

Khösten (Maroni) in Orangensauce

Moderne Interpretation

Zutaten:

300 g Maroni (geschält)
Saft von 3 Orangen
Salz und Pfeffer

Die Maroni in dünne Streifen schneiden und würzen. Im Orangensaft ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eindickt.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe entstanden.

Transkription

Khösten Zukhochen.

Überbrat sie ein wenig, gleich das mans schelen khan, alßdan schneids Zu dinen / blätln auf ein schißl, öel vnd Pfeffer dran, trukh den safft von sauren / Pomeräntschen drauf, laß auf ein glietl dempfen ein guete viertl stundt. /

Simone Kempinger, Klaudia Kardum (Transkription): "Khösten Zukhochen.", in: Kochbuch des Carolus Robekkh (1679), 407, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=khoesten-zukhochen (17.12.2020).

Historischer Hintergrund

Dass es sich bei den Khösten um Esskastanien handelt, erfährt man im Wörterbuch der Gebrüder Grimm: Kästen oder Kesten ist eine alte Bezeichnung für Kastanien (Frucht wie auch Baum) im süddeutschen Raum. In ihren Worten „*worin das fremde wort in möglichst heimische form gekleidet erscheint, mit zurückziehung des tons und umlaut durch das i der endung, das anfangs noch angezeigt ist durch doppeltes n; aus dem pl. kästen (für kästenen) muszte endlich auch ein sg. käste kommen.*“ (DWB Bd. 11, Sp. 268)

Maroni sind bei uns meist in gerösteter Form oder in Süßspeisen bekannt. In Kombination mit der Orangensauce ergänzen sie den Geschmack von Fleischspeisen hervorragend. Sie eignen sich dadurch bestens als Beilage am Weihnachtstisch.

Informationen zur Quelle

Gott geb nach seinem Willen die Gnadt,
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, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. 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 9 500 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.