

Kälberne Birn

Moderne Interpretation

Zutaten:

800g faschierte Kalbsbrust
1 Zwiebel
2 Eiklar
Butter
Rahm
Semmelbrösel
1 Apfel gerieben
Portwein
Salz, Pfeffer, Muskat, Kerbel

Füllung („Kern“):

200 g getrocknete Marillen
50 g Marzipan
Prise Salz
Marillenschnaps

Die Zwiebel fein hacken. Butter zerlassen bzw. bräunen (Nussbutter). Beides zum faschierten Fleisch geben. Eiklar einarbeiten; den Apfel schälen, reiben und zur Masse geben. Einen guten Schuss süßen Portwein dazu geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Kerbel abschmecken und je nach Konsistenz bearbeiten – sollte fest sein, wie bei Fleischlaibchen.

Für die Füllung („Kern“) getrocknete Marillen sehr fein hacken, mit Marzipan vermengen (ev. mixen), mit Schnaps parfümieren bzw. auf die richtige Konsistenz bringen. Es sollte eine feste aber formbare Konsistenz haben. So viele kleine Kugeln formen, wie man Birnen machen möchte.

Um die „Kerne“ mit dem Brät Birnen formen. Dazu "Stängel" oben bzw. Nelken unten reinstecken und in heißem Schmalz (schwimmend) ausbraten.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe entstanden.

Transkription

Die Köllberne birn zu machen

Khackhe Erstlich ein khölbernes bräth, wie zu denen / khnödlen, gies zerlasnen butter daran, vnd ein / wenig milch, oder Rämb, vnd gewirz darnach, Strähe / Sembl presl, auf ein brodt, mache die brie birn darauf / anstatt des stingl ninb Klezen Sting vnd anstatt / der Puzen nimb nägl, bags in einen dieffen schmalz / fein Praun, vnd richts auf ein schisl, mach alsdan / ein sieses Sibl daryber, ist recht, /

Lothar Kolmer, Franziska Kolmer (Transkription): "Die Köllberne birn zu machen", in: Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger (1735), Nr. 144, online unter: https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=die-koellberne-birn-zu-machen (24.02.2022).

Informationen zur Quelle

Das Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger aus dem Jahr 1735 enthält 285 Rezepte, wobei viel Fisch verarbeitet wird. Rosina Kumperger stammt aus dem Unterwirt zu Fridolfing, wurde dort 1682 geboren und heiratete dann einen Bäckermeister aus Laufen-Oberndorf. Die Handschrift wurde von Franziska und Lothar Kolmer bearbeitet und die Edition ist im Mandelbaum Verlag erschienen.

Historischer Hintergrund

Die Optik von Gerichten ist häufig ausschlaggebend für die Namen von Speisen oder Zutaten. In diesem Fall sind es keine tatsächlichen Birnen, die verarbeitet werden, sondern Kalbsfaschiertes, dass in Birnenform gebracht wird. Im Original wird als Kern mit ganzen Nelken gearbeitet. Auf diese wird in der modernen Variante (zumindest im Innenleben) verzichtet, dafür eine Fruchtkomponente ergänzt. Typisch Barock bei diesem Gericht: mehrere Schichten und Konsistenzen führen zu einem gesteigerten Geschmackserlebnis.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet, der sie bis 2014 auch leitete. Mit dem Übertritt in den Ruhestand von Gerhard Ammerer im Herbst 2021 hat Michael Brauer die Leitung 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 10 000 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.