

♥ Blogevent ♥ Omas Apfelpfannkuchen und die Hamsterfahrten ihrer Kindheit



Heute gibt es einen weiteren Inbegriff von Soulfood für mich: Omas Apfelpfannkuchen. Dazu eine Geschichte aus ihrer Jugend – eine von vielen, die sie mir immer erzählt hat.

„Oma, erzähl´ mir was von früher!“, das war ein Satz, den ich oft zu ihr sagte, denn ich war fasziniert von der Zeit, in der sie groß geworden ist und von ihren Erlebnissen im Krieg, von dem sie allerdings meist positiv berichtete, denn sie erzählte mir Anekdoten aus ihrem Alltag in dieser Zeit.



„Ach

Mist, die offene Buttermilch ist schimmelig!“ Genervt nahm ich noch eine frische Packung aus dem Kühlschrank und stellte die verdorbene beiseite. „Ich hasse es, wenn ich Lebensmittel wegwerfen muss, weil sie schlecht werden.“

„Ach nein! Das gibt's doch nicht!“, kam prompt von meiner Oma. Ihr brach es fast das Herz, wenn Essen in den Müll kam. „Das wäre uns im Krieg nie passiert. Da war man froh, wenn man nicht hungern musste.“

„War es denn so schlimm bei euch? Im ländlichen Raum hattet ihr doch sicher mehr als die Leute in der Stadt, oder?“ „Oh ja, das war unser Glück. Wir waren ja bei Onkel Karl in Tuttlingen untergebracht, direkt neben der Firma Rieker. Onkel Karl hat ja da gearbeitet. Und da sind wir dann oft hamstern gegangen in den umliegenden Dörfern. Wir hatten ja Musterschuhe und solche Sachen und die haben wir bei den Bauern getauscht gegen Butter und Mehl und was man so gebraucht hat. Man war ja für alles dankbar.“

Während Oma erzählte, wog ich 200 Gramm Mehl auf der Küchenwaage ab. Das alte Teil atmete Geschichte. Es bestand aus einer flachen Schale, wie es sie sicher früher in Tante Emma Läden gegeben hatte und zum Abwiegen verschob man kleine Gewichte auf einer Metallstange, die dann waagrecht war, wenn die entsprechende Menge in der Schale erreicht war. Oma schälte und schnitt währenddessen die vier Äpfel. Es würde

Pfannkuchen zu Mittag geben. „Ich muss ewig dran denken, wie ich mit Onkel Karl beim Hamstern war und die Franzosen kamen uns entgegen. Die haben einem ja alles weggenommen. Wir waren auf dem Heimweg und plötzlich meinte Onkel Karl: ‘Ach Gott, da vorne kommen die Franzosen! Was machen wir denn jetzt?’“

Während ich vier Eier trennte, stellte ich mir meine Oma als junges Mädchen vor mit ihrem Onkel an der Seite, wie sie mit einer Tasche über eine Landstraße der schwäbischen Alb liefen und ihnen zwei Soldaten entgegen kamen. Wie fühlte man sich da, wenn man mühsam Essen beschaffte und dann Gefahr lief, es durch die Willkür der Besatzer wieder zu verlieren?

Was habt ihr dann gemacht?“, wollte ich wissen und verrührte die Eigelbe leicht miteinander und gab eine Prise Salz hinzu. Oma siebte das Mehl darüber und ich rührte, während sie hin und wieder einen Schuss Buttermilch dazu goss, bis mir der Teig schwer und leicht zäh vom Löffel fiel. Dann kamen die feinen Apfelscheibchen dazu, die sie in Zitronensaft eingelegt hatte.

„Wir konnten ja nichts tun außer weiter zu laufen. Natürlich wurden wir angehalten. Ich höre ewig den Franzosen sagen ‘Halt! Was du haben?’ und dabei auf die Tasche deuten. Mir ist das Herz in die Hose gerutscht. Aber Onkel Karl blieb ganz ruhig, öffnete die Tasche, hielt sie ihnen entgegen und antwortete ‘Fressage!’“

Ich fing an zu lachen und schmunzelte auch noch vor mich hin, als ich die Eiweiße zu Schnee schlug und sie vorsichtig unter den Teig hob. Onkel Karl war wohl nicht nur ein Scherzbold gewesen, sondern hatte auch noch mehr als gute Nerven gehabt. Seine französische Wortneuschöpfung schien jedenfalls gewirkt zu haben. Entweder hatte sie die Franzosen irritiert oder beeindruckt, jedenfalls hatten sie die beiden ohne Kommentar weiter gewunken.

Die Hamsterbeute war gerettet. Dreistigkeit siegt.



Omas

Apfelpfannkuchen

4 Äpfel

4 Eier

200 g Mehl

etwas Salz

Buttermilch

Zitronensaft

Butterschmalz

Die Äpfel reiben oder in feine Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Das Eigelb mit dem Mehl und Salz verrühren und so viel Buttermilch zugeben, bis der Teig zähflüssig vom Löffel fällt.

Die Äpfel unterrühren und den Teig etwas ruhen lassen.

In einer Pfanne mit Backfett (z.B. Butaris) backen, auf Küchenpapier ein wenig entfetten und abkühlen lassen und danach mit Zucker oder Zimtzucker bestreuen.[nurkochen]



Ich
wünsche euch wunderschöne Weihnachtstage mit Familie und
Freunden, gutem Essen und viel Zeit zum Entspannen.
Genussvolle Grüße,
eure Judith ♥

Blogevent „Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“

Ich bin ganz aufgeregt und gespannt! Denn ich möchte heute
mein erstes Blogevent starten und hoffe, dass ganz viele
Kollegen und auch Leser mitmachen werden!



In

der kommenden kalten und dunklen Jahreszeit braucht man ganz viel Seelenfutter, um sich innerlich zu wärmen. Was wäre da besser geeignet als Gerichte aus Omas Küche? Meine Oma Lisa ist leider schon lange nicht mehr da, aber ich glaube, von ihr habe ich meine Leidenschaft für das Backen und Kochen geerbt. Leider hat sie keinerlei Rezepte hinterlassen, sie hatte alles im Kopf.

Mit meiner Oma Gerda habe ich meine ganze Kindheit hindurch zusammen gekocht und gebacken. Sie hat mir viel beigebracht und die Tage oder Wochen, die ich in den Ferien bei ihr verbrachte, zählen zu den schönsten Erinnerungen. Dem Alter geschuldet, steht auch sie nicht mehr in der Küche. Aber von ihr habe ich alle Rezeptheften und Kochbücher übernommen und vor allem die Lieblingsgerichte von damals halte ich in Ehren.

Sicher hat jede/r von euch mindestens ein Lieblingsrezept, das früher von Oma gekocht wurde und das niemals besser schmecken wird als bei ihr. Mit diesem einzigartigen Geschmack „so wie bei Oma“ sind zahllose liebe Erinnerungen verknüpft und jedes Mal, wenn man dieses Gericht isst, fühlt man sich wieder wie damals.

Kennt ihr das? Und habt ihr von euren Omas die Rezepte solcher Gerichte übernommen?

Dann hoffe ich, ihr habt Lust, sie im Rahmen dieses Events hier auf meinem Blog mit anderen zu teilen!

Denn das gute alte Essen von früher ist nicht nur wieder im Kommen, es verdient auch, nicht vergessen zu werden! Und

welche Jahreszeit wäre besser geeignet als der kalte Winter, um sich mit Erinnerungen und Gerichten von früher zu wärmen? =)



Wie

soll die Aktion ablaufen?

- Ich möchte Blogger und auch Leser einladen, solche lieb gewonnenen Gerichte und, falls vorhanden, damit verbundene Geschichten oder Anekdoten bei mir zu veröffentlichen.
- Am **22.11.** gehts mit dem ersten Beitrag los, das ist der Geburtstag meines Opas, der immer so gerne die Leckereien aus Omas Küche verspeist hat. =)

- Drei- bis viermal im Monat soll ein Gastblogger erzählen, je nach Länge der Aktion würde ich einmal im Monat eine Rezept- Geschichte beisteuern. Die gesamte Dauer der Aktion ergibt sich aus den Teilnehmern.
- Einmal in der Woche soll also ein Gastbeitrag erscheinen, der natürlich auch auf dem eigenen Blog der Teilnehmer zu lesen sein soll, falls es einen gibt.
- Beide Blogs sollten sich immer gegenseitig verlinken, wenn ein Artikel erscheint. Teilnehmer ohne Blog dürfen die Aktion und das Rezept gerne bei Facebook teilen.
- Um möglichst viele Leser oder auch Teilnehmer zu erreichen, wäre es schön, wenn kräftig die Werbetrommel gerührt wird, und zwar sowohl im Vorfeld über alle möglichen Netzwerke, als auch während der Aktion.
- Die Gastbeiträge sollen immer am Wochenende gebloggt werden und sollten spätestens mittwochs in Bild und Schrift bei mir sein, damit ich alles hochladen kann. Pro Beitrag bitte nicht mehr als 1-2 Seiten Text und höchstens 6 Bilder, in möglichst guter Qualität.

Wer mitmachen möchte, kann mir einfach eine Email oder Nachricht bei facebook schicken, am liebsten schon mit ein paar Worten zum Rezept und der Geschichte, die es vielleicht dazu gibt oder den Erinnerungen, die man damit verbindet.

Ich freue mich auf alle, die mitmachen und bin gespannt auf eure tollen Rezepte und Erinnerungen!

Liebe Grüße und habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith Naschkatze ♥

NaschkatzesKuechenglueck@gmx.de