

Kerwusstrudl

Die Banater Hausfrauen waren wahre Künstler im Kuchenbacken. Nusskuchen, Nusstorte, feines Kleingebäck gehörten zu der unerschöpflichen Vielzahl von Schleckereien und Naschwerk, das zum Repertoire jeder Hausfrau gehörte.

Das alte Koch- und Backbuch meiner Mutter, das ich noch immer sorgfältig hüte und aufbewahre, legt davon ein deutliches Zeugnis ab.

Am liebsten mochte ich „Kerwusstrudl“ (Kürbisstrudel). „Kerwusstrudl“ wurde nur unter der Woche und nur für die eigene Familie gebacken. Das war kein Kuchen für den Sonntag oder für Gäste. Trotzdem schmeckte er mir am besten und ich freute mich immer unheimlich wenn sich Mutter anschickte „Kerwusstrudl“ zu backen.

Dazu bereitete Mutter einen Teig vor, der gezogen wurde. Eine handvoll Teig wurde auf einem weißen Tischtuch nach allen Seiten soweit auseinander gezogen bis er an den Kannten des großen Küchentisches herunterhing. Mutter wanderte dabei um den Tisch herum und zog den Teig so lange auseinander bis er so hauchdünn war, dass man eine darunter gelegte Zeitung lesen konnte.

Dann wurden „Kerwusse“ (Kürbisse) mit dem Küchenhobel in feine Streifen geschnitten und auf den ausgezogenen Teig gestreut.

Dazu wurden aber nur die dicken Brotkerwusse“ mit der rauen, weißen Schale verwendet, die extra für diesen Zweck angepflanzt wurden.

Auf die Kürbisse wurde reichlich Zucker gestreut. Sodann wurde der Teig mit den Kürbissen zusammengerollt. Auf einer Seite beginnend, hob Mutter die Tischdecke vorsichtig an und rollte so den Teig zur Tischmitte hin zusammen. Dabei wurde die Tischdecke immer etwas zurückgezogen und dann wieder angehoben bis der lange Strudel fertig zusammengerollt auf dem Tisch lag.

Der Strudel wurde an einer Seite des Kuchenbleches entlang gelegt und dann im Blech so hin und her gelegt, dass schließlich das ganze Blech voll ausgefüllt war.

Mutter hat immer drei Strudel gebacken damit er ja ausreicht und wir alle zufrieden waren. Schon beim Backen kam aus der Backröhre der wundervolle Duft der gedünsteten Kürbisse. Der fertige Strudel sah herrlich goldbraun und knusprig aus, und durch den mit Zucker vermengten heraus gequollenen Kürbissaft, glänzte er richtig. Der Strudel war von dem herausgelaufenen, halbflüssigen Zucker ganz klebrig geworden und teilweise war der Zucker nun dem Kürbissaft krokantartig kristallisiert.

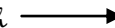
Diese „Kerwusstrudl“ waren eine Pracht und schmeckten in warmen Zustand am besten.

Einmalig das Aroma und der Geschmack und dazu noch zuckersüß. Dass dabei alle zehn Finger und wir bis an die Ohren klebrig waren, änderte nichts an meiner großen Liebe zum „Kerwusstrudl“.

Noch heute habe ich den Duft in der Nase und läuft mir das Wasser im Mund zusammen wenn ich nur an „Kerwusstrudl“ denke.

Josef Rieger

Aus Mutters altem Koch- und Backbuch



Praktische Winke

Hülsenfrüchte zu kochen. Bohnen, Linsen, Erb-
sen müssen mit weichem, kaltem und ungefalzenem
Wasser zum Kochen gebracht werden. Wenn sie schon
kochen, darf man auch kein kaltes Wasser nachgießen,
falls viel Wasser verdampft wäre. Salzen darf man
erst, wenn die Hülsenfrüchte schon ganz weich sind.
Es ist gut, wenn man dieselben schon abends wäscht
und in kaltes Wasser zum Weichen gibt und in dem-
selben Wasser, mit wenig Soda-Bicarbonat, zum
Kochen stellt.

Um die Temperatur eines Ofens, das heißt des
Backrohrs zu erkennen, wenn man einen Kuchen
u.ä. backen will, legt man ein Stückchen Papier ins
Rohr. Wenn es Feuer fängt oder schwarz wird, so
ist es zu heiß; nimmt das Papier eine bräunliche,
der Schokolade ähnliche Färbung an, so kann
man kleine Butierteig-Pasteten hineingeben;
nimmt das Papier die Farbe einer Zigarre an,
kann man ruhig den Kuchen einschieben; hat dage-
gen das Papier eine dunkelgelbe Farbe wie das
Tannenholz, so ist die Hitze für Braten, Fleischpaste-
ten, Brot und größere Kuchen gut; für Biskuits
oder Torten darf das Papier nur blaßgelb sein. Für
Backwerk von Eiweiß, spanische Winde u.ä. darf
man nur das kühle Rohr benutzen, das Papier muß
dabei lange weiß bleiben. Auch ist es ratsam, beim
Backen von Speisen, die Pfanne auf einen Rost zu
stellen. Die Hitze ist in der Mitte gleichmäßiger. Hat
eine Speise zu viel Oberhitze, so bedeckt man dieselbe
oben mit Papier.

Eisengeschirre werden, nachdem sie in Lauge ge-
waschen wurden, mit fein gesiebttem Mörtel oder
Reibsand gerieben, nochmals in klarer Lauge abge-
spült und gleich getrocknet, weil sie sonst rosten. Be-
rußte Töpfe reibe man vor dem Waschen mit Pa-
pier fest ab.