

# ♥ Blogevent ♥ Heute gibt es Dampfnudeln. Und früher „Grumbeere ohne Wurschd“...

Heute startet mein Blogevent [„Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#). Ich freue mich auf tolle Rezepte von Kolleginnen und vielleicht auch Leserinnen. Das Event soll bis ins Frühjahr gehen, denn momentan haben die meisten von uns sicher Weihnachtsstress und ich hoffe, dass sich für den Jahresanfang, wenn man wieder durchatmen kann, noch Mitmacher finden, so dass wir die kalte Zeit hindurch ganz viel Seelenfutter von Oma genießen können. Ich starte heute mit Pfälzer Dampfnudeln und einer Geschichte, die meine Oma mir aus ihrer Jugend erzählt hat.



Eins meiner allerliebsten Gerichte bei Oma waren Dampfnudeln. Wir in der Pfalz bereiten sie ja mit Salzkruste zu, während sie im restlichen Südwesten Deutschlands meines Wissens süß sind und mit Milch und Zucker gegart werden. Bei uns kommt Salzwasser in die Pfanne und somit hat man eine herrliche Kombination aus leicht süßem Hefeteig und knusprig-salziger Kruste. Meistens

gibt es dazu eine Kartoffelsuppe, manchmal auch Vanille- oder Weinschaumsauce.

Fast bei jedem Besuch in Pirmasens bei Oma und Opa standen Dampfnudeln auf dem Speiseplan. Oma machte sie ein wenig anders als die Dampfnudeln, die man zu kaufen kriegt. Sie rollte keine „Brötchen“ aus dem Teig, sondern sie stach die Dampfnudeln aus. Und sie machte sie kleiner als üblich. Der großartige Vorteil: man kann umso mehr von ihnen essen! =)

Und ich konnte einige von ihnen verdrücken, das fing schon beim Backen an (man muss ja schließlich testen, ob man alles richtig gemacht hat).



Schon recht früh am Vormittag fingen wir immer mit den Vorbereitungen an. Meine Großeltern aßen immer vor 12 Uhr zu Mittag, also begann Oma nach dem Frühstück mit dem Kochen. Der Hefeteig wurde also angesetzt und wuchs dann im warmen Backofen eine Weile vor sich hin, während die letzte Tasse Tee geschlürft wurde.

In dieser Zeit wurden die Kartoffeln für die Suppe vorbereitet. Wie so oft genügte ein Stichwort (wie „Kartoffel“) oder ein sonstiger Reiz (wie eine Kartoffel), um meine Oma in die Vergangenheit zu versetzen. Dann erzählte sie von früher. Geschichten und Anekdoten aus der Kriegszeit, von der sie einen Großteil in Tuttlingen auf der Schwäbischen Alb verbracht hatte, wo sie sich bei Tante Gretel und Onkel Karl

in Evakuierung befand.

Auch diesmal kamen Erinnerungen hoch. „In Tuttlingen waren wir dann 12 Personen. Da kamen noch andere Verwandte von Onkel Karl. Der Vater war beim Militär, aber die Frau mit dem kleinen Herbert wohnte bei uns. Zusammen waren wir 3 oder 4 Familien. Herbert war vielleicht 5 Jahre alt, wir nannten ihn „es Herbertsche“, weil er der jüngste war. Und frech war der! Einmal ist er in der Badewanne ausgerutscht. Und was sagte er zu meiner Mutter? *‘Dein Gerda is aleen schuld!’* hat er gesagt! Als könnte ich was dafür, wenn er in der Wanne ausrutscht! Und beim Essen war er auch ganz schön raffiniert. Wir hatten ja nicht viel und alles wurde penibel geteilt. Oft gab es Kartoffeln und etwas Wurst dazu. Da bekam dann jeder eine sorgfältig geteilte Portion, das war ein kleines Stückchen. Es Herbertsche hat seine dann immer aufgeessen, sobald sie auf seinem Teller landete. Und dann wollte er seine Kartoffeln nicht essen und maulte: *‘Ich maan keen Grumbeere ohne Wurschd! Wann ich doch keen maan.’*\*

Also haben wir ihm von unserer Portion immer noch die Hälfte abgegeben. Viel Wurst blieb uns da nicht mehr übrig. Aber Kartoffeln auf seinem Teller manchmal trotzdem...“

Ich schmunzelte bei ihren Worten, war aber gleichzeitig ein bisschen empört. So ein Schlawiner, den anderen die knappe Wurst aus den Rippen zu leiern und trotzdem nicht aufzuessen. Dem hätte ich was erzählt!



In

der Zwischenzeit hatten wir die Suppe angesetzt und widmeten uns dem doppelt so großen Hefeteig. Wir mehlten die Arbeitsfläche, rollten den Teig ein wenig flach und stachen mit einem kleinen Glas Kreise aus. Diese setzten wir auf Gitter, die mit einem Küchenhandtuch bedeckt und gut bemehlt waren und schoben sie wieder in den warmen Backofen, wo sie mindestens eine Stunde gingen und weiter wuchsen.

Später schmolzen wir Butterschmalz in der Pfanne, setzten etwa vier Dampfnudeln hinein und gossen eine kleine Tasse Salzwasser an. Deckel drauf! Und 10-15 Minuten warten, bis das Wasser verdampft ist und es leicht zu knistern beginnt. Dann werden die Dampfnudeln unten knusprig und man kann die Pfanne öffnen. Wie lange 15 Minuten sein können! Es war immer eine harte Geduldsprobe für mich, diese Zeit des Dämpfens abzuwarten! Dann endlich hob ich den Deckel und schob sie ein wenig hin und her, während sie am Boden goldbraune Farbe annahmen und die allererste wurde noch heiß auseinander gebrochen und gekostet... Das vollkommene Glück.



\* Was soviel heißt wie: „Ich mag keine Kartoffeln ohne Wurst! Wenn ich halt keine mag!“ Die Zitate im Dialekt habe ich versucht, aus dem Gedächtnis so gut wie möglich in Schrift zu übertragen – Schwaben mögen mir eventuelle Fehler nachsehen... =)

### Omas Grundrezept für Hefeteig und für Dampfnudeln

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- $\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch
- 1 gestr. TL Salz
- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei

etwas Zitronensaft und/ oder fein abgeriebene Zitronenschale  
[Butterschmalz, Wasser, Salz]

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben.

Die Hefe mit zwei Prisen des Zuckers in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Restlichen Zucker, weiche Butter, Ei und Zitrone hinzufügen und alles einige Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten.

An einem warmen Ort {am besten den Backofen auf knapp 50° C erhitzen, ausschalten und den Teig hinein stellen} mindestens eine halbe Stunde gehen lassen, dabei ein leicht feuchtes Tuch

über die Schüssel decken.

Den Teig noch einmal kurz kneten und auf einer leicht bemehlten Fläche etwas flach drücken oder ausrollen. Er sollte noch 1-2 cm hoch sein.

Dann mit einem kleinen Glas {meins hatte den Durchmesser von ca 7 cm } Kreise ausstechen und auf ein gut bemehltes{!!}Tuch oder Blech legen. Noch einmal 30-60 Minuten gehen lassen, am besten wieder im warmen Backofen. Die Dampfnudeln vergrößern sich dann deutlich.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Drei bis vier Dampfnudeln hinein setzen, dabei Platz lassen, denn sie gehen noch etwas auf.

Salzwasser {*Hier muss man ein wenig experimentieren. Wir haben immer ein kleines Kaffeetässchen genommen und es halb bis dreiviertel gefüllt. Ein halber TL Salz sollte reichen.*} angießen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Den Deckel auflegen und die Dampfnudeln 10-15 Minuten dämpfen lassen, bis das Wasser weg ist und es in der Pfanne leise knistert. Dann fangen die Nudeln an, ihre Kruste zu bilden und unten zu bräunen und man kann den Deckel abnehmen. Eventuell die Dampfnudeln noch ein wenig drehen, damit sie unten gleichmäßig bräunen und dann auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Dazu passt wie gesagt hervorragend eine Kartoffelsuppe oder Vanillesoße/ Weinschaumsauce. Allen Skeptikern und Süß-

Dampfnudel-Verfechtern sei gesagt: erst probieren, dann ablehnen! ;)

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, dieses traditionelle pfälzische Rezept mal auszuprobieren oder auch eigene Rezepte von Oma mal wieder hervor zu kramen.

Habt eine genussvolle Zeit und haltet die Erinnerungen lebendig! ♥

Eure Judith

Kommenden Sonntag wird hier Isabelle, das [Überseemädchen](#), ein Rezept beisteuern. Ich bin schon sehr gespannt und freue mich auf den nächsten Sonntag! =)