

## Oberbayern



**Vom Arme-Leute-Essen zum Innbegriff der oberbayerischen Küche: die Semmelknödel. – Bild: ORF/Autentic/Gerd Müller**

Immer zur Wintersonnenwende kommen bei Kirchseeon in Oberbayern die Perchten aus dem Wald, wilde Gestalten mit zotteligen Gewändern und teils freundlichen, teils gruseligen Masken. An fünf aufeinanderfolgenden Wochenenden ziehen sie zu Dutzenden über die Dörfer, trommeln, stampfen und tanzen, um die eingefrorenen Erdgeister wieder aufzuwecken und die Leute daran zu erinnern, daß der Winter bald vorbei ist und es wieder aufwärts geht mit der Natur. Unter den schweren Masken stecken junge Menschen aus Kirchseeon, die das ganze

Jahr auf diese Perchtenläufe hin fiebern. Auch Nicole und Robert Zeisig, die sich als Kinder vor den Perchten lieber versteckt haben, sind mit Begeisterung dabei. Während Nicole und Robert bei Wind und Wetter draußen herum toben, wälzt ihr sechsjähriger Sohn Robert brav zuhause mit Oma Evi 60 Schnitzel in der Panade. Wenn die Perchten nach vier Stunden Spektakel zurückkommen, haben sie „wilden“ Hunger. Evi Zeisig kennt sich nicht nur mit den Perchten aus, sondern auch mit der bayerischen Küche. Den Schweinsbraten kann inzwischen auch ihr Sohn Robert zubereiten, aber bei den Semmelknödeln braucht er noch die Hilfe seiner Mutter. Als Vorspeise macht sie die Königin unter den Suppen, die zu einem richtigen oberbayerischen Mittagessen dazugehört: Grießnockerlsuppe. (Text: arte)

## Fingernudeln

**Die regionale Spezialität aus Kartoffelteig schmeckt zu Sauerkraut genauso gut wie zu Apfelpotpott.**

### **Zutaten für 2 Personen:**

500 g Kartoffeln (mehlig kochend),  
100 g Mehl,  
1 Ei,  
50 g Butterschmalz,  
Muskatnuß,  
Salz.

### **Zubereitung:**

Kartoffeln mit Schale garkochen und über Nacht abkühlen lassen.

Kartoffeln pellen und durch eine Presse oder ein Sieb drücken.

Die Kartoffelmasse leicht salzen. Mit Mehl, Ei und frisch geriebener Muskatnuß zu einem Teig vermengen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Teig in kleine Portionen aufteilen und diese mit der flachen Hand zu etwa fingerdicken Rollen formen. Die Teigrollen in Stücke schneiden und die Enden zu Spitzen formen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Fingernudeln rundherum goldbraun anbraten.

Herzhaft als Hauptspeise traditionell mit Sauerkraut oder mit Apfelmus als Dessert servieren.

An Guadn!

**Quelle: Arte-Magazin 12/2015**