

Friede, Freude, Eierkuchen

Oder: Gib den Neffen Futter. Wie man die allerbesten **Pancakes** macht, und davon reichlich

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

So in etwa kann kulinarisch-kultureller Austausch in der Familie aussehen: Ich frage meinen kleineren Neffen, der in Kanada lebt und mit meinem und seinem großen Bruder zu Besuch in Wien ist, nach seinem liebsten Essen aus der Heimat. Er: „Sushi.“ Ich: „Das ist aber nicht kanadisch.“ Er: „Oh, dann Pancakes.“

Nachdem das hier eine kulinarisch anspruchsvolle Kanada-Gerichtsgeschichte werden soll, stellte mich auch diese Antwort nicht zufrieden. Ich frage also bei meinem Bruder nach authentischen Gerichten nach – mit ebenso mäßigem Erfolg. Also mache ich mich selbst auf die Suche, auch, um meine Neffen mit „echter“ kanadischer Küche bekannt zu machen.

Erste Recherchen ergaben, dass die kanadische Küche – no, na – ein bunter Mix aus indigener Küche und jener der vielen eingewanderten Bevölkerungsschichten ist. Da sich Letztere tatsächlich wenig von der nordamerikanischen Küche unterscheidet, inklusive großer asiatischer Community, heftete ich mich an die Fersen der kochenden Indigenen Kanadas.

Kein Wapiti-Fleisch in Österreich

Meine Suche konzentrierte sich dabei auf die Provinz British Columbia, wo die Burschen leben. Die Restaurants, die in Vancouver, der größten Stadt der Region, indigene Küche anbieten, lassen sich an einer Hand abzählen. Die spannendsten Gerichte, die ich dazu fand, enthalten eher schwer erhältliche Zutaten wie Bison, Wapiti (eine Hirschart) oder kanadischen Rotlachs.

Ich versuchte also, mir die kulinarischen Erlebnisse des letzten Vancouver-Besuches in Erinnerung zu rufen, und mir fielen zwei

Highlights ein: Sushi (und zwar mit vom Besten, das ich je gegessen hatte) sowie fantastisches Curry beim besten Inder von ganz Vancouver. Alles irrelevant, denn schon hörte ich wieder die Stimmen der reizenden Neffen: „Können wir morgen zum Frühstück Pancakes machen?“

Ich schilderte das Dilemma, wonach Pancakes für meine kulinarischen Ansprüche zu simplistisch scheinen, der Küchenchefin meines Vertrauens. Ohne viele Worte zu verlieren, nimmt diese die heilige Rezeptsammlung zur Hand, kramt darin ein wenig herum, um kurz darauf das „beste Pancake-Rezept aller Zeiten“ zu zücken. Und meint: „Verkrampe dich nicht so und mach die einfach!“ Also gut.

Der Einkauf ist schnell erledigt, schließlich braucht man außer Eiern, Mehl, Rahm und Zucker nur etwas Salz und Butter, um die Teigfladen herauszubacken. Was aber die weltbesten Pancakes erst zu richtig ka-

Pancakes mit Ahornsirup und knusprigem Speck

Rezept von Daniela Huber, Gasthaus Wolf

Zutaten für 4 Portionen:

4 Eier
50 g Zucker
150 g Sauerrahm
100 g Mehl
1 Prise Salz
25 g Butter

Ahornsirup
Frühstücksspeck
(nach Belieben)


Die Zubereitung ist im Lauftext beschrieben

nadischen Pancakes macht, ist der Ahornsirup. Weiters braucht es reichlich guten Speck, denn ohne Crispy Bacon geht Pancake-mäßig gar nichts. Und natürlich auch nicht ohne Blueberries, also Heidelbeeren. Gut, dass die bei uns gerade Saison haben.

Wer schafft den größten Stapel?

Die Eier trennen. Das Eiweiß fest schlagen, den Zucker zugeben und weiter schlagen, bis die Masse steif ist. In einer anderen Schüssel mischen wir die Dotter mit dem Sauerrahm, geben Mehl und Salz dazu und verrühren den Teig gut. Dann heben wir den Eischnee vorsichtig unter die Masse. In einer Pfanne mit dickem Boden – am besten aus Gusseisen – wird etwas Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Aus jeweils zwei bis drei Esslöffeln Teig backen wir Pancakes beidseitig goldbraun und geben dabei nach und nach frische Butter in die Pfanne.

Die bereits fertigen Pancakes werden zwischenzeitlich im Backrohr bei 50 °C warmgehalten. Parallel dazu wird – mit tatkräftiger Unterstützung des kleinen Neffen – Speck knusprig gebraten. Wenn der gesamte Teig aufgebraucht ist, stapeln wir die Pancakes zu Türmen, übergießen sie mit Ahornsirup und tischen sie mit dem Knusper-Speck und frischen Heidelbeeren auf. Weil Sommer ist und Beerenzeit, gibt es dazu auch noch frische Himbeeren, Erdbeeren und rote Ribisel. Und weil es die weltbesten kanadischen Pancakes sind (wirklich!), reichen wir dazu auch noch mit etwas Zitronensaft beträufelten Räucherlachs und Avocados, weil die Jungs die so mögen.

Wer möchte, veranstaltet dann noch einen Pancake-Esswettbewerb: Wer schafft die meisten? So ist das zumindest bei den Kaltenbrunnern. Ich sag jetzt aber nicht, wer gewonnen hat. Nur so viel: Man sollte sich überhaupt viel weniger verkrampfen. 

Friede, Freude, Eierkuchen



A) Vor dem Lesen

- a) Arbeiten Sie in der Kleingruppe zusammen und schreiben Sie die Namen aller Länder auf, in denen Mitglieder Ihrer Familie oder Freundinnen und Freunde leben. Überlegen Sie dann gemeinsam für jedes dieser Länder, welches Gericht typisch ist.
- b) Tauschen Sie sich über Ihre Erfahrungen mit Pancakes aus. In welchem Land sind Pancakes besonders beliebt? Haben Sie schon einmal Pancakes gegessen? Können Sie selbst Pancakes zubereiten? Wenn ja, wie?



B) Textbearbeitung

- a) Lesen Sie den Text aufmerksam durch.
- b) Beantworten Sie die folgenden Fragen zum Text.
 - Wie heißt die Autorin des Artikels?
 - Welche Familienmitglieder besuchen die Autorin in Wien und woher sind sie angereist?
 - Welche typischen kanadischen Zutaten kann man in Wien nur schwer kaufen?
- c) Sie finden hier eine Übersicht zu den einzelnen Schritten der Zubereitung von Pancakes. Setzen Sie das passende Nomen in die Lücken ein. Vorsicht, drei Nomen passen nicht.

Ahornsirup, Backrohr, Butter, Dotter, Eier, Eischnee, Eiweiß, Heidelbeeren, Mehl, Pancakes, Räucherlachs, Salz, Sauerrahm, Speck, Wasser, Zitronensaft

1. trennen
2. zu Schnee schlagen
3. und
..... mischen
4. und
..... zur Dottermischung geben

5. unterheben
6. in einer Guss-eisenpfanne zerlassen
7. goldbraun backen
8. Pancakes im warmhalten
9. knusprig braten
10. Pancakes mit übergießen
11. Mit frischen servieren



C) Textproduktion

Situation: Eine Freundin bzw. ein Freund, die bzw. den Sie bald im Ausland besuchen werden, möchte gerne für Sie ein Gericht aus Ihrem Land kochen und hat Sie per E-Mail nach einem Rezept gefragt. Schreiben Sie eine **E-Mail**, in der Sie das Rezept wiedergeben, die Zubereitung genau erklären und begründen, warum Sie dieses Gericht für besonders typisch und geeignet halten.

Schreiben Sie mindestens 200 Wörter.