

Rezept des Monats September 2020

Haferchabis

Letztens waren wir in der Innerschweiz eingeladen. Wobei, Einsiedeln gehört zwar geographisch zur Innerschweiz, aber für richtige Schwyzer liegen die Orte jenseits von Mythen und Ybrig in der Üsserschwyz. Da muss man erst mal durchblicken.

Jedenfalls schwärmte der Schwager von der dortigen Spezialität, dem Haferchabis. Auf Nachfrage erfuhr ich dann, dass es sich nicht um ein Getreidegericht handelte, sondern der Hafer das Dialektwort für Topf ist. Kleine Kinder setzt man schliesslich auch auf den Hafer, bis sie selber ins Klo brünzeln können.

Also ging es um Weisskohl im Topf geschmort. Eigentlich ganz simpel. Aber eben – einfach ist manchmal ganz schön schwierig. Schwager holte beim Metzger eine Portion Haferchabis fertig gekocht, zum Aufwärmen. Das haben wir dann auch gemacht – und, man konnte das Gericht durchaus essen. Obwohl es undefinierbar irgendwie aussah wie dunkelbraune Matschepampe. Aber es roch deutlich nach Weisskohl.

Ja, ja, es schmeckte schon noch, wie halt Hausmannskost schmeckt, wenn sie halb industriell und nicht hausmännlich gekocht ist. Mit Geschmacksverstärker nicht gespart, und auch von der Bratensosse aus Tube und Dose wurde intensiv Gebrauch gemacht. Unter den Chabis war Schweinebauch in Stücken untergerührt, und ein Lorbeerblatt bewies, dass man Hand angelegt hatte.

Da dachte ich, das kann man doch besser machen. Denn Weisskohl mit geschmortem Schweinebauch ist so lecker, wie es sich anhört.

Gesagt getan! Die Frau hatte auf dem Einsiedler Wochenmarkt einen Chabis gekauft. Aber so etwas hatte ich noch nicht gesehen: ein Riesenteil, grösser als ein Fussball; rund und fest. Irgendwie eine Kreuzung zwischen Wirsing und Weisskohl. Kohl in diesen Formaten gibt es bei uns im Oberaargau nicht. Die Urschweizer scheinen solche Kohlköpfe extra für Haferchabis gezüchtet zu haben – sensationell.

Zu den Zutaten!

Das Tolle an solchen Gerichten ist, dass man sich die Mengenangaben sparen kann. Es kommt nicht auf mehr oder weniger an.

Deshalb hier die Grundzutaten:

1 Weisskohl; wenn es ihn gibt, schmeckt Spitzkohl wahrscheinlich besser, weil feiner
Grüner, ungeräucherter Speck zum anbraten
Schweineschmalz
Zwiebel und Knoblauch
Peperoncini
Geräucherter Speck zum Schmoren
Riesling oder Noilly-Prat zum Ablöschen
Gemüse- oder Fleischbrühe zum Aufgiessen
Salz und Pfeffer, Kümmel
Lorbeerblatt und Gewürznelken
Festkochende Kartoffeln

Auch wenn Marianne Wildeisen mit fertiger Bratensauce ablöscht, verzichte ich drauf, obwohl ich von ihr und ihren Kochvergnügen sehr überzeugt bin. Sie nimmt auch Rindfleisch oder Schafffleisch. Aber ich finde Schweinefleisch saftiger, und es verträgt längere Schmorzeiten. Und zweitens bekommt man in der Regel kein Schafffleisch. Denn das wird vorzugsweise unter der Hand an unsere ausländischen Mitbürger mit migrantischem Hintergrund verkauft. Der Gewohnheit und des Preises wegen. Mir ist für stundenlanges Schmoren aber feines Lammfleisch zu fein. Deshalb Schwein!

Das Schweineschmalz in einem grossen, weiten Topf auslassen. Am besten in einem gusseisernen Topf. An dieser Stelle bereits der Hinweis, dass der Hafer wirklich gross sein muss. Ein gehackter Kohlkopf Innerschweizer Grösse braucht Platz! Im Schmalz den gewürfelten grünen Speck auslassen. Knoblauch pressen, Peperoncini fein schneiden – beides zugeben.

Wenn der Speck glasig ist, den grob geschnittenen Chabis zugeben. Wahrscheinlich muss man das in Etappen machen, denn wer hat zuhause schon einen solch riesigen Topf, wie es ihn bräuchte. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Vorsicht: der geräucherte Speck ist meist schon ziemlich salzig. Lieber immer wieder eine kleine Portion Salz zugeben und abschmecken, bevor man weiter salzt.

Wenn sich der Kohl und der Speck innig vermählt haben, den Herd auf volle Möhre aufdrehen, und das Gemüse mit Riesling oder Noilly-Prat ablöschen. Und jetzt käme die Bratensosse zum Zuge. Aber ohne mich. Die helle Flüssigkeit aufkochen und mit der Brühe aufgiessen. Hitze reduzieren. Den Kohl zusammenfallen lassen und Lorbeerblätter gespickt mit Gewürznelken zugeben. Und alles eine gute Stunde auf ganz kleiner Flamme köcheln.

Separat hat man schon den geräucherten Schweinebauch gekocht. Ich nehme dazu einen Schnellkochtopf. Mit wenig Wasser gefüllt und den Speck auf des Sieb gelegt. Aufheizen bis der zweite Ring des Ventils zum Vorschein kommt. Temperatur von 10 auf 4 reduzieren und den Wecker auf 30' stellen.

Speck rausholen, in drei Zentimeter breite Stücke schneiden und auf dem Chabis drapieren. Prüfen, ob die Kohlstücke gar sind. Sie sollten noch ein wenig Biss haben und nicht bis zur Breiigkeit verkocht sein. Dazu separat Salzkartoffeln mit Petersilie – eben ganz klassisch. Man kann die trockenen Kartoffeln dann ganz toll in der Brühe verkneten – herrlich!