

Tipps und Wissenswertes für Verkäuferinnen

Karneval so wie wir ihn heute feiern, das ist ein relativ neuer Brauch. Seine Wurzeln liegen in der Zeit vor 800 Jahren. Und ob es nun Fastnacht, Fasching oder Karneval heißt, die Ursprünge sind offenbar gleich. Karneval ist das ausgelassene Fest vor der 40tägigen Fastenzeit.

Vor dem Fasten feiern

Das Fasten beginnt Aschermittwoch und endet Ostersonntag. Und weil die Fastenzeit früher sehr streng eingehalten wurde, fiel es einfach leichter zu fasten, wenn vorher noch einmal so richtig geschwelgt wurde. Während der Fastenzeit war der Verzehr kulinarischer Genüsse wie Fleisch, Milch, Butter, Käse, Schmalz, Fett und Eier verboten.

Drei tolle Tage

Im 16. Jahrhundert übernahmen die Handwerkszünfte das Fest. Sie erweiterten es auf „drei tolle Tage“. Von 1794 bis 1801 lösten die französischen Besatzer die Zünfte auf und verboten Karnevalfeierlichkeiten. Karneval wie wir ihn heute kennen, entstand durch eine Reform und Wiederbelebung 1823, nach Ende der Franzosenzeit. Seitdem gibt es den Rosenmontagsumzug, Sitzungen und Maskenbälle.

Die Narrenzahl „11“

Erst sehr spät, 1949 kommt der 11. November ins Spiel, der die Karnevalssaison, die Session genannt wird, einläutet. Elf ist eine närrische Zahl. Und so beginnt die Karnevalszeit um 11.11 Uhr, es gibt einen Elferrat und viele Sitzungen und Züge beginnen um 11 nach. In Köln Rheinland ist Karneval so wichtig geworden, dass ihm sogar eine eigene Jahreszeit zugestanden wird.

Karneval in Deutschland

Die Karnevalsbräuche unterscheiden sich von Region zu Region. Eher still und festlich feiern die Kieler Narren. In Schleswig-Holstein und Hamburg gibt es 30 Vereine. 59 Mitglieder hat der Regionalverband Oberbayern. In Dresden sind 85 Vereine eingetragen, in Leipzig 46. In Berlin feiern über 130 Vereine Karneval und im Saarland bereiten sich 163 auf Fastnacht vor.

Gut organisiert

Die Vereine, Gesellschaften und Narrenzünfte sind in 35 Regionalverbänden zusammengeschlossen. Gut die Hälfte sitzt im Rheingebiet zwischen Dortmund und Düren.

Die Hochburg am Rhein

Köln, die Hochburg des Karnevals zählt 56 „ordentliche Gesellschaften“. In Aachen sind es 54. Das Rheinland ist die Hochburg des deutschen Karnevals. Hier regiert das Dreigestirn aus Prinz, Jungfrau und Bauer. In allen anderen Städten und Orten herrscht das Prinzenpaar. In Mainz kommt man ohne Regierung aus. Ein Prinzenpaar wird dort nur zu besonderen Anlässen gewählt.

Weiberfastnacht

Der Straßenkarneval beginnt mit der Weiberfastnacht am Donnerstag vor Rosenmontag. An diesem Tag haben die Frauen das Sagen. Männer müssen sich einiges gefallen lassen, so auch, dass ihnen der Schlips abgeschnitten wird. Dieser Brauch ist erst nach 1945 entstanden. Und weil immer weniger Männer an Weiberfastnacht einen Schlips umbinden, stirbt er aus.

Wirsing-Rösti

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1000 g Reibekuchenteig, 250 g Wirsing, Salz, 2 Eier, 4 EL Haferflocken, frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL Kümmel, ganz, 4 EL Speiseöl, 200 g Frühstücksspeck, 300 g saure Sahne, 1-2 TL Senf, 1-2 TL Zitronensaft, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker, 2 EL frische gehackte Gartenkräuter

ZUBEREITUNG:

Wirsing putzen, waschen, in feine Streifen schneiden und im kochenden Salzwasser blanchieren. Reibekuchenteig mit Wirsing, Eiern und Haferflocken vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander knusprig goldbraune Reibekuchen braten. Speck im restlichen Öl kross braten. Für den Dip alle Zutaten verrühren, mit den Gewürzen abschmecken, mit den Wirsing-Rösti und mit dem Speck servieren.

Bunte Hackfleischnester

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Brötchen vom Vortag, 1 Zwiebel 500 g, gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, je 1 TL Basilikum und Majoran, etwas Salz und schwarzer Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, rosenscharf, 1/2 TL gekörnte Brühe, 200 g Gratinkäse, 1 rote Paprika, 6 milde Peperoni, 2 Tomaten

ZUBEREITUNG:

Das Brötchen etwa 5 Minuten in Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, gut ausgedrücktes Brötchen, Zwiebeln, Ei, Kräuter und Gewürze vermengen und die Hälfte des Finello Gratinkäses unter den Fleischteig kneten, abschmecken. Den Teig in acht Teile teilen, diese zu Kugeln formen, zu Plätzchen flachdrücken und mit dem Daumen jeweils eine Kuhle in die Mitte der Plätzchen drücken und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Für die Füllung Paprika waschen, putzen und fein würfeln, Peperoni in Ringe schneiden. Füllung in die Hackfleischnester verteilen und im vorgeheizten Backofen bei

200 °C (Umluft 180 °C) etwa 10 Minuten garen. Tomaten waschen und jede Tomate in 4 Scheiben schneiden. Restlichen Finello Gratinkäse aufstreuen und obenauf je eine Tomatenscheibe legen. Nochmals etwa 10 Minuten überbacken.

Überbackene Kartoffelecken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

15 ml Olivenöl, 4 große, gewaschene Kartoffeln, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Dose Tomatenstücke (400 g) 100 g Pfeffersalami, 200 g Gratinkäse

ZUBEREITUNG:

Ein Backblech mit dem Olivenöl einfetten und die in Spalten geschnittenen Kartoffeln darauf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) etwa 30-40 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Tomaten dazugeben, die Pfeffersalami in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Kartoffeln verteilen. Mit Gratinkäse bestreuen und weitere 10-15 Minuten backen, bis der Käse gut zerlaufen ist. Dazu einen bunt gemischten Salat reichen.

Fasskraut-Gulasch

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Knoblauchzehen, 400g Schweinefleisch, 400g Rindfleisch, 60g Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, rosenscharf, 4 EL Tomatenmark, 850 g Fasskraut, 500ml Gemüsebrühe, Kümmel, 4 EL Saure Sahne, 8 Scheiben Brot

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und Tomatenmark unterrühren. Fasskraut und die Brühe hinzugeben, mit Kümmel würzen und etwa 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Nach dem Kochen nochmals mit den Gewürzen abschmecken und mit Saurer Sahne als Topping und auf Wunsch mit rustikalem Landbrot servieren.

Bayerische Arancini mit Basilikumdip

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 ml Rinderbrühe, 120 g Risottoreis, 100 ml helles Bier, 1 EL Butter, 80 g bayerischer Extrahartkäse, 240 g Frischkäse, 400 g Butterschmalz, 1/4 TL Kümmel, 1/2 Bund Petersilie, 2 Schalotten, 80 g Mehl, 2 Eier, 80 g Paniermehl, Pfeffer, Salz, 1 Bund Basilikum, 80 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe aufkochen. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Reis 3 Minuten unter Rühren andünsten. Mit dem Bier ablöschen, einkochen, mit etwas Brühe aufgießen und mit Kümmel würzen. Das Risotto 20 Minuten bei geringer Hitze kochen, immer wieder etwas Brühe dazugießen. Risotto mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den extra Hartkäse reiben, 60 g davon unter den Reis rühren. Reis auf ein Blech streichen und abkühlen. Petersilie waschen, trockenschütteln

und fein hacken. 160 g Frischkäse mit dem restlichen Extrahartkäse und der Petersilie vermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Frischkäse zu 8 Kugeln formen. Aus dem Reis 8 kleine Fladen formen, mit den Frischkäsekugeln füllen, zwischen den Handflächen zu Knödeln rollen, dabei immer wieder die Hände befeuchten. Risottobällchen in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden und in Butterschmalz 6-8 Minuten goldbraun frittieren. Für den Dip Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Die Basilikumblätter hacken. Basilikum mit dem restlichen Frischkäse und Sauerrahm verrühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Bayerische Arancini auf Küchenpapier abtropfen und mit dem Dip servieren.

Kartoffel-Torte mit Speck

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1/2 Kohlkopf; gewaschen und geschnitten, 700 g Kartoffeln, 200 g durchwachsener Speck in 1 cm große Stücke geschnitten, 25 g Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, 200 g geriebener Käse, grüner Salat als Beilage

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kohl in heißem Wasser 2 Minuten blanchieren. Danach mit kaltem Wasser übergießen und in einer Schüssel abtropfen lassen. Speck anbraten, bis er braun wird und dann mit dem Kohl vermischen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern. Den Boden einer Backform mit Kartoffeln und danach mit Käse bedecken. Dann Kohl und Speck schichten und wieder mit Käse bedecken. In der Reihenfolge weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind, endend mit Kartoffeln und Käse. Es muss beachtet werden, dass zwischen allen Schichten Käse gegeben wird, da er die Torte zusammenhält. Die Backform mit Backpapier abdecken und 45 Minuten backen. Backform einige Minuten abkühlen lassen. Backpapier entfernen und die Torte vorsichtig umstülpen. In 8 Stücke schneiden und mit grünem Salat anrichten.

Bunte Pfeffer-Butter

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g zimmerwarme Butter, 2 frische grüne Pfefferrispen, je 2 EL weißen und schwarzen Pfeffer, Salz, 1 Schuss Worcestershire Sauce, 3 EL rosa Pfefferbeeren

ZUBEREITUNG:

Die Butter schaumig rühren. Den frischen grünen Pfeffer von der Rispe lösen, mit dem weißen und schwarzen Pfeffer im Mörser gut zerstoßen. Den Pfeffer in die Butter einrühren und mit Salz und Worcestersauce würzen. Die Buttermischung auf ein rechteckiges Stück Alufolie (30 x 20 cm) geben und zu einer Rolle formen und zwei Stunden lang kalt stellen. Butter auswickeln und in den rosa Pfefferbeeren wälzen.