



Einfaches, traditionelles „Fettgebackenes“ zur Faschingszeit

Zeitreise von der Antike bis heute

Kulinarischer Brauchtum:

Es gibt in der Faschingszeit bestimmte Gerichte, die sehr gerne oder auch ausschließlich in dieser Zeit gegessen werden. Denn kurz vor der Fastenzeit werden besonders die Zutaten, die während der Fastenzeit verboten sind verwendet. Dies gilt nicht nur für Fleisch, sondern auch für Eier und Fett. Aus vielen Bezeichnungen für Karnevalstage lassen sich folgende Bezeichnungen ableiten: Fettdienstag und Mardi gras, Martedì grasso oder Fettsdagen (französisch bzw. italienisch oder schwedisch für Fetter Dienstag).

Dabei bezieht man sich zum einen auf fettreiche Speisen, in denen vor allem Schweinefleisch und Speck verwendet werden, aber auch auf Gebäck, das in Fett ausgebacken wird.

Dazu zählen Krapfen, Berliner Pfannkuchen, Rheinische Muzen und andere süß zubereitete Speisen. Auch international sind zahlreiche verschiedenen Varianten verbreitet, wobei oft regionale Gebäcke mit ähnlichen Zutaten und Namen anzutreffen sind. Wir haben uns für eine, da sehr einfach herzustellende, Rezeptur aus Italien entschieden: „Chiacchiere di Carnevale“ (Chiacchiere für Geplapper).

Deren Ursprünge gehen bis nach Ägypten und ins antiken Rom zurück, als man die sogenannten Saturnalien feierte. Das sind Festtage (kurz vor Weihnachten), die dem heutigen Karneval sehr ähnlich sind. Man feierte ausschweifende Volksfeste, in denen alle gesellschaftlichen Normen aufgehoben wurden. Es wurden in Schweinefett gebratene Süßigkeiten als Symbole des Überflusses an die Menschen in den Straßen der Stadt verteilt: Bei Apicius wird in seinem Werk „De re coquinaria“ die Zubereitung von Chiacchiere so beschrieben: „Krapfen aus Eiern und Dinkelmehl, in mundgerechte Stücke geschnitten, in Schmalz frittiert und dann eingetaucht in Honig“.

Zubereitung (für ca. 60-70 Gebäckstücke):

Für den Teig das Ei aufschlagen und in eine Schüssel geben. Dann Zucker, Sonnenblumenöl, Anislikör, abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz hinzu. Das Mehl nach und nach hinzufügen und mit den Händen gut durchkneten.

Sobald ein Teig entstanden ist diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und weiterkneten bis eine glatte und homogene Konsistenz entsteht. Dann den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche oder noch besser mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen (Foto rechts).

Unsere Variante, die italienischen „Chiacchiere“ haben wir mit einem Teigrädchen der Länge nach in etwa 4 cm breite Streifen und in ca. 6 cm lange Stücke geschnitten.

Eine große Pfanne mit dem Frittieröl auf den Herd stellen und richtig heiß werden lassen (ca.170° C), (Holzstilprob). Nun ein paar Teigstreifchen im heißen Fett ausbacken und einmal wenden. Achtung (!) sie werden sehr schnell goldbraun. Abtropfen und auf einem saugfähiges Papier ablegen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Die „Chiacchiere“ auf einen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Helau und Alaaf! Eurer Zeitreise-Team



Zutaten :

- 1 Ei
- 140g Mehl (00) !
- 1 EL Zucker
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Anislikör, Grappa o.ä. **(ist wichtig für die Konsistenz, ohne wird es nicht knusprig; der Alkohol verfliegt beim Ausbacken!)**
- 1/2 Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Prise feines Salz
- Öl zum Ausbacken (z.B. Rapsöl) nach Geschmack
- Puderzucker nach Belieben

Rezept schon
ausprobiert?
Dann schickt
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)

Dekorationen für Fasching findet ihr auch in unserer Rubrik Zeitreise dahoam sowie ein weiteres Faschingsrezept in Zeitreise kulinarisch hier:

www.zeitreise-gilching.de/geschichte-erleben/