

Püsentorte (Pilzquiche)

Moderne Interpretation

Zutaten:

250 g Pilze
40 g Butter
100 g Semmelbrösel
100 g Parmesan
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Zimt
250 g Sauerrahm
1 Ei

Für den Mürbteig:
250 g Mehl
125 g Butter
1/2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
2 EL kaltes Wasser
1 Ei

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen und kurz kalt stellen. Dünn ausrollen, eine gefettete Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel einstechen. Bei 180° C ca. 5 Minuten blind backen.

In der Zwischenzeit die Pilze in dünne Streifen schneiden und in Butter mit den Semmelbröseln anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und Parmesan hinzufügen. Sauerrahm mit dem Ei verquirlen. Die Pilzmasse in den vorgebackenen Teig geben und die Sauerrahm-Mischung darüber gießen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und goldgelb backen.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe entstanden.

Transkription

Püesen dorten.

Wasche die sauber, Wikhle es ybereinander, vnd schneids wie / geschniten Nudl, thue darunder ein guete hand voll Sembl= / brößl, hiz ein Schmalz, ein guets stükhl beÿ 2. oder 3. Äÿr / groß, brens auf die Piesen, nimb darein ein Wenig / geribnen khäß, Zimet Puluer, ein gueten löffl voll / Rämb, mach gar ein marbes taigl an, von schmalz oder / Puter, den leg in ein siedents Wasser, Walge es ein wenig / dikher als Zu geschnitnen Nudl, richts in ein dorten bëkhl, / gieß die föhl drein, Rädrl riemlein darauf, bachs oben / vnd unden mit Gluet beÿ einem Feuer.

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Püesen dorten.", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 227, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=pueesen-dorten (26.08.2020).

Historischer Hintergrund

Die Hauptzutat „Püsen“ aufzulösen, war zunächst die größte Herausforderung. In manchen Regionen Österreichs werden allerdings noch heute mundartlich Pilze darunter verstanden. Eine pikante Pilz-Torte als Quiche zu interpretieren, fiel danach nicht mehr schwer. Alleinig die Würzung mit Zimt mutet ungewöhnlich an. Derlei orientalisches inspirierte Geschmacksnoten finden sich jedoch häufig in den barocken Rezepten – der Einsatz von Zimt, Nelken und anderen intensiven Gewürzen beschränkt sich nicht auf die Weihnachtsbäckerei.

Informationen zur Quelle

Gott geb nach seinem Willen die Gnad,
das alles was hierin steht,
im khochen gar woll gerath,
Amen.

Mit diesen Zeilen beendete der Halleiner Bürger Carolus Robekh im Jahre 1679 das von ihm verfasste Kochbuch. Dafür hat der Buch- und Eisenhändler über 450 Rezepte zusammengetragen, unter denen unter anderem eine Vielzahl an Fisch- und Krebsspeisen zu finden sind. Dies überrascht angesichts der nahen Gewässer allerdings genauso wenig wie die häufige Erwähnung von Salz, das am Dürrnberg abgebaut wurde und das wichtigste Handelsprodukt Salzburgs in der Frühen Neuzeit darstellte. Die Handschrift bietet einen Einblick in die bürgerliche Küche des 17. Jahrhunderts im Salzburger Raum.

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 Küchentraktionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.