# Gesottenes und Gekochtes

Von Kesselfleisch, Klachl-Supp’n, Krenfleisch und Wurzel-Stelze – bis heute liebt der österreichische Gaumen weich gesottenes oder gar gekochtes Fleisch

Das zeigt sich zum einen in der ungebrochenen Beliebtheit vom Wiener Klassiker „Gesottenes Rindfleisch“ zum anderen aber auch an der schier unendlichen Anzahl an Suppen auf Fleischbasis oder mit Fleisch-Einlage. Kesselfleisch, Klachl-Supp’n, Krenfleisch und Wurzel-Stelze ist gemeinsam, dass sie allesamt in der Regel vom Schweinernen gekocht werden – mit einer Ausnahme, denn Krenfleisch gibt es in der Steiermark auch als Variante vom Lamm. Vor allem im Herbst, zur Zeit der Weinlese und der Heurigen-Saison sind diese typischen Vertreter Österreichischer Kulinarik häufig auf den Speisekarten zu finden, aber auch im Winter, vor allem an Schlachttagen.

Hier nun ein kleiner Überblick über die wichtigsten Vertreter des gekochten Schweins:

**Kesselfleisch**

Kesselfleisch ist ein typisches Schlachtessen, das an diesen Tagen der harten Arbeit als kräftigendes Mittagsmahl auf den Tisch gebracht wird. Heute ist es etwas in Vergessenheit geraten, weil die Leber meist verwurstet wird – aber ohne Leber fehlt dem Gericht tatsächlich der besondere Charakter. Und so wird´s gemacht:

Ein schönes Stück vom Schweinskopf in einem großen Topf legen und vollständig mit Wasser bedecken. Geschälte und geviertelte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment, Pfefferkörner und 1 bis 2 El Salz hinzugeben, einmal aufkochen lassen (nicht abschäumen!), Hitze ganz klein zurückdrehen, Deckel auflegen und 1,5 Stunden köcheln lassen. Dann die küchenfertig zugeputzten Innereien (Herz, Zunge und Leber) hinzugeben und alles weiterkochen, bis die Innereinen gar sind (ca. 50 bis 60 Minuten). Sämtliches Fleisch aus der Brühe heben und die Brühe durch ein Sieb seihen. Danach wieder auf den Herd stellen, etwas einkochen lassen und gegebenenfalls nachsalzen. Zunge kalt abschrecken und häuten, danach in Scheiben schneiden. Kopffleisch und Herz in mundgerechte Würfel (ca. 2 bis 3cm Kantenlänge) schneiden. Sämtliches Fleisch wieder in die Brühe geben und nochmals aufkochen lassen. Zwischenzeitlich eine kleine Krenwurzel schälen, grob raspeln und anschließend mit Essig, Öl und Salz marinieren (wer mag, gibt eine Prise Zucker dazu). Das Kesselfleisch in tiefen Tellern anrichten und zusammen mit Essig-Kren, Bauernbrot und Griebenschmalz auftischen.

Tipp: ganz besonders gut schmeckt dieses Kesselfleisch, wenn man es mit Fleisch vom Mangalitza-Schwein zubereitet

**Klachlsuppe**

Dies ist einer der ganz großen Traditionsgerichte und vor allem typisch für die Steiermark, aber auch im Burgenland weit verbreitet. Unter dem Begriff „Klachl“ versteht man aber nicht, wie man glauben könnte, die Schweinsfüße oder –haxen aus der die Suppe zubereitet wird. Klachl bedeutet vielmehr soviel wie baumeln, schlenkern und klappern und unter einem Klachl wird neben dem Glockenschwengel, plumpen Menschen, einem schlechten Kerl oder auch dem Penis, vor allem ein spezieller Sprudellöffel verstanden.

Man findet dieses Traditionsgericht, das früher meist nur zu Schlachtfesten gereicht wurde, bis heute in fast allen guten Gasthäusern der Steiermark und des Burgenlands – von ganz urigen Versionen bis hin zu eleganten Abwandlungen. Früher war die Beilage zur Klachlsuppe ein Kraft spendender Heidensterz (Buchweizensterz), heute zieht man geröstetes Schwarz- oder Bauernbrot vor. Hier die Zubereitung:

Schweinsfüße und –haxen in dicke Scheiben schneiden. Fleisch kalt abspülen und gründlich von allen eventuell vorhandenen Knochensplittern befreien. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, Fleisch, grob zerteilte Schwarten, geputztes Suppengrün, geschälter und grob gehackter Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblättern und einer ordentlichen Prise Salz aufsetzen. Aufkochen lassen, Hitze zurücknehmen und das Fleisch bei milder Hitze in mindestens 2 Stunden weich kochen. Fleisch aus der Suppe nehmen und die Brühe durch ein Sieb seihen. Das Fleisch wieder in die Suppe geben, auf milder Flamme belassen und die Suppe mit Majoran, Kümmel, Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. Zwischenzeitlich aus Schmalz und Mehl eine helle Einbrenn herstellen, mit einigen Schöpflöffeln Suppen ablöschen und verkochen lassen. Das Fleisch in 6 bis 8 Suppenteller verteilen, die verbliebene Brühe zur Suppe geben. Suppe noch 2 Minuten köcheln lassen, währenddessen das Fleisch mit Essig, Pfeffer, Salz und viel frisch gerissenem Kren würzen. Fleisch auftischen, die Suppe in einem großen Kessel extra dazu servieren. Dazu reicht man im Ofen geröstete Brotscheiben oder einen Heidensterz (Sterz aus Buchweizenmehl). Hier noch zwei

Varianten:

die fertige Suppe nicht mit einer Einbrenn, sondern mit 250 ml Sauerrahm, der mit 1 bis 2 EL Mehl vermischt wurde, noch einige Minuten leise köcheln lassen, bis die Suppe schön gebunden ist

für das sogenannte Klachlfleisch werden hintere Schweinhaxen wie oben beschrieben weichgekocht, dann aus dem Sud genommen und auf einer Platte angerichtet. Dazu gibt es reichlich frisch gerissenen Kren, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kernöl. Wer mag, trinkt die geseihte Brühe separat dazu.

**Krenfleisch**

Unter Krenfleisch werden in Österreich verschiedene gekochte Stücke vom Schwein bezeichnet – meist handelt es sich um Scheiben von Bauch, gekochte Stelzen oder auch Knielingen, die mit viel frisch gerissenem Kren aufgetischt werden. Mitunter kann aber auch gekochtes Lamm (Schöpsernes) als Krenfleisch aufgetischt werden. Hierfür wird meist Fleisch vom Schlögel oder den Stelzen gekocht und dann – wie beim Schwein – mit frisch gerissenem Kren serviert. Wobei man im Falle des Schöpsernen korrekter Weise von Steirischem Wurzelfleisch spricht – weil eben auch Wurzelgemüse mitgegart wird. Der wesentliche Unterschied vom Krenfleisch zu Wurzelfleisch ist also nur der, ob Wurzelgemüse mitgekocht und serviert wird oder nicht.

**Wurzel-Fleisch**

Wie schon beim Krenfleisch angesprochen ist die vierte große Gruppe des gekochten Schweinefleisches das sogenannte Wurzelfleisch wobei man hier zuweilen große regionale Unterschiede feststellen kann. Während beispielsweise in Wien das Wurzelfleisch zumeist aus einer hinteren Schweinshaxe (seltener auch Knielingen) hergestellt wird, so ist das Wurzelfleisch in Niederösterreich meist aus Schweinebauch und

in der Steiermark gar von Schaf oder Hammel. In allen Fällen aber wird das Fleisch nicht in einer aromatischen Brühe sondern zusammen mit Wurzel-Gemüsen gekocht und auch mit einer Gemüse-Beilage aufgetischt – nicht selten gesellen sich auch gekochte Erdäpfeln zum namensgebenden Wurzelgemüse.

Für dieses Gericht wird Fleisch (wie gesagt – je nach Region Schweinebauch, Stelze oder Schöpsernes) in große Würfel geschnitten und zusammen mit geputzen Wurzelgemüsen und Gewürzen nach Wahl in einen ausreichend großen Topf gelegt – wer mag gibt ein Stück Krenwurzel dazu. Alles mit Wasser bedecken, Essig hinzufügen, zum Kochen bringen, Hitze zurücknehmen und das Fleisch zugedeckt fast weich garen. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Brühe durch ein feines Sieb seihen. Zwischenzeitlich hat man Kartoffeln geschält und die größeren Exemplare halbiert. Das Fleisch wird in mundgerechte Würfel (ca. 3x3 cm) geschnitten. Die Brühe wird nun etwas reduziert, dann kommen die Kartoffeln und das Fleisch wieder hinein. Alles in 20 bis 30 Minuten fertig garen, bis die Kartoffeln gar sind und das Fleisch sehr weich ist. 7 bis 8 Minuten vor Ende der Garzeit kommt frisches, in Streifen geschnittenes Gemüse (Julienne) dazu und wird in der Brühe bissfest gegart. Das Fleisch mit Kartoffeln und den Gemüse-Streifen anrichten und mit heißer Brühe, die mit Essig abgeschmeckt wurde, begießen. Etwas Schnittlauch oder Petersilie darüber streuen und mit reichlich frisch gerissenem Kren bedecken.

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**