

Mit



gekocht



Video:
www.SN.at/
video

Friede, Freude, Kaiserknödel

Was die Franken stark gemacht hat.

Kaiser Karl der Große war ein brutaler Machtpolitiker. Aber für die Stabilität seines Reichs leisteten auch die von ihm verordneten Veggie-Days einen Beitrag.

PETER GNAIGER

Mit Karl dem Großen war nicht gut Kirschen essen. Obwohl viele seiner Zeitgenossen die gefährliche Gelegenheit dazu hatten. So wie sein Vetter Passilo III. Dem bekam Karls Nähe gar nicht gut. Denn der Franke hatte Appetit auf Bayern. Nach ein paar Intrigen verleibte er es sich 788 auch ein. Solche Winkelzüge werden Karl dem Großen heute als hinterhältige, aber feine Klinge ausgelegt. Er wird aber auch als grausamer Schlächter in den Geschichtsbüchern erwähnt. Mit den stets aufmüpfigen Sachsen östlich der Oder ging er besonders hart ins Gericht. Nachdem diese die Franken wieder einmal in einer Schlacht herausgefordert hatten, ließ Karl 4500 sächsische Rädelsführer ausliefern und in Verden innerhalb eines Tages enthaupten. So steht es in den Einhard'sannalen geschrieben.

Karls Frankenreich erstreckte sich von Ungarn, wo er die Awaren unterwarf, bis nach Nordspanien, wo er den Mauren ihre Grenzen aufzeigte. Sein Ries Reich regierte er mit einer Effizienz, die es in Westeuropa seit den römischen Kaisern nicht mehr gab. Schließlich wurde er am 25. Dezember 800 in Aachen von Papst Leo III. zum Kaiser gekrönt.

Mehr noch als sein brutaler europäischer Machtanspruch interessiert uns an dieser Stelle aber sein Fingerspitzengefühl, was die Ernährung seiner Untertanen betraf. So erließ er in Zeiten, in denen die Menschen Hunger zu leiden drohten, sogenannte Kapitularien. Das waren Rundschreiben an Bischöfe und Grafen seines riesigen Reichs, die auf die Einhaltung temporärer Fastenregeln achten sollten. Im belgischen Lüttich gewähren noch heute einige dieser Kapitularien Einblick in Karls diplomatisches Geschick. Die weltlichen Fastenregeln, die er den kirchlichen hinzufügte, lesen sich aus heutiger Sicht sehr besonnen und logisch. Konkret sollte etwa in den Jahren 805 und



BILDER: SN/PSG, STOCKADOBÉ-DESSCOULEURS

Friede, Freude, Kaiserknödel

Was die Franken stark gemacht hat.

Kaiser Karl der Große war ein brutaler Machtpolitiker. Aber für die Stabilität seines Reichs leisteten auch die von ihm verordneten Veggie-Days einen Beitrag.

PETER GNAIGER



BILDER: SN/PSG, STOCKADOBÉ-DESSCOULEURS

806 wegen der Nahrungsmittelknappheit darauf geachtet werden, dass im Dezember, Jänner und Februar an drei Tagen hintereinander kein Fleisch und kein Wein konsumiert werden dürfe. Das war ein kleiner Schritt für den Einzelnen, aber ein großer Schritt für das Frankenreich. Man könnte aus heutiger Sicht sogar sagen: Karl der Große hat die Veggie-Days erfunden.

Unser Küchenmeister Roland Essl hat sich in seiner Fuschler Kochschule Gedanken gemacht, wie man die Zutaten dieser Zeit und die Überlegungen Karls geschickt in einem Gericht vereinen kann. Herausgekommen ist ein Wirsingknödel mit Erbsensauce.

Zutaten für die Knödel: 250 g Wirsingblätter, 150 g Zwiebel, 150 g Butter, 60 ml Obers, 110 g Knödelbrot, 2 Eier, 6 g Salz, Muskatnuss, 20 g glattes Mehl.

Für die Sauce: 100 g Erbsen, 160 g Wasser, 20 g Butter, Salz und Zucker.

Zuerst die Wirsingblätter in heißem Wasser etwa acht Minuten noch bissfest blanchieren und dann in kaltem Wasser abschrecken. Knödelbrot, Eier, Salz und Muskatnuss in eine Schüssel geben. Dann den Strunk eines jeden blanchierten Wirsingblatts ausschneiden. Währenddessen die gehackten Zwiebeln in der Butter anschwitzen. Nebenbei die Wirsingblätter zu einem Knödel formen und in feine Streifen schneiden. Diese Streifen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ein paar Minuten dünsten. Diese Masse zur Knödelbrotmischung geben und je nach Konsistenz Obers und Mehl beifügen und kleine Knödel formen. Diese in einem Topf in einem zwei Zentimeter hohen Wasserbad zugeeckt acht Minuten dämpfen.

Für die Sauce die Erbsen im Wasser aufkochen, Butter, etwas Zucker und Salz beifügen und mit einem Stabmixer pürieren.

Schmeckt sagenhaft: Mahlzeit!



Kaiser Karls Geheimwaffe: Roland Essls Wirsingknödel mit Erbsensauce.