

Hühnerknödel

Moderne Interpretation

Zutaten:

300 g faschiertes Hühnerfleisch
50 g Rosinen (1 Handvoll)
ca. 150 g Semmelbrösel
4 Eier ganz
200 ml Rahm
Safran
Ingwer
Muskatblüte
Salz & Pfeffer

Safran in lauwarmem Rahm auflösen; Fleischmasse mit Safran-Rahm, Semmelbrösel, Eiern und Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer) zu einer halbfesten, formbaren Masse verarbeiten. Kleine Knödel oder Nockerl formen, auf ein geöltes „Lochblech“ setzen und im Dampfgarer ca. 25–30 Min. garen oder in Suppe 10–15 Min. ziehen lassen.

Moderne Interpretation von Citizen Scientists der „Salzburg zu Tisch“ Projektgruppe.

Transkription

Capaunen= oder Hüner= Knötlein.

NEhmet gesottenes / oder nur abgeschipfftes / Capaunen= oder Hüner= Fleisch / thut zimlich viel Marck darunter / hackt es klein / und reibt ein wenig Semmel= Mehl / und einen guten Theil Weinbeerlein oder Corinthen darein / würtzets mit Ingber / Pfeffer / Muscaten= Blüh und Safran; schlaget zwey oder drey Eyer daran / rührt es unter einander / legets in eine gute Fleischbrüh / und lasset so lang als harte Eyer sieden.

Margit Gull (Transkription): "Capaunen= oder Hüner= Knötlein.", in: Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (1691), Teil 10, Nr. 068, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=capaunen-oder-huener-knoetlein (24.07.2020).

Historischer Hintergrund

Süß-saure Geschmackskomponenten finden wir sehr häufig in den barocken Rezepten vor. Bei den Hühnerknödeln sind es die Rosinen, aber auch die Würzung mit Safran und Muskatblüte, die ungewöhnliche Nuancen in diese Suppeneinlage bringen. Der Safran, mit dem man nicht nur

wegen der Kosten, sondern auch aufgrund des intensiven Geschmacks, sparsam umgehen sollte, war zudem ein beliebtes Färbemittel.

Informationen zur Quelle

„Der aus dem Parnasso ehemals entlaufenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet [...]“ – so beginnt der metaphorische Originaltitel des 1691 in Nürnberg erschienen und beinahe 2000 Rezepte umfassenden Werkes. Der Titel *Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch* ist die heute gebräuchliche Bezeichnung. Vornehmlich richtete es sich an bürgerliche Haushalte und die Rezepte sind vergleichsweise lang wie auch detailliert, was augenscheinlich der nicht ganz so fachkundigen Leserschaft entgegenkommen sollte.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 000 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.