Heimaturlaub in der Pfalz und Nudeln mit Sauerkrautrahm (von Tim Mälzer)

Diese Woche habe ich das erste Mal seit meinem Umzug meine Pfälzer Heimat besucht. Kennt ihr dieses Gefühl, an einem Ort oder Fleckchen Erde einfach angekommen zu sein? Ich fühle mich ja in meiner neuen Stadt sehr zu Hause und finde, Heimat ist vor allem Herzenssache und mit Menschen verbunden, nicht mit Orten. Natürlich sind in der Pfalz meine Familie und viele Freunde und Bekannte, sie wird also allein deswegen für immer meine Heimat bleiben. Aber auch mit der Region fühle ich mich unglaublich verbunden und ich finde sie sooo schööön. Wann immer ich dort bin und über die Rheinebene in Richtung Haardt und Pfälzer Wald blicke, geht mir einfach das Herz auf.

Umso mehr habe ich also meine Woche dort genossen, denn im Sommer ist es natürlich am allerschönsten. Da blüht der Garten meiner Eltern, die Rosen duften, man kann im Hof essen, Schildkröte Maxl ist voller Energie im Garten unterwegs und grast oder besser „kleet“ auf der Wiese (Klee ist neben Salat und Löwenzahn sein Lieblingsessen) und man kommt sich vor, wie in einem kleinen friedlichen Paradies.

Ich war mal wieder im nahen Akazienwald laufen, am kleinen Bach entlang und über Wiesen, wo bunte Bienenkästen fleißig mit Honig gefüllt werden. Ich war mit meiner Ma abends spazieren, zu meiner Lieblingsbrücke mit Blick Richtung Hügel, wo eine

Weide mit Pferden und Ziegen am Wegrand liegt. An einer Stelle stehen prächtige Kirschbäume und ich pflückte uns ein paar und hatte Glück, denn keine hatte einen Wurm. Auf den Feldern wachsen Kohl, Getreide, Bohnen und Kartoffeln und oft riecht es meilenweit nach dem Gemüse, das an diesem Tag geerntet wird und man bekommt Appetit auf etwas Herzhaftes oder Inspiration für eine kommende Mahlzeit.

Natürlich darf beim Heimatbesuch gutes Essen nicht fehlen und in der Pfalz genieße ich dann immer gerne ein ordentliches Sauerkrautgericht. Neulich hatte mein Pa im Fernsehen Tim Mälzer gesehen und sich das Rezept für Pasta mit Sauerkrautrahm ausgedruckt, weil ihm schon beim Zuschauen das Wasser im Mund zusammen lief. Eher selten, dass wir Fleisch essen, aber Speck gibt es bei uns zuhause nie. Außer diese Woche, da hatten wir extra welchen besorgt und dieses Rezept nachgekocht.
Es ist ein einfaches, bodenständiges Gericht mit wenigen Zutaten, aber dafür sehr herzhaft und würzig. Uns hat es ganz wunderbar geschmeckt.

Zutaten (für 3-4 Portionen):

100 g (durchwachsener) Speck (in Scheiben)
2 Zwiebeln
500 g Sauerkraut

250 g kurze Nudeln
Salz und Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 EL Butter
1/2 EL Zucker
100 ml Brühe
200 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie
1 TL Kümmelsaat

Speck in Streifen schneiden, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Sauerkraut sehr gut ausdrücken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne hellbraun braten, Zwiebel hinzugeben und zwei Minuten mit braten. Alles aus der Pfanne nehmen.
Zwei Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und das Sauerkraut anbraten. Butter und Zucker untermischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Brühe und Sahne hinzu gießen und aufkochen. Zwiebel-Speck-Mischung zufügen.
Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Soße mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Petersilie untermischen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Soße mischen.[nurkochen]

Mittl

erweile hat mich der Alltag wieder und der Sommer ist seit dem Wochenende ja auch wieder zurückgekehrt. Also auf nach draußen, die Sonne genießen!
Habt einen genussvollen Sonntag!
Eure Judith