

Einfach super

Wer aus Mehl, Milch und Eiern ein Teiglein rührt, steht am Beginn zahlloser Gerichte der Armenküche. Etwa **Bündner Pizokels**, wie man sie dort seit Jahrhunderten kocht.

MICHAEL MERZ (TEXT)
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Man kann es drehen, wenden und auch verklären, wie man will: Die Küche der Alpen ist im Kern eine Armenküche. Sie ist das Resultat kurzer Frühlings- und Sommermonate, der hohen Lagen und karger Böden. Von Frankreich bis hinüber nach Österreich: Die Gerichte sind sich allesamt ähnlich. Sie entstanden aus dem wenigen, was man hatte: Kartoffeln, Rüben, Käse, Butter, Milch, Quark und Mehl.

Im späten 19. Jahrhundert brachten reich gewordene Auswanderer einen gewissen Wohlstand in die Bergtäler. Noch etwas später kamen die ersten Touristen. Und hatten bereits die Auswanderer die altingesessenen Gerichte verlangt, so wollten jetzt auch die Winter- und Sommergäste einheimische



Heute kocht für Sie
**Tino
Zimmermann**

Gault Millau: 15 Punkte

Stiva Veglia
7130 Schnaus
Tel. 081 925 41 21
Montag und Dienstag geschlossen
www.stiva.veglia.ch

Kost essen. Die Fremden probierten und mochten, was man ihnen vorsetzte. Gut gemachte Armenküche schmeckt pekuniär besser gestellten Menschen grundsätzlich besser als einfachen Einheimischen, die sie täglich vorgesetzt bekommen.

Wie aus wenigen Zutaten echte Köstlichkeiten entstehen

Da hätten wir etwa Pizokels. Nichts anderes als ein Mehl-Eier-Milch-Teiglein, das grob vom Brett geschnitten ins heisse Salzwasser fällt, gekocht herausgefischt wird. Nichts anderes? Nun. Die Milch kann durch Wasser ersetzt werden und ein Teil des Mehls durch Quark.

Mischt man etwas frisch gekochten, grob gehackten Spinat unter den Teig, entstehen Krautpizokels. Köchelt die Köchin erst ein paar Rübli, Bohnen oder Krautstiele und mischt sie dann unter die ferti-

gen Pizokels, steht ein vollständiges Mittagessen vor den Gästen – nachdem sie das Ganze überschmolzen, das heisst mit Käse bestreut und mit viel brauner Butter überträufelt hat.

Noch aromenreicher wird dieser Guss, wenn der Koch erst Zwiebelringe sanft zu caramelliger Süsse dünstete und mit diesen – zusammen mit viel Butter – dem Gericht die kulinarische Vollendung verpasst. Und mischt das Küchenpersonal viel gehackten Peterli, Schnittlauch und einen Hauch Knoblauch unter den Teig, stehen Kräuterpizokels vor den Gästen.

Fehlt Ihnen noch eine süsse Variante? Dann köcheln Sie Birnenstücke in etwas Zuckercaramel und mischen diese unter die fertigen Pizokels. Ein schöner Gutsch Caramelbutter darüber, ein guter Löffel Rahm darunter. Glauben Sie mir: So schmeckt Armenküche! ●

Feintrinker

Weine sind wie Filmstars

Weinkarrieren sind Karrieren, wie sie auch Filmstars machen: Sind sie gefragt, sind sie teuer. Sind sie teuer, werden sie gerne überschätzt. So geschehen mit den Weinen des Pouilly-Fuissé. Einst verachtet, dann der hohen Preise rund um weisse Burgunder wegen **als Alternative entdeckt und rasch überschätzt**. Jetzt endlich als gute Alternative eingeordnet – wenn sie aus den richtigen Häusern kommen. Das Maison Louis Jadot ist so

ein Haus. Sehr gross. Sehr gut geführt und damit seit fast 200 Jahren erfolgreich tätig, hat es sich, nach Jahren der etwas ungeordneten Expansion, **auf Qualität zurückbesonnen, ohne der Quantität abzuschwören**. So sind seine Weine, auch der Pouilly-Fuissé, bezahlbar und von wahrhaft verlässlicher Qualität. Chardonnay wird in Stahl tanks, und Eichenfässchen ausgebaut, später zusammengeführt. Fines-

se, Frische und Struktur finden so perfekt zusammen. Grüne Apfel-, Melonen- und Zitrusnoten, dazu trockene Mineralität und Anflüge von Honig und Vanille tauchen auf. **Niemals fett, niemals dominant**, entschwinden sie sanft und fast endlos. Der perfekte Wein zu grossen Gerichten aus Meeresfrüchten, zum pochierten Hühnchen an einer sämigen Rahmsauce und besonders grossartig zu Ziegenfrischkäse.



Les petites
Pierres 2012
Pouilly-Fuissé
Louis Jadot

Volg Weinkellereien
8401 Winterthur
22.80 Franken
www.divino.ch



Quarkpizokels mit Speck-Zwiebel-Brösel

Ein Gericht für 4 Personen:

Zutaten

► **Quarkpizokels:** 500 g Quark, vollfett; 300 g Weissmehl; 5 Eier; Salz und Pfeffer aus der Mühle; frisch abgeriebene Muskatnuss; 20 g Butter (1); 2 EL Schlagrahm; 50 g Alpkäse, gerieben

► **Speck-Zwiebelbrösel:** 1 grosse Zwiebel; 100 g Paniermehl, wenn möglich selbst gemacht, aus trockenem Brot; 50 g Butter (2); 100 g Frühstücksspeck, leicht geräuchert

Zubereitung

► Jedes Ei separat aufschlagen, um seine perfekte Frische festzustellen und danach mit dem Quark verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Erst dann das

Mehl vorsichtig untermischen und alles zu einem weichen Teig vermengen. Diesen 10 Minuten ruhen lassen.

► In einem grossen Topf viel gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Löffel etwas Teig aus der Schüssel nehmen, diesen auf die Innenseite der linken Hand streichen und nun mit dem Löffelende etwas von diesem ausgestrichenen Teig abstreichen. Dieses Teigstücklein mit dem Daumen der Linken ins siedende Salzwasser schubsen. Nach 2 bis 3 Minuten sind die Pizokels gar und steigen wie von selbst an die Wasseroberfläche. Dann werden sie mit einem Sieb abgeschöpft. Gut abgetropft in eine Schüssel geben und später weiterverwenden.

► Die Zwiebel schälen und in möglichst feine Würfelchen schneiden. Ebenso den Frühstücksspeck von der Schwarte befreien und in kleine Würfelchen schneiden.

► Die Butter (2) in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfelchen zugeben. Unter Wenden glasig dünsten. Steigt ein süsser Duft aus der Pfanne, die Speckwürfelchen zugeben und so lange mitdünsten, bis sie gar sind, das heisst, auf einen Stich mit einer Bratengabel nicht mehr hart reagieren. Jetzt die Hitze etwas zurückdrehen und das Paniermehl zugeben. Alles unter steter Kontrolle und stetigem Wenden goldbraun knusprig rösten.

► Die Butter (1) in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen, die Pizokels darin schwenken. Den Schlagrahm und den Käse unterheben.

Anrichten:

► Die fertigen Quarkpizokels in eine Schüssel geben und mit den Zwiebelbröseln überstreuen. Sofort zu einem gemischten Wintersalat auftragen.