

**Zur Rauhnacht**

**Rauchnudeln**

**kamen die**

**auf den Tisch**

# Zur Rauhnacht Rauchnudeln

Mit Rosinen gefüllte Dampfnudeln waren früher willkommener Zuckerlieferant. Roland Essl bereitet sie neu und zeitgemäß zu.

STEFANIE SCHENKER

**SALZBURG.** Ob mehrgängiges Gamlamenü, Raclette oder Linsengerichte, die als Glücksbringer gelten: Für den Jahreswechsel hat heutzutage jede Familie ihr eigenes Rezept. Früher waren es nicht persönliche Vorlieben, sondern äußere Umstände, die den Speiseplan bestimmten. Einer, der das anschaulich beschreibt, ist Franz Wirleitner, der 1951 eine im Buchverlag der Salzburger Landwirtschaftskammer veröffentlichte volkskundliche Betrachtung zur Bauernkost im Lande Salzburg verfasst hat.

An Festtagen wie Neujahr oder Dreikönig wurden demnach als Vorspeise gerne Lün-gerl mit Knödel auf den Tisch gebracht. „Das konnten Schweinslün-gerl, aber natürlich auch welche vom Kalb oder Rind sein – je nachdem, was halt gerade geschlachtet wurde“, erklärt Koch und Alpenkulinari-Experte Roland Essl. Geschlachtet wurde früher generell hauptsächlich im Winter. „Im Winter war es kalt, man brauchte daher auch keinen Kühlschrank. Unterm Jahr gab es nur konserviertes Fleisch wie Geselchtes“, erklärt Roland Essl. Den Anfang der Schlachtzeit machte das Mettenschwein vor Weihnachten. Aus ihm wurden nicht nur die Mettenwürstel (das waren früher Schweinsbratwürstel und keine feinen, weißen Mettenwürstel wie heute) gemacht, es kam zu den Weihnachtsfesttagen auch als Braten auf den Tisch. Fleischspeisen standen dann auch an den weiteren Fest-

tagen zum Jahreswechsel und am 6. Jänner als Hauptspeisen auf dem Menüplan. Dazu gab es laut Wirleitners Beschreibung im Lungau etwa „saure Eachtling“ und Krenkoch, eine Art Milchkren. Im Pongau wurden am Dreikönigsvorabend auch „Berchtkrapfen“ kredenzt. „Das waren runde Germkrapfen, die zu Ehren der Frau Percht in der Zeit bis zum 6. Jänner als Feiertagsgericht zubereitet wurden“, sagt Roland Essl. Frau Percht sei gleichzusetzen mit Frau Holle, die Fleißige beschenkte und Schlampige bestrafte. Für sie wurde in der letzten Rauhnacht vor dem 6. Jänner auch ein Teller mit Essen und einem Löffel auf dem Tisch stehen gelassen.

„An den Rauchabenden (Heilighnacht, Altjahrestag und Dreikönig-Vorabend) sind die ‚Rauchnudeln‘ gebräuchlich. Es sind dies bessere Rohrnudel“, beschreibt Franz Wirleitner eine im Flachgau typische Bauernspeise.



**„Zucker war damals sehr teuer, deshalb griff man gerne zu Rosinen.“**

**Roland Essl,**

Koch (Bild: SN/MARCO RIEBLER)

Dabei handelte es sich um mit Rumrosinen gefüllte Dampfnudeln, erklärt Roland Essl. Die Rosinen dienten als Zuckerlieferant, denn Zucker war nahezu unerschwinglich teuer. „Die Menschen litten zum Teil unter Zuckermangel und griffen daher zu Trockenfrüchten wie Rosinen. Daher stammt auch der Ausdruck, sich die Rosinen aus dem Kuchen zu picken.“ Weil es damals auch noch keine Hefewürfel gab, holten die Menschen sich die Hefe für den Teig aus den Brauereien, wo sie beim Bierbrauen anfiel. „Das Dampf ist ein Ausdruck der Sparsamkeit, denn damit konnte man mit einer kleinen Menge Mehl und Milch feststel-

# kamen die auf den Tisch

len, ob die Hefe noch in Ordnung war“, erklärt er.

Die Rauchnudeln sind in seinen Augen auch heute noch eine kulinarische Sensation. Deshalb würdigt Roland Essl sie in einem – an die moderne Küche angepassten – Rezept. Beginnen sollte man damit bereits am Vortag. Damit die Rosinen möglichst den ganzen Rum aufnehmen, müssen sie über Nacht darin eingeweicht werden. Eventuell überschüssigen Rum könne man für den Teig verwenden, sagt Roland Essl. Die weitere Zubereitung: Für den Germteig Milch und Schlagobers verrühren. Die Hälfte dieser Milch lauwarm erwärmen, die Germ darin einbröckeln und auflösen. Mit etwas Mehl ein weiches Dampfl rühren, dieses mit Mehl bestauben und an einem

warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Das aufgegangene Dampfl mit dem restlichen Mehl, der restlichen warmen Milch und dem restlichen Schlagobers, der flüssigen Butter, dem Dotter, einer guten Prise Salz und dem Zucker zu einem Germteig schlagen und zugedeckt aufgehen lassen. Kleine Knödel abstechen, mit dem Rollholz zu Kreisen auswalgen, mit den Rumrosinen belegen, die Enden verkleben, sodass eine Kugel entsteht, und noch einmal gehen lassen. In einer Kasserolle Milch und Butter erhitzen. Die Germteigkugeln darin einschichten und mit vorgewärmtem Deckel und nassem Tuch gut abschließen. Im Backofen bei 150 °C auf dem Backrohrboden etwa 50 Minuten backen.



## Zutaten für fünf Portionen Rauchnudeln mit Rumrosinen

**Rumrosinen:** 120 g Rosinen,  
120 ml Inländer-Rum (38%).

**Germteig:** 60 ml Milch,  
60 ml Schlagobers, 15 g fri-  
sche Germ, 200 g glattes  
Mehl, 15 g Butter, 1 Eidotter,  
Prise Salz, 15 g Kristallzucker.

**Zum Dampfnudelkochen:** 125 ml  
Milch, 60 g Butter.

**Zum Anrichten:** Mit beliebiger  
Menge Staubzucker bestreuen  
und – je nach Vorliebe – mit  
Schwarzbeerröster oder  
Zwetschkenröster servieren.