

„Die Küche der dobrudschadeutschen Bäuerin 1840-1940“

Strudla

Rezept 393

Zu Strudla muß man feines, gutes Mehl haben, das sich „ausziehen“ läßt. Pro Person ein oder zwei Händla Mehl, es kommt auf die Esser an, in eine Schüssel sieben, eine Grube in die Mitte machen. 1 - 2 Eier einschlagen (auch ohne Ei!), etwas Salz und zuerst nur wenig warmes Wasser. Von der Mitte aus einen Teig herstellen, immer etwas warmes Wasser zugeben, bis die erwünschte Festigkeit erreicht ist. Strudelteig darf auf keinen Fall fest sein! Er soll halbweich und gut wattig sein und muß tüchtig glattgeknetet werden. Zu Laibchen formen und zugedeckt 1/4 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit schält man ein paar Kartoffeln, so viele man benötigt, putzt eine große Zwiebel und 1 - 2 Knoblauchzehen und stellt die Brattöpfe (keine Emailtöpfe!) bereit. Dann walkt man die Laibchen aus, etwa 1/2 cm dick, beschmiert sie gut mit Öl, legt diese „Kuchen“ auf ein Backtuch an das untere Ende des Küchentisches. Das Backtuch muß so groß sein, daß es den ganzen Tisch bedeckt und von allen Seiten herunterhängt. Nun zieht man die Kuchen einen nach dem anderen ganz fein aus, erst in den Händen, dann auf den Handrücken und schließlich legt man das ausgezogene Blatt auf das Backtuch und zieht nochmals ganz vorsichtig von allen Seiten, bis es hauchdünn ist. Die Ränder dürfen nicht dick bleiben. Der Strudelteig muß noch feiner ausgezogen werden, als der zu „Wiener Apfelstrudel“. Ränder von links und rechts etwas einschlagen. Dann schiebt man den Teig zuerst faltig bis zur Mitte und rollt ihn dann mit dem Backtuch vollständig auf, bis ans andere Tischende, damit man Platz für den nächsten „Kuchen“ hat. Manche Bäuerin schnitt die fertige Rolle sofort in etwa 15 cm lange „Strudla“ und legte sie auf dem Backtuch beiseite. Sind alle „Kuchen“ ausgezogen und in Strudla geschnitten, wird die gehackte Zwiebel und die Knoblauchzehen im vorbereiteten (ziemlich viel) Schmalz oder Öl hell angeröstet, die in grobe Würfel oder Schnitze geschnittenen Kartoffeln dazugegeben, etwas mitgebraten, kochendes Wasser daraufgegossen, so daß es 1 - 2 cm darüber steht, mit Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika, Tomatenmark (im Sommer 1 - 2 abgezogene Tomaten) kräftig abschmecken, aufkochen und die Strudla kranzförmig in Lagen darauflegen. Aber nicht mehr als 3 Lagen. Wenn nötig noch etwas kochendes Wasser zugießen, denn man muß den Wasserspiegel durch die Strudla sehen. Ein paar Krümel Salz noch darüberstreuen. Mit einem gut schließbaren Deckel zudecken. Andernfalls ein nasses Küchentuch um den Deckelrand legen, damit der Dampf nicht zu schnell entweicht. Unsere Bäuerinnen legten den nassen Spüllappen darum. Die Strudla ankochen und gleichmäßig bei nicht zu starker Flamme und öfterem Drehen des Topfes 30 - 50 Minuten — je nach Größe und Inhalt des Topfes — garkochen. Es muß noch Soße an den Kartoffeln bleiben. Man kann die Strudla auch auf „Kartoffeln mit Fleisch“ legen und kochen. In großen Familien wurden auch in 2 Töpfen die Strudla aufgesetzt. Wer gerne gebratene Strudla will, läßt ein paar zurück oder stellt einfach ein paar mehr her, läßt in einem Topf Fett erhitzen, röstet eine gehackte Zwiebel hell an, löscht mit kochendem Wasser, fügt Salz und Pfeffer hinzu, legt die Strudla in nur 2 Lagen kranzförmig hinein, wenn nötig noch etwas Wasser zugeben, nach Geschmack etwas Lorbeerblatt hinzufügen (Mathilde Leyer-

Kobadin), zudecken und die Strudla gleichmäßig garkochen. In 20 - 30 Minuten beginnen sie zu braten. Dann muß man natürlich sehr aufpassen, daß sie nicht zu schnell braten. Topf fleißig drehen. Auf diese Weise bereitete man die Strudla zu, wenn man Fleisch mit Soße hatte, Tunksel oder Tocana. Dazu irgend ein Salat. Die auf Kartoffeln geschichteten Strudla jedoch haben etwas Brühe (Soße) und sind deshalb eine vollständige Mahlzeit. Im Winter nahm man anstatt Frischfleisch auch Geräuchertes in die Kartoffeln, was auch sehr gut schmeckte. Jegliche Milchart paßt dazu. Im Winter Saures aus dem Faß oder zur Abwechslung ein bißchen Sauerkraut feingeschnitten, war auch nicht zu verachten.

Gerlinde Stiller