1 EL Butterschmalz (oder Butter)

150 g geräucherter Speck

1 mittelgroße Dose Sauerkraut (ca. 600 g)

Pfeffer und Kümmel nach Belieben (Ich bin Kümmel-Fanatiker! Ist auch gut für die Verdauung.)

1. Die Eier, 1 gestrichenen TL Salz und das warme Wasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen.
2. In einem großen Topf reichlich Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen.
3. Währenddessen nach und nach das Mehl zur Eiermasse geben und mit einem hölzernen Kochlöffel einrühren, bis ein fester, aber noch fließfähiger Teig entsteht.
4. Teig portionsweise in die Spätzlepresse füllen, in das kochende Salzwasser drücken und ca. 5 Minuten kochen, bis die Spätzle nach oben steigen. Dann Spätzle mit einem Schaumlöffel herausheben, in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und darin anbraten.
6. Die Spätzle hinzugeben und kurz mitbraten.
7. Sauerkraut, Pfeffer und Kümmel unterheben, alles 10 Minuten bei geringer Hitze dünsten und zum Schluss mit Salz abschmecken.

TIPP: Mit dem Spätzle-Grundrezept können Sie natürlich auch Käsespätzle machen. Dazu halbe Zwiebelringe in einer großen Pfanne mit viel Butter anbräunen, bis sie leicht süßlich schmecken. Spätzle und geriebenen Käse (z. B. Gouda oder Gruyère) hinzugeben, vermischen, in eine gefettete Auflaufform füllen und im Ofen überbacken.