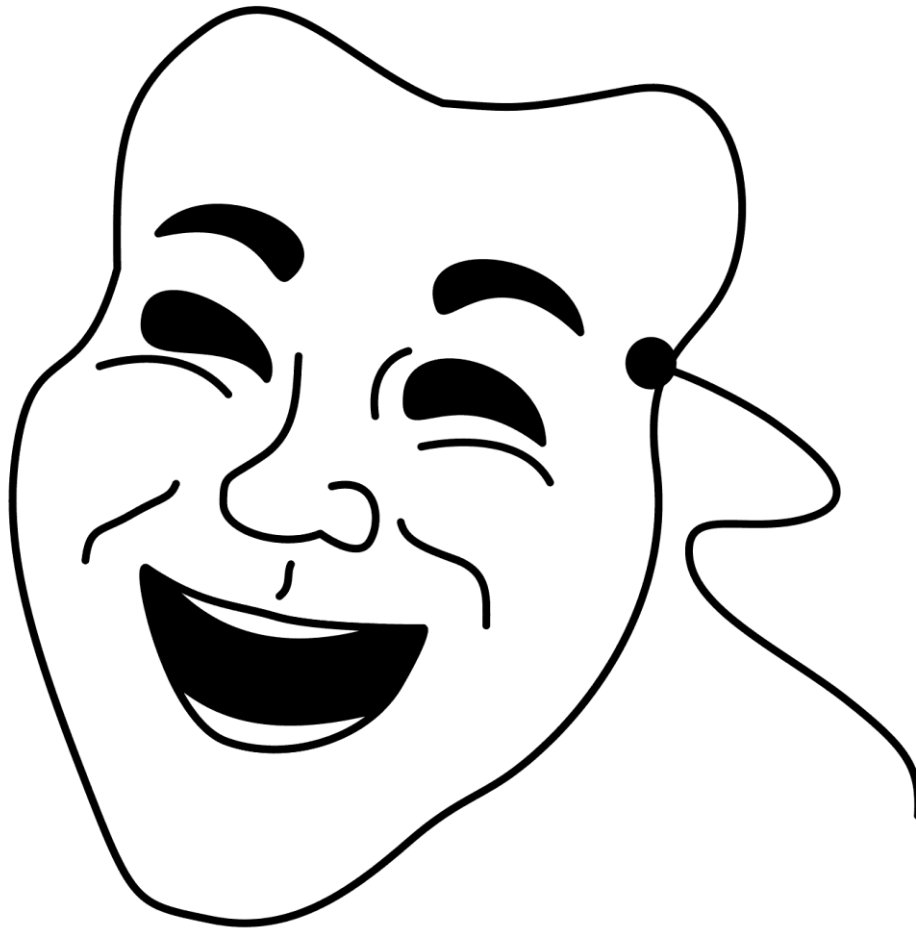


## Närrische Rezepte rund um den Globus

---



Die 5. Jahreszeit – Wir kennen sie unter den Begriffen Karneval, Fastnacht oder Fasching. Die närrischen Tage geben den Menschen weltweit die Gelegenheit, vor Beginn der Fastenzeit noch einmal richtig auf den Putz zu hauen. Doch woher kommt eigentlich dieser Brauch?

Ursprünglich fand sich diese Jahrhunderte alte Tradition vorrangig in katholischen Gebieten, um sich auf die 40-tägige Fastenzeit vorzubereiten. Da ab dem Aschermittwoch Alkohol, Fleisch und Eier strengstens verboten waren, wurden gerade alkoholische Getränke, deftige Fleischgerichte, Eierspeisen aller Art und in Fett ausgebackene Teige (Schmalzgebäck) in rauen Mengen konsumiert. Dieses Brauchtum hat sich bis heute gehalten!

So verwundert es auch nicht, dass die Begriffe „Karneval“ und „Fasching“ aus der Welt des Essens und Trinkens stammen. *Karneval* leitet sich von "carnis levamen" ab und bedeutet „Fleischwegnahme“. *Fasching* hingegen kommt vom Mittelhochdeutschen "vaschang", dem Fass, in welchem im Mittelalter der Fastentrunke, ein starkes Bier, aufbewahrt wurde.

Heute wird die 5. Jahreszeit in vielen Ländern der Erde gefeiert und kulinarisch durch Spezialitäten begleitet. Eine kleine Auswahl findet ihr im Anhang!

Helau, Alaaf und guten Appetit!

## Halver Hahn

(Köln)

Erklärung:

Ein „Halver Hahn“ ist ein knusprig gebackenes Roggenbrötchen (Röggelchen) mit einer dicken Scheibe alten Holländer Käse (Gouda), einer ordentliche Portion scharfen Senfs und ab und an auch Kompott.

### Zutaten

1 fingerdicke Scheibe mittelalten – oder für Freunde des Klassikers – alten Gouda  
1 Röggelchen (knuspriges Roggenbrötchen)  
1 Stückchen streichfeste Butter  
Senf  
Zwiebelringe

### Zubereitung

- Roggenbrötchen halbieren,
- mit Butter bestreichen und
- mit einer dicken Scheibe Gouda belegen.
- Einen Klacks Senf und Zwiebelringe komplettieren den „Halven Hahn“!
- Zugeklappt und jetzt geht´s los! Kölle Alaaf!



## Rheinische Muzen

(Rheinland)

Die Muzen, auch *Muzemändelcher* genannt, sind für die Karnevalszeit im Rheinland typisch, obwohl man die süßen Muzen eigentlich immer essen kann.

### Zutaten

250 g Mehl  
100 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver  
1 Zitrone (unbehandelt)  
60 g Zucker  
100 g Butter  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1-2 Esslöffel Rum  
50 g geriebene Mandeln



Außerdem

Fett zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

- 🕒 Zitronenschale der halben Zitrone abraspeln,
- 🕒 mit Butter, Salz, Zucker und den Eiern schaumig rühren.
- 🕒 Backpulver mit Mehl vermischen und mit Rum, Stärkemehl und den geriebenen Mandeln unter die Buttermasse heben.
- 🕒 Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
- 🕒 Reichlich Pflanzenfett in einem Topf langsam erhitzen.
- 🕒 Mit einem Esslöffel Teigkugeln ausstechen und die Muzen im Fett goldbraun ausbacken.
- 🕒 Zum Schluss die heißen Muzen mit Puderzucker bestäuben.

# Faschingskrapfen

(Österreich)

## Zutaten für 18 Stk.

320g Mehl  
30g Hefe  
75g Butter  
35g Puderzucker  
5EL Milch  
1EL Vanillezucker  
3 Dotter (Eigelb)  
1 Ei  
1 Pr. Salz  
Zitronenschale



## **Außerdem**

Öl zum Backen

Mehl zum Bestauben

Aprikosenmarmelade

Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

- Hefe mit 2 EL warmer Milch auflösen und mit 50g Mehl glattrühren (Dampfl).
- Das Dampfl an einem warmen Ort gehen lassen.
- Butter schmelzen und mit allen Zutaten außer Mehl vermischen.
- Mehl, Dampfl und Buttergemisch mit Rührhaken solange schlagen, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst.
- Teig in 18 Kugeln formen und die Teigkugeln mit genügend Abstand auf eine bemehlte Unterlage legen.
- Teigkugeln 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Öl in einer Pfanne oder einer Friteuse erhitzen und die Krapfen von beiden Seiten goldgelb backen.
- Die fertigen Krapfen aus dem Fett heben und auf einem Glacierrost abtropfen und auskühlen lassen.
- Aprikosenmarmelade mit einer speziellen Fülltüle für Krapfen befüllen und mit Puderzucker bestreuen.

## **TIPP**

Wenn man keine Fülltüle zur Verfügung hat, kann man aus diesem Teig auch „*Bayrische Küchlein*“ machen.

- Dafür werden die Teigkugeln mit der Hand flach gedrückt (1,5 cm Höhe).
- In die Mitte der Küchlein drückt man mit dem Daumen oder einem Kochlöffelstiel ein Mulde.
- Die Küchlein zuerst mit der Milde nach unten in das heiße Fett einlegen und anschließend wenden.
- Nachdem die Küchlein ausgebacken und abgekühlt sind, wird die Aprikosenmarmelade in die Mulde gefüllt und die Küchlein werden mit Puderzucker bestreut.

## Gebackene Mäuse

(Österreich)

### Zutaten für 18 Stk.

250g Mehl  
25g Hefe  
40g Butter  
25g Puderzucker  
¼ l Milch  
1EL Vanillezucker  
4 Dotter (Eigelb)  
1 Pr. Salz  
Zitronenschale



### Außerdem

Öl zum Backen  
Mehl zum Bestauben  
Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

- 1. Hefe mit 2 EL warmer Milch auflösen und mit 50g Mehl glattrühren (Dampf).
- 2. Das Dampf an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3. Butter schmelzen und mit allen Zutaten außer Mehl vermischen.
- 4. Mehl, Dampf und Buttergemisch mit Rührhaken solange schlagen, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst.
- 5. Mit einem Esslöffel 18 große Nocken ausstechen und die Nocken mit genügend Abstand auf eine bemehlte Unterlage legen.
- 6. Teignocken 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7. Öl in einer Pfanne oder einer Friteuse erhitzen und die Nocken von beiden Seiten goldgelb backen.
- 8. Die fertigen Krapfen aus dem Fett heben und auf einem Glacierrost abtropfen und auskühlen lassen.
- 9. Die gebackenen Mäuse mit kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

## Risotto und Luganighe

Auch in der Schweiz gibt es Karnevalshochburgen. SO sind die Fastnachsfeiern in Luzern und Basel über die Grenzen des Alpenländles bekannt. Der kulinarische Karnevalshöhepunkt der Schweiz findet allerdings im Tessin statt. Dort gibt es am Karneval in den Städten kollektive Risotto-Gelage, die Risottata.

### Zutaten für die Luganighe

2 L Wasser  
600 g Luganighe sind Tessiner Würste (ähnlich einer groben Salami)

### Zutaten für das Risotto

1 EL Margarine oder Butter  
1 kl. Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
250 g Reis, Risottoreis z.B. Vialone, Arborio,  
2 dl Weisswein dazugiessen, rühren  
¼ TL Salz

### Außerdem

Pfeffer aus der Mühle  
1 Brieflein Safran begeben  
8dl od. 1 L siedende Geflügelbouillon  
100g Parmesan

### Zubereitung

- 🕒 2 Liter Wasser erhitzen und die Luganighe darin 30 Minuten ziehen lassen.
- 🕒 Für das Risotto die Butter schmelzen und darin die gehackten Zwiebel und den Knoblauch andämpfen.
- 🕒 Den Reis begeben, dünsten und mit 1 L Brühe (alternativ den Weißwein) dazugießen, mit Salz würzen und den Reis unter Rühren cremig kochen.
- 🕒 Vor dem Servieren den Parmesan begeben und Unterrühren.
- 🕒 Den Risotto anrichten und die Luganighe auf den Risotto legen.



## Chiacchiere

(Frittiertes Karnevalsgebäck aus Italien)

Chiacchiere ist ein frittierte Gebäck, das in Neapel an Karneval gegessen wird. In Neapel werden die Chiacchiere gerne mit einer speziellen Schokoladensoße ([Sanguinaccio](#)) serviert, in die die einzelnen Chiacchiere vor dem Verzehr eingetaucht werden.

### Zutaten

300g Mehl  
1 Ei  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
1 Pr. Salz  
Zitronenschale



Öl zum Frittieren  
Puder- oder Vanillezucker zum Bestäuben

### Zubereitung

- 1. Den Zucker mit dem Ei schaumig rühren und die anderen Zutaten hinzugeben.
- 2. Mit den Knethaken eines Handrührgeräts einen glatten und elastischen Teig herstellen.
- 3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kneten, bis er keine Blasen mehr wirft und im Anschluss dünn ausrollen (2-3 mm).
- 4. Mit einem Teigroller kleine Streifen ausschneiden (Größe: ca. 10-12 cm lang und 3 cm breit).
- 5. Durch den Teigroller bekommen die Ränder des Gebäcks die typisch gewellte Form.
- 6. Den Teig etwa ½ bis 1 Stunde gehen lassen.
- 7. Die Chiacchiere in heißem Öl goldgelb frittieren, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 8. Es ist empfehlenswert, nicht mehr als 5 – 6 Chiacchiere auf einmal zu frittieren.
- 9. Nach dem Abkühlen mit Puder- oder Vanillezucker bestäuben.

## Lasagne

(Italien)

Eine gute Lasagne hat längst Einzug in unsere Küche gehalten. In vielen Regionen Italiens wird sie traditionell am „martedì grasso“ (dem „fetten Dienstag“) gekocht.

### Zutaten für die Hackfleischsoße

2	Zwiebeln
3	Karotten
2 St.	Lauch
2	Petersilienwurzeln
¼	Knollensellerie
500g	Hackfleisch (gemischt oder Rind)
3 EL	Olivenöl
1 Dose	Pizzatomen
3 EL	Tomatenmark
1/8 l	Gemüsebrühe (ohne Geschmacksverstärker)
	Salz & Pfeffer
	Eventuell Pesto oder frische Kräuter (Basilikum und Oregano)

### Zutaten für die Bechamelsauce

150g	Butter
100g	Mehl
¾ l	Milch
	Salz, Pfeffer & Muskat

### Außerdem

Nudelblätter

Parmesan oder Mozzarella (je nach Vorliebe)





## Zubereitung

- Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Das Gemüse waschen, schälen und mit der Küchenmaschine zerkleinern / Raspeln.
- Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Das Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und gut anbraten.
- Anschließend das geschnittene / geraspelte Gemüse, die Dosentomaten und das Tomatenmark begeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- Die Hackfleischsoße mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und eine Stunde bei niedriger Temperatur schmoren lassen. (Kann auch gut am Vortag vorbereitet werden!)
- In der Zwischenzeit aus der Butter, dem Mehl und der Milch eine Bechamelsauce zubereiten und diese mit Salz und Muskat abschmecken.
- Den Mozzarella nun würfeln oder den Parmesan reiben.
- In eine gebutterte Form nun Nudeln, Ragout, Mozzarella, Parmesanflocken und etwas Sauce schichtweise einfüllen.
- Es sollten 4-5 Schichten werden. Die letzte Schicht Nudeln wird mit Bechamelsauce überzogen und mit Parmesan bestreuet. Zum Schluss Butterflöckchen über die Lasagen verteilen und die Lasagne bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.

### TIPP:

- Die Lasagne gelingt besonders gut, wenn man sie mit frischen Nudelblättern zubereitet. Diese bekommt man in gut sortierten Supermärkten.

## King Cake

(New Orleans)

### Zutaten

½ Tasse	warmes Wasser
½ Tasse	warme Milch
½ Tasse	Zucker
2 TL	Salz
1 TL	geriebene Muskatnuss
1 TL	Zitronenschale
5	Eigelbe
¼ kg	Butter, Raumtemperatur
4 ½ Tassen	Mehl
3 TL	Trockenhefe
1 TL	Zimt
1	Eiweiß, geschlagen mit
1 EL	Milch



### Außerdem

Zuckerguss (¾ Tasse Zucker, Saft von 1 Zitrone)

Bunter Zucker (¾ Tasse Zucker, Lebensmittelfarbe, um Lila, Gelb und Grün zu mischen)

### Zubereitung:

- ☉ Aus Wasser, Milch, Zucker, Salz, Muskat, Zitronenschale, Butter, Mehl, Eiweiß und Hefe einen Hefeteig herstellen.
- ☉ Den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- ☉ Den fertigen Teig bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- ☉ Danach den Teig noch einmal mit der Hand durchkneten und eine Rolle formen.
- ☉ Ein Backblech mit Papier auslegen und aus der Teigrolle auf dem Blech einen Kranz formen.
- ☉ Den Kranz mit Zimt bestreuen und bei 190 C° 35 – 40 Minuten lang backen.
- ☉ Während der Kuchen im Backofen ist, kann man den Zucker mit den traditionellen Farben Lila, Grün und Gold (Gelb) einfärben.
- ☉ Für den Zuckerguss Zucker und Zitronensaft mischen bis das Gemisch eine zähflüssige Konsistenz hat (wenn er zu dick ist, kann man etwas Wasser hinzugeben).
- ☉ Den ausgekühlten Kuchen mit dem Zuckerguss bestreichen und abwechselnd mit dem eingefärbten Zucker bestäuben.

## Feijoada

(Brasilien)

Der Karneval in Rio ist wohl jedem bekannt. Die Parade der Sambaschulen ist eines der größten Feste der Welt und wird in Sambaschulen ein ganzes Jahr vorbereitet. Für Brasilianer ist es eine große Ehre, an der Parade der Sambaschulen teilzunehmen.

Jede *Escola de Samba* wählt jährlich ein bestimmtes Thema, das sich in der Dekoration der Festwagen, und den Kostümen widerspiegelt. Hierauf werden Rhythmus, Choreografie und Präsentation abgestimmt.

Neben den Kostümen und Festwagen darf aber auch die Feijoada nicht fehlen. Die ist das brasilianische "Nationalgericht". Jeder Brasilianer kennt sie, und jeder hat seine ganz eigene Art, sie zuzubereiten. Die Zutaten variieren in den einzelnen Regionen des Landes. Ursprünglich stammt dieses Nationalgericht aus der Zeit der Sklaverei, denn sie wurde aus den minderwertige Fleischresten hergestellt, die in Herrschaftshäusern nicht verkocht wurden. Die Fleischreste wurden mit Bohnen und Gemüse zu einem Eintopf verkocht, der über mehrere Tage gegessen werden konnte.

Entsprechend variabel kann die Feijoada auch zubereitet werden. Jeder kann aus der Zutatenliste das in seiner Feijoada, was seinen Vorlieben entspricht.

### Zutaten für 10 - 12 Personen

1 ½ kg	schwarze oder braune Bohnen
½ kg	Suppenfleisch
1-2	Schweinszungen, evtl. geräuchert
½ kg	Schweinelende
½ kg	Carne seca (oder Kasseler)
1	Schweinefüßchen, -Öhrchen, -Schwänzchen (ganz wichtig, dass die mitgeköchelt werden, gibt das Aroma )
200 g	geräucherter Speck
750 g	Linguica (Ersatzweise: Rauchenden, spanische Chorizos oder Cabanossi)
	Olivenöl
6	Zwiebeln
8-10	Knoblauchzehen
1	Orange
2-3	Lorbeerblätter
	gemahlener Kreuzkümmel (frisch)
	frisches Koriandergrün (wenn vorhanden)
	gestoßenes Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### für die Marinade

3 EL	Weinessig
2	Knoblauchzehen
2 TL	Salz
3 TL	frisch gemahler schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

### Tag 1

- ☉ Die Bohnen waschen und über Nacht in ausreichend Wasser quellen lassen. Gleichzeitig werden die Fleischstücke in der Marinade eingelegt.

### Tag 2

- ☉ Wichtig: Für das Kochen benötigt man einige Töpfe, die nicht zu klein sein sollten!
- ☉ In einem großen Topf 2 feingehackte Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.
- ☉ Dann die Bohnen mit dem Einweichwasser dazugeben und 1-2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- ☉ Die restlichen Zwiebeln in Ringe schneiden und in einem zweiten Topf mit Öl anbraten, Knoblauch und Lorbeerblätter hinzugeben und schließlich das marinierte Fleisch in diesem Topf anbraten und etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen.
- ☉ Dann das Fleisch mit den Bohnen, Würstchen und Gewürzen vermischen, eine geschälte Orange mit in den Topf gegeben und alles noch weitere 1 ½ bis 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln.
- ☉ Zum Schluss wird noch mal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Zu Feijoada wird normalerweise Reis gegessen.
- ☉ Man kann dazu noch frischen Wirsingkohl reichen. Dafür werden die Blätter blanchiert und anschließend zerpflückt in Olivenöl mit etwas Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel in der Pfanne kurz angeschmort.

