

Schweden

Warmes Licht im nordischen Winter



Im Dezember wird es in Lappland bereits mittags um 2 Uhr dunkel. Die Landschaft ist tief verschneit, in allen Fenstern leuchtet Licht: Weihnachtssterne, Lichterbogen, Kerzen.

Während anderswo die Kinder dem sechsten Dezember entgegenfiebern, um vom Nikolaus beschenkt zu werden, so freuen sich ihre schwedischen Altersgenossen auf den 13. Dezember.

In Schweden trifft man dann auf weißgekleidete, mit einem Lichterkranz geschmückte Mädchen, die Lucia, die Lichterkönigin, darstellen.

Wie und wann die Lucialegende in den Norden kam, weiß man nicht. Anfangs spielte Lucia nur eine kleine Statistenrolle in der Vorweihnachtszeit. Mittlerweile gibt es wohl keine schwedische Stadt mehr, in der es nicht von Lichterköniginnen wimmelt, gekleidet in weißes Leinen mit einer roten Kordel um die Taille und Kerzen auf dem Kopf. Ihnen folgen so genannte *stjärngossar*, kleine Jungen mit langen weißen Hemden und einer spitzen Sternenmütze

Wo Lucia und ihr Gefolge singend auftreten, laden sie zu Kaffee und Safrangebäck (Luziakatzen – *Lussekatte*) ein. In Dunkelheit und Kälte des schwedischen Frühwinters kommt Lucia mit ihrem Lichterkranz gerade recht – sie bringt den Menschen das Licht ins Haus, das sie so schmerzlich vermissen müssen.

Im nordschwedischen Dorf Lainejaur wird Signe Larsson, elf Jahre alt, zur "Lucia".

Während sie die Lieder übt und ihr Gewand anprobiert, ist ihr Vater Stellan Larsson, mit ihrer ältesten Schwester Elin auf Elchjagd. Die großen scheuen Tiere sind das "Nationalsymbol" im hohen Norden – und eine Delikatesse. Bei Jägersleuten kommt Elchfleisch häufig auf den Tisch: als Hackbällchen, Hackfleischsoße, Braten oder "Frostknolle". Eine Spezialität in Lappland: Die Haxe wird abends tiefgefroren in den Backofen gelegt, bei etwa 100 °C über Nacht gebacken, morgens in Brühe gekocht und abends kalt aufgeschnitten.

Eine große Küche ist ideal, um Pfefferkuchen zu backen und "*Knäck*" herzustellen, ein typisches Weihnachtsbonbon aus Zucker, Sirup und Sahne, gespickt mit Nüssen und Mandeln. Ohne *Knäck* kein Weihnachten, sagen die Kinder, und probieren schon mal, ob es sich auch lohnt, auf den Heiligen Abend zu warten.

Ljusugnsbröd

Helles Fladenbrot

Zutaten:

3 l Milch,
150 g frische Hefe,
etwas Zucker,
4 kg gesiebttes Roggenmehl



Zum Ausbacken:

Grahammehl

Milch auf 37 °C erwärmen, Zucker und Hefe dazugeben, dann das durchgesiebte Roggenmehl nach und nach einrühren. ½ Stunde gehen lassen.

Kugeln von etwa 10 cm Durchmesser formen. Wieder ruhen lassen. Dann mit einem geriffelten Nudelholz hauchdünn ausrollen, bis Fladen von ca. 80 cm Durchmesser entstehen. Mit Grahammehl bestäuben und im Steinbackofen bei offenem Feuer direkt auf dem Stein backen. Immer wieder drehen.

Nachdem das Brot aus dem Ofen kommt, sofort abbürsten. Dann zusammenfalten. Das Fladenbrot wird sofort fest und brüchig. Es hält mehrere Monate.

Tip:

- Für diese Menge den Teig in einer Plastikwanne zubereiten (etwa so groß wie eine Babybadewanne).

Mjukbröd

Weiches Fladenbrot, Variante des Ljusugnsbröd

Zutaten:

5 l Milch,
500 g Margarine,
250 g Hefe,
etwas Zucker,
2-3 EL Salz,
4 dl Sirup,
Anis,
Fenchelsamen,
Kümmel nach Geschmack,
ca. 2 kg Roggenmehl,
ca. 4 kg Weizenmehl



Milch auf 37 °C erwärmen, Hefe in die Milch bröckeln, geschmolzene Margarine und Sirup dazugeben. Roggenmehl mit den Gewürzen und dem Salz mischen. Nach und nach untermischen, bis die Mischung die Konsistenz von Joghurt hat. Dann nach und nach das Weizenmehl dazu, bis ein zäher Teig entsteht. ½ Stunde gehen lassen. Teigkugeln formen, zu runden Fladen von ca. 30 cm ausrollen. Auf Backpapier im Backofen bei 220-250 °C einige Minuten backen, bis der Teig gerade ein wenig Farbe hat. Das weiche Fladenbrot kann auch in einer gußeisernen Pfanne gebacken werden, dann nach zwei bis drei Minuten wenden wie einen Pfannkuchen.

Eingelegter Hering

Zutaten:

500 g Salzheringe,
4 dl Wasser,
2 EL Zucker,
1 TL schwarze Pfefferkörner,
½ EL Essigessenz (24 %),
1 rote Zwiebel (Ringe),
1-2 Möhren (Scheiben)



Salzheringe 12-24 Stunden wässern. Nach Möglichkeit das Wasser öfters wechseln. Will man die Haut nicht abziehen reibt man die Fische beim Waschen mit der Hand kräftig ab, bis die Schuppen sich lösen, dann filetieren (ausführliche Beschreibung siehe Felchen Rezept).

Alle Zutaten (außer Hering) in einem Topf mischen, aufkochen und dann abkühlen lassen.

Sud in ein Gefäß abgießen.

Abwechselnd Zutaten und Heringsstücke in einem Glas oder Tongefäß schichten. Zum Schluß den Sud dazugeben. Die Heringe sollten vollständig bedeckt sein.

Mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Tip für Eilige:

- Gleich Heringsfilets kaufen

Tips:

- Am besten schmecken fette Salzheringe aus Norwegen.
- Leicht veränderter Geschmack, wenn man ein Lorbeerblatt, Pimentkörner, Senfkörner oder etwas Meerrettich dazugibt.
- Eingelegter Hering gehört zum "*Julbord*", zum traditionellen Weihnachtstisch!

Felchen mit Kartoffeln

Frisch unter dem Eis gefangen schmecken die Felchen natürlich besonders gut.

Das wird nicht jedem Genießer möglich sein, aber Fisch muß frisch sein: Das ist das A und O der guten Fischküche. Zum Glück garantieren die modernen Fang- und Kühlmethoden, daß Sie heute auch im tiefsten Binnenland frischen Fisch bekommen. Dennoch schadet es nichts, wenn Sie wissen, woran man Frische erkennt.

Wichtiges Zeichen: Dunkelrote Kiemen! Frische Fische haben klare, glänzende Augen, dunkelrote Kiemen, festanliegende glatte Schuppen und – auch einen frischen Geruch. Das Fleisch muß elastisch sein: Bleibt nach Fingerdruck eine Delle im Fisch zurück, ist er nicht mehr frisch.

Die frischen Fische schuppen, ausnehmen und filetieren:

So wird geschuppt:

Packen sie den Fisch mit einem Tuch am Schwanz, und schaben Sie vom Schwanz zum Kopf hin mit einem flachgehaltenen Küchenmesser die Schuppen ab. Unter Wasser spritzen die Schuppen nicht in der Küche umher. (Nicht geschuppt werden natürlich Fische, die Sie "blau" kochen wollen wie Forelle, Karpfen, Schleie und Aal. Diese müssen sie beim Säubern nur sehr vorsichtig abspülen, damit die für die Blaufärbung wichtige Schleimschicht nicht verletzt wird.



Das Ausnehmen:

Mit einem scharfen Küchenmesser schneiden Sie, ebenfalls vom Schwanz zum Kopf hin, die Bauchseite auf und nehmen vorsichtig die Eingeweide heraus. Wichtig: Nicht die Galle dabei verletzen, der Fisch kann sonst einen unangenehmen Geschmack bekommen. Manche nehmen Rogen oder Milch heraus, manche essen sie mit – das ist Geschmacksache. In unserem Falle wird alles herausgenommen. Kratzen Sie mit dem Messer sorgfältig all die feinen schwarzen und silbernen Häutchen von der Bauchinnenseite ab. Auch die Kiemen herausschneiden, denn sie geben (vor allem bei Karpfen und Schleie), leicht einen modrigen Geschmack ab. Mit einer Schere stutzen Sie die Rücken- und Schwanzflossen.

Die drei S: Säubern, Säuern, Salzen Gleich, ob Sie ihren Fisch küchenfertig kaufen oder ihn selbst vorbereiten, ob Sie ihn im Ganzen oder in Portionen, zum Beispiel als Filet, zubereiten wollen, das sogenannte Drei-S-System steht vor jeder Zubereitung.

Säubern:

Fisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen (ganze Fische auch innen). Nie im stehenden Wasser liegen lassen, er wird dann ausgelaugt und verliert sein feines Aroma. Nach dem Waschen gut abtropfen lassen, evtl. mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Säuern:

Mit ein paar Tropfen Zitronensaft Fisch rundherum beträufeln und 15 Minuten zugedeckt stehen lassen. Fisch, die sie "blau" kochen wollen, statt mit Zitrone mit heißem Essigwasser $\frac{1}{2}$ Wasser, $\frac{1}{2}$ Wein- oder Estragonessig) begießen. Ebenfalls noch 10 bis 15 Minuten zugedeckt stehen lassen. Das Säuern macht das Fischfleisch weißer und fest, bindet auch eventuellen Geruch.

Salzen:

Erst unmittelbar vor dem Kochen oder Braten wird gesalzen, weil sonst dem Fisch der Saft entzogen wird. Werden die Fische in einem salzigen Sud gegart, fällt das Salzen vorher natürlich weg. Bei Fischen die "blau" gekocht werden, und in allen Fällen in denen Sie den Sud nicht später zur Fischsuppe oder Sauce verwenden wollen, geben Sie einen gestrichenen Eßlöffel Salz auf 1-2 Liter Flüssigkeit. Das gilt auch für das Kochen von Krebsen und Krabben.

Letztendlich dann die Filets mit Mehl, Salz und Pfeffer, eventuell etwas Dill panieren und in der Pfanne in etwas Butter oder Margarine von beiden Seiten braun braten.

Tip für Eilige:

- Mehl, Salz, Pfeffer und Dill in einer Plastiktüte mischen, die Filets hineingeben und so lange schütteln, bis sie von allen Seiten gleichmäßig paniert sind.

Tips:

- Die Panade schmeckt auch mit Ei als Bindemittel gut.
- Dazu passen Pellkartoffeln und weiße Soße mit Schnittlauch.

Gravedlachs

Gravedlachs oder auch **Gravlax** geschrieben heißt wörtlich übersetzt: "Eingegrabener Lachs", da die Fische früher mit den Beizstoffen in Erdlöcher gelegt und mit Steinen beschwert wurden, um durch den entstehenden Druck Würze hinein und Wasser hinaus zu drücken.

In Skandinavien ist **Gravedlachs** bis zu 30 % teurer als Räucherlachs. In Schweden wird meist mit frischem Dill gearbeitet, man kann auch gefriergetrockneten Dill verwenden, um die Keimzahl niedriger zu halten.

Auf ein Kilo Fisch:

6 EL grobes Meersalz,

2 EL Zucker,

reichlich Dill (am besten frisch, aber auch getrocknet oder tiefgefroren),

Schwarzer Pfeffer



Lachsfilets mit Haut in "passende" Stücke schneiden, so groß, daß sie in den Topf aus Steingut oder Glas passen, in dem sie aufgeschichtet werden sollen.

Zucker und Salz vermischen und die Fleischseiten des Lachses damit einreiben.

Erst eine Schicht Salz-Zuckermischung, dann ein Stück Lachs, darauf Pfeffer und Dill usw.

Auf die geschichteten Fischstücke etwas Schweres stellen oder legen (z.B. eine gefüllte Flasche), um den Fisch zusammenzupressen.

Mindestens 24 Stunden ziehen lassen, am besten 2-3 Tage. Anschließend alle Kräuter gut abkratzen und den Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden. Dickere Scheiben Gravad Lachs kann man auch grillen.

Mit Zitronenscheiben und Dill garnieren. Hält sich eine Woche im Kühlschrank.

Als Hauptgericht mit Kartoffeln, auch als Vorspeise und auf dem Brot.

Tips:

- Die Haut an den Filets lassen, dann läßt sich der Lachs später besser schneiden.
- Geschmacksvariante: Wacholderbeeren und 1 Glas Gin über die Lachsstücke geben.
- Gehört zum "*Julbord*", zum traditionellen Weihnachtstisch.

Julskinka

Weihnachtsschinken

Für den schwedischen Weihnachtsschinken wird ein leicht geräucherter oder gepökelter Schweineschinken verwendet.

Zutaten:

1 frischer Schinken, entbeint, mit Schwarte, ca. 3-5 kg,
3 Lorbeerblätter,
schwarzer Pfeffer,
Piment,
Mohrrüben



Mit dem Messer ein Kreuz in die Speckschwarte ritzen, dort, wo sie am dicksten ist. Bratenthermometer einstecken. Den Schinken mit so viel Wasser in einen großen Topf legen, daß er vollständig bedeckt ist. Gewürze dazugeben und zum Kochen bringen. Pro Kilo Schinken 60-70 Minuten leicht sprudelnd kochen lassen. Bei 75-77 °C auf dem Bratenthermometer ist der Schinken fertig, dann aus der Brühe nehmen und Fett abschöpfen. Die Brühe als Schinkensuppe verwenden (oder für "Blöta", "Eingeweichtes").

Vom gekochten Schinken die Schwarte entfernen, eine dünne Fettschicht belassen.

1 Ei, 1,5 dl süßen Senf und 1 EL Paniermehl mischen, so viel, daß die Masse klebt und nicht läuft. Den Schinken auf der Speckseite dünn bestreichen. Mit etwas Paniermehl bestreuen. Den Schinken mit einigen Nelken spicken.

Bei 250 °C im Ofen etwa 10 bis 15 Minuten überbacken, bis er eine goldbraune Kruste bekommt.

Backpflaumen und/ oder Apfelmus können beim Servieren dazugegeben werden. Rotkohl ist die ideale Ergänzung zu diesem Weihnachtessen.

Blöta ("Eingeweichtes")

Helles Fladenbrot (*Ljusugnsbröd*) in Stücke brechen, in der Schinkenbrühe einweichen, bis das Brot weich und warm ist. Einen Klacks Butter auf den Teller, das warme Brot darauf und mit einem Stück Schinken oder schwedischer Blutwurst servieren.

Tjälknöl

Frostknolle

1,5 kg tiefgefrorener Elchbraten, (alternativ Rinderbraten)

Den Ofen auf ca. 100 °C aufheizen. Das gefrorene Fleisch auf ein Gitter in die Fettpfanne setzen. 10-12 Stunden langsam durchziehen lassen (über Nacht). Mit einem Bratenthermometer in die dickste Stelle des Fleisches stechen. Bei ca. 75 °C ist der Braten fertig. Der Braten ist geschrumpft und an der Außenseite schön braun.

Für den Sud:

Evtl. entstandener Bratensaft,

1 l Wasser,

ca. 1 TL Salz,

1 TL Zucker,

evtl. 1 EL Kräutersalz,

3 Lorbeerblätter,

3 Knoblauchzehen,

Thymian (oder Rosmarin oder andere Kräuter je nach Vorliebe),

grob gemahlener Pfeffer



Den Sud aufkochen und wieder erkalten lassen, eventuell nachsalzen. Das warme Fleisch in den kalten Sud einlegen, so daß es völlig bedeckt ist. Etwa fünf Stunden ziehen lassen, damit der Braten die Gewürze in sich aufnehmen kann.

Das Fleisch in ganz dünne Scheiben schneiden, wie Roastbeef. Mit Petersilie garnieren, mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin servieren.

Tips:

- Das Fleisch in eine doppelte Plastiktüte legen und den Sud auffüllen. Man braucht viel weniger Sud als in einem Topf. Die Tüte ab und zu wenden.
- Reste können sehr gut als Brotauflage verwendet werden.
- Das Fleischstück sollte ziemlich rundlich sein, nicht zu platt, sonst wird der Braten trocken und schmeckt langweilig.
- Wenn der Gewürzsud nicht richtig eingezogen ist, einfach einen Eßlöffel davon in die Mitte des aufgeschnittenen Bratens geben.

Stellan Larssons Sauce zum Tjälknöl:

3 dl Crème fraîche,
½ EL helle Sojasauce,
2 EL trockener Sherry,
2 EL Chilisauce,
1-2 Knoblauchzehen, gehackt,
¼ EL Dijonsenf,
1 TL getrockneter Estragon,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
evtl. 1 Prise Salz

Alle Zutaten gut verrühren, heiß werden lassen bis kurz unterhalb des Siedepunktes, nicht kochen!

Köttbullar

Fleischbällchen

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch,
1-2 EL geriebene Zwiebel,
1,5 TL Salz,
1 Eigelb,
2-3 dl Sahne,
schwarzer Pfeffer,
evtl. 1 kleine gekochte Kartoffel, durchgedrückt,
etwas Paniermehl



Hackfleisch mit Salz und Pfeffer mischen, das Eigelb, die Sahne und die Zwiebeln einarbeiten. Eventuell eine kleine gekochte Kartoffel durch die Presse drücken und ebenfalls untermischen. Ist die Masse zu feucht, noch etwas Paniermehl verwenden.

Kleine, runde Klöße formen, etwa 3 cm im Durchmesser. Nebeneinander auf eine Platte legen und mit Plastikfolie abdecken. Vor dem Braten mindestens eine Stunde kalt stellen.

2 EL Öl und 2 EL Butter erhitzen. Wenn die Butter nicht mehr schäumt, etwa 8 bis 10 Fleischbällchen hinein geben. Die Pfanne hin und her rollen, damit die Klößchen gleichmäßig braun werden. Nach etwa 2 Minuten die Hitze absenken und weiter 6-8 Minuten garen. Die fertigen Fleischbällchen warm stellen.

Tips:

- Mit Nudeln oder Kartoffeln sind *Köttbullar* ein Hauptgericht. Dann aus dem Bratensatz eine Sauce herstellen: Fett vorsichtig abgießen, 1 EL Mehl in die Pfanne. Dann sehr schnell 1 dl Sahne hinein rühren und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen, bis sie dick und glatt ist. Über die *Köttbullar* gießen und servieren. Grüner Salat dazu.
- *Köttbullar* als Vorspeise, als Snack oder auf dem typisch schwedischen "Smörgåsbord" sind etwas kleiner und werden ohne Sauce gegessen.
- Man kann auch 1 EL fein gehackte, frische Petersilie in den *Köttbullarteig* kneten.

Mormor Larssons Pepparkakor

Großmutter Larssons Pfefferkuchen

Zutaten:

250-300 g Zucker,
3 dl (300 ml) heller Sirup,
200 g Margarine,
2 Eier,
800 g Weizenmehl,
2 TL Ingwerpulver,
2 TL gemahlene Nelken,
2 TL Zimt,
2 TL gemahlene Pomeranzenschale,
1 EL Bikarbonat



Zucker und Sirup mischen, kleine Stückchen Margarine dazugeben, dann mit den Eiern schaumig rühren. 600-700 g Mehl und alle Gewürze zufügen und kneten. Der Teig muß eine Konsistenz haben wie fester Honig. Über Nacht kühl stellen, damit der Teig fester wird.

Den Teig sehr dünn ausrollen, mit Förmchen ausstechen, auf Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 3 bis 4 Minuten backen. Pfefferkuchen auf einem Backrost abkühlen lassen.

Die Plätzchen können nach Belieben mit einem Zuckerguß aus 2 Tassen Puderzucker, 1 Ei und einem TL Essig garniert werden. Pfefferkuchen sind in einem luftdichten Behälter 2 bis 3 Wochen haltbar.

Tips:

- Mit dunklem Sirup werden die Pfefferkuchen vielleicht noch ein bißchen besser, aber die Farbe ist nicht mehr so schön goldbraun.
- Um den Teig auszurollen und auszusteichen, ein altes Bettuch auf dem Tisch ausbreiten. Am Schluß einfach in die Waschmaschine, man hat keine klebrigen Teigreste auf der Tischplatte.
- Pfefferkuchen gehören traditionell zur Advents- und Weihnachtszeit.

Lussekatter

Safransbrot zum Luciafest

Zutaten für etwa 80 Stück:

300 g Butter oder Margarine,
1 l Milch,
100 g Frische Hefe,
4 dl feiner Zucker (ca. 250 g),
2 g Safran,
1,8 kg Weizenmehl,
1 EL Wasser,
1 Ei zum Bepinseln



Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Die Milch dazugeben und auf 37 ° erwärmen. In einer Teigschüssel die zerbröckelte Hefe mit einem Teil der lauwarmen Flüssigkeit anrühren. Dann die restliche Flüssigkeit dazugeben. Safran in etwas Wasser auflösen und ebenfalls einrühren. Zucker dazu geben. Die Masse mit 1,5 kg Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, der sich leicht vom Rand löst.

Etwa 200 g Mehl über den Teig streuen und zugedeckt in der Teigschüssel etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

Das darauf liegende Mehl einarbeiten. Den Teig auf ein Backbrett geben, das mit Mehl ausgestreut ist. Glatt kneten und in 8 Teile teilen. Jedes Achtel ergibt etwa 8 bis 12 *Lussekatter*.

Lange, ca. 1,5 cm dicke Stränge rollen, daraus "Doppelschnecken" formen. In die Mitte jeder Schnecke je eine Rosine geben. Die Gebäckstücke auf einem Backblech noch einmal aufgehen lassen. Mit einer Mischung aus Ei und 1 EL Wasser bepinseln. Bei 250 °C Wärme ca. 7 bis 8 Minuten backen. Die *Lussekatter* müssen oben goldbraun sein, und goldgelb an der Seite. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

Tips:

- Safran in einem Mörser etwas zerstoßen, dann gibt es mehr Geschmack ab.
- Während der Teig aufgehen soll, Mehl oben drauf streuen. Durch das Gewicht des Mehls geht der Prozeß langsamer vor sich und der Teig wird noch lockerer.
- Das Ei zum Bepinseln mit einem Eßlöffel Wasser mischen, dann läßt es sich leichter verteilen.
- Zum Ausrollen nur sehr wenig Mehl auf das Backbrett geben, dann lassen sich die Stränge besser rollen.
- Gehört wie Pfefferkuchen zu Lucia (13. Dezember) und zu Weihnachten. In Südschweden trinkt man traditionell "*Glögg*", also gewürzten Glühwein mit Mandeln und Rosinen, dazu. In Nordschweden hat diese Sitte aus dem Süden seit vielen Jahren ebenfalls Einzug gehalten.

Polkagriser

Pfefferminzbonbons

Zutaten:

1 kg Zucker,
 4 dl (400 ml) Wasser,
 1 TL Essigsäure (44 %), (oder: 2 TL 24 %-ige Essigsäure und
 2 TL Wasser),
 25 Tropfen reines Pfefferminzöl,
 rote Karamelfarbe,
 Öl zum Einfetten



Wasser und Zucker in einem großen Kochtopf mischen. Zucker schmelzen lassen und vom Boden aufrühren, dann das Zuckerwasser 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei aufpassen, daß es nicht überschäumt. Essigsäure (eventuell verdünnt) dazu geben und 20 bis 30 Minuten ohne Deckel kräftig kochen lassen. Dann müßte die Masse die "Karamelprobe" bestehen (siehe Siruppralinen: etwas von der Masse in eiskaltes Wasser geben; kann man die Probe brechen, ist die Mischung fertig gekocht. Achtung: die Temperatur beträgt jetzt 150 °C!). Immer wieder Schaum abschöpfen, immer wieder frischen Löffel nehmen (siehe Tipp). Am Besten ein Thermometer benutzen. Kocht die Mischung zu kurz, können die Zuckerstangen klebrig und zäh werden, kocht sie zu lange, können die Stangen spröde werden und schnell brechen.

Währenddessen die Marmorplatte einölen. Zwei Messer, für jede Person eine Schere, Pfefferminzöl und Karamelfarbe bereitstellen.

Die fertig gekochte Zuckerlösung in eine sehr saubere, eingölte Fettpfanne geben und etwas abkühlen lassen. Etwa $\frac{1}{4}$ der Masse im Topf lassen. Dieser Rest wird mit Karamelfarbe eingefärbt und ergibt die Streifen in den Polkaschweinchen. Den Topf mit der noch flüssigen Mischung hin und her bewegen, damit sich die Farbe gleichmäßig verteilt. Dann den Topf schief stellen, damit sich die kleine Menge an einer Stelle sammelt und sich nicht über den gesamten Boden des Topfes verteilt.

Die Mischung in der Fettpfanne ist zunächst dünnflüssig und durchsichtig, dann hellgelb, je kälter sie wird, desto mehr nimmt sie die Farbe von Bernstein an und wird zäh. In diese abgekühlte Masse das Pfefferminzöl tropfen lassen. Mit zwei geölten Messern die Kanten der Mischung zur Mitte hin hochklappen.

Dann die Masse weiter mit den Händen bearbeiten. Achtung: sie ist immer noch sehr heiß. Jetzt kommt es darauf an, die Masse so lange zu ziehen, bis sie ganz weiß geworden ist. Sehr schnell arbeiten. Je mehr Luft in die Mischung kommt, desto weißer und seidiger sieht sie aus. Die Masse wird so zäh, daß man zu zweit arbeiten muß.

Vier Stränge formen. Dorthin legen, wo die Marmorplatte am wärmsten ist. Die restliche rote Masse in einem dünnen Streifen auf den weißen Strängen verteilen. Die Stränge ausziehen und dabei etwas drehen, damit sich die rote Farbe um die weiße Stange ringelt. Wenn die Stangen etwa 1 cm Durchmesser haben, schnell ca. 1 cm lange Stücke abschneiden. In eine Dose mit Puderzucker legen und schütteln, so daß die Zuckerstücke rund herum von Puderzucker bedeckt sind. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Tips:

- Um die sehr heiße Masse zu bearbeiten, braucht man eine Granit- oder Marmorplatte. Es geht auch mit einer "normalen" Arbeitsplatte, aber da besteht die Gefahr, daß das Material sich wellt.
- Alles muß sehr schnell gehen, deshalb ist es gut, wenn viele Leute bei der Zubereitung von Polkaschweinchen helfen, besonders am Schluß, wenn die Stränge in kleine Stücke geschnitten werden müssen.
- Immer sehr sauberes Geschirr und Besteck verwenden (öfter mal wechseln), sonst zuckert die Masse aus und läßt sich nicht ziehen.

Knäck

Siruppralinen

Zutaten:

2 dl (200 ml) Sahne,
2 dl heller Sirup,
2 dl Zucker (ca.250 g),
50 g gehackte Mandeln,
evtl. 4 EL zerstoßenen Zwieback,
evtl. 1 Prise Backpulver,
Pralinenförmchen



Pralinenförmchen auf eine Platte aufreihen. Sahne, Sirup und Zucker unter Rühren aufkochen, kräftig sprudelnd kochen lassen, in einem kleinen Topf ca. 30 Minuten, in einem großen Topf ca. 12-15 Minuten, bis die Masse die "Karamelprobe" besteht.

Geschälte und gehackte Mandeln unterrühren.

Eventuell zerstoßenen Zwieback und Backpulver zufügen (Zwieback macht die Siruppralinenmasse ergiebiger, das Backpulver macht die Masse etwas poröser).

Die zähflüssige Masse mit zwei Löffeln in die Förmchen füllen, erkalten lassen.

Tips:

- Zur Karamelprobe einen kleinen Klecks der heißen Masse in eiskaltes Wasser geben. Wenn es schnell und gut zusammenhält, hat die Masse lange genug gekocht.
- Die Pralinen in einer Dose mit gut verschließbarem Deckel aufbewahren, zwischen die einzelnen Lagen Butterbrotpapier legen.