



Kreisheimatstube Stoffenried

Blättle im März 2022

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

„An Kunigund (3. März) kommt d' Wärm von unt“ heißt eine alte Bauernregel. Jetzt beginnt wieder die Zeit der Garten- und Feldarbeiten, weil die Erde langsam wärmer wird und die ersten Saaten ausgebracht werden können. Das Saatgut für den Bauerngarten musste man sich selbst nachziehen, mit der Nachbarin tauschen oder beim Kramer kaufen. Eine riesige Sortenauswahl und „exotische“, wärmeliebende, gewächshausverwöhnte Pflanzen wie heutzutage (Tomaten, Zucchini, Paprika...) gab es auf den Bauerndörfern deshalb in der Regel nicht um die Jahrhundertwende. Dafür waren die verwendeten robusten Sorten dem regionalen Klima und den Bodenverhältnissen angepasst.

Besonders freute man sich nach dem Winter auf die ersten Kräuter. Die „Schnattra“ (auch „Ewige Zwiebel“, Winterheckenzwiebel) lieferte im Bauerngarten zuverlässig den Inhalt für die „Greane Krapfa“, die spätestens am Gründonnerstag traditionell auf den Tisch kamen. Spinat, Salat, Schnittlauch, Gelbe Rüben, später Stangenbohnen, Sellerie und Lauch waren die Basis für manche Suppe. Kartoffeln und Kraut jedoch wurden nicht im Gärtle, sondern im Krautgarten angebaut, am Rand der Getreidefelder meist etwas außerhalb des Dorfes.

Wir wünschen viel Spaß beim Säen und Nachkochen!

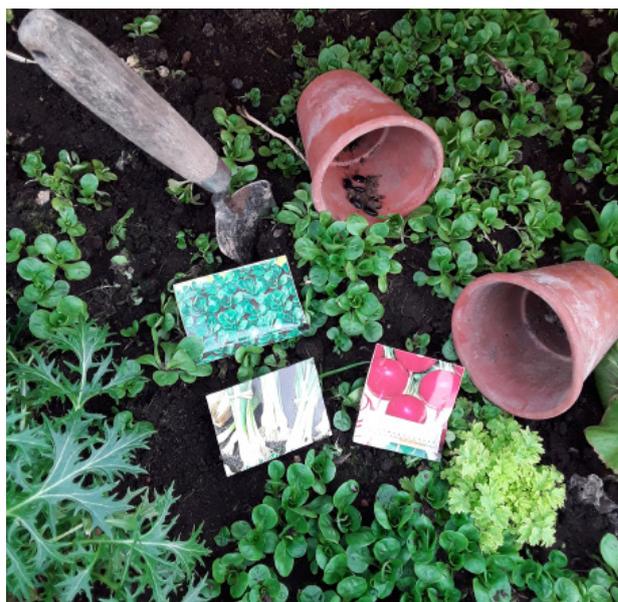


Foto: Barbara Mettenleiter-Strobel

Rezept für „Greane Krapfa“ (6 Portionen)

Nudelteig (500g Mehl, 1 Ei, etwas Wasser, 1 Pr. Salz) herstellen und durch die Nudelmaschine drehen. 100g Speck kleinschneiden und mit Zwiebelwürfeln und reichlich Zwiebelröhre (Schnattra) andünsten.

Vier alte, eingeweichte Semmeln mit Petersilie, Speck, Zwiebeln, 3 Eiern und 300g Brät mischen, mit Salz und Muskat abschmecken. Das Nudelteigband mit der Masse bestreichen, dann von oben und unten einschlagen. Mit einem Teiggrädchen ca. 4-5cm lange Rechtecke abradeln, dabei die Ränder gut andrücken. In 2 Liter kochende Fleischbrühe geben und etwa 10 min. ziehen lassen.