

Kulinarisches Heimweh – Was sind Snuten und Poten?

Der Sommer geht – leider! – langsam zu Ende, die warmen Grillabende werden kürzer, es schleicht sich bei mir immer um diese Zeit eine End-(Sommer-)Zeit-Stimmung ein, die eindeutig mit etwas einhergeht, dass ich „kulinarisches Heimweh“ nenne.

Kulinarisches Heimweh ist für mich die Sehnsucht, das Bemerkten des Fehlens ganz bestimmter, spezifischer Gerichte, die in Norddeutschland praktisch in allen Gaststätten und heimischen Kochtöpfen zu finden sind.

Schon die Namen der Gerichte wecken Erinnerungen an die heimatlichen Gefilde. Früher habe ich mir über die Namensgebung ehrlich gesagt nie so wirklich Gedanken gemacht, heute belustigen mich Ausdrücke wie Schnüüüsch (quer durch den Garten, Eintopf aus frischem Gemüse-Allerlei – Erbsen, Bohnen, Kohlrabi etc. –, mit etwas Rahm versetzt, LECKER!), grööner Hein oder grööner Heini (Birnen, Bohnen, Speck),

Grünkohl mit Pinkel (grüner Kohl, meist aus dem eigenen Garten, mit einer ganz speziellen Wurst, über deren Zutaten ich lieber nicht nachdenken möchte, am ehesten wohl mit Treberwurst zu vergleichen, nur im Herbst!), Labskaus (Corned Beef mit Randen, am besten gut gewürzt) und das viel zitierte Franzbrötchen aus Hamburg.

Obwohl ich Teilzeit-Vegetarier bin, hat ein bestimmtes Gericht aber dennoch meinen Gaumen erobert: Snuten und Poten, zu hochdeutsch Schnauze und Pfoten (vom Schwein), von den Gebrüdern Wolf und Heidi Kabel sogar besungen (schauen Sie mal auf YouTube ...).

Das Rezept ist einfach, gerne möchte ich Sie daran teilhaben lassen. Dieses Rezept stammt aus Koch-Wiki, individuelle Variationen werden begrüßt und sind jederzeit möglich, vegane Varianten gibt es NICHT (... oder NOCH nicht ...).

Zutaten

Erbsenpüree

- 500 g grüne getrocknete Erbsen
- 1 l Wasser
- 500 g Suppengemüse (Karotten, gelbe Rüben, Knollensellerie, Lauch, Petersilienwurzel)
- 1 Bund frische, glatte Petersilie

Snuten un Poten

- 1 kg gepökelte Schweinerüssel oder Schweinefüße

- 500 ml Wasser
- 500 g frisches, mildes, selber gemachtes Bauern-Sauerkraut oder ersatzweise Sauerkraut aus der Dose oder aus dem Beutel
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Apfel (z. B. Elstar, Boskoop usw.)
- 3 EL Schweine- oder Butterschmalz
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Weißwein (z. B. grüner Veltliner, Muskateller) oder Sekt
- 1 TL Zucker



Zubereitung

Vorbereitung am Vortag

- Die Erbsen unter fließendem Wasser spülen und in eine Schüssel geben.
- Mit dem Wasser auffüllen und mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abgedeckt für mindestens zwölf Stunden, am besten über Nacht, quellen lassen.

Vorbereitung Snuten un Poten

- Die Schweinerüssel oder Schweinefüße waschen und in einen Topf geben.
- Das Fleisch mit dem Wasser bedecken, die Flüssigkeit zum Kochen bringen und abgedeckt für etwa zwei Stunden bei kleiner Hitze leicht vor sich hin köcheln lassen.

Vorbereitung Erbsen-Gemüse-Püree

- Die eingeweichten Erbsen in einen Topf umschütten, zum Kochen bringen und abgedeckt für etwa neunzig Minuten bei kleiner Hitze leicht vor sich hin köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit das Suppengemüse waschen und gut trocken tupfen.
- Dann die Karotten, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel usw. schälen und kleine Würfel schneiden.
- Die Petersilie waschen, die harten Stiele abschneiden, das Grün für später beiseite legen und die Stiele sehr fein hacken.

Vorbereitung Snuten un Poten

- Während das Fleisch köchelt, das Sauerkraut leicht ausdrücken, aber nicht abwaschen.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Den Apfel schälen, in Achtel schneiden und das Kerngehäuse sowie Blütenansatz und Stiel entfernen.
- Die Wacholderbeeren mit dem Messerrücken andrücken.



Fertigstellung

- Das Erbsen-Gemüsepüree auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas brauner Butter übergießen.
- Die Fleischstücke mit dem Sauerkraut daneben platzieren.
- Mit der beiseite gelegten Petersilie garnieren und sofort noch heiß servieren.

Erbsen-Gemüse-Püree

- Das Suppengemüse waschen und gut trocken tupfen.
- Dann die Karotten, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel usw. schälen und kleine Würfel schneiden.
- Nach der Kochzeit der Erbsen das geputzte und gewürfelte Suppengrün sowie die fein gehackten Petersiliestängel zugeben und mit den Erbsen für weitere dreißig Minuten köcheln lassen.
- Vom Grün der Petersilie einige schöne Blätter für die Garnitur beiseite legen.
- Das restliche Petersiliengrün fein schneiden und zu den Erbsen geben.
- Dann mit dem Stabmixer pürieren.
- Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Snuten un Poten

- Das Sauerkraut mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, gewürfelten Zwiebeln und den Apfelachteln vermengen.

- Dann die Sauerkrautmischung locker um das Fleisch verteilen.
- Den Topf wieder abdecken und die Snuten un Poten für weitere vierzig Minuten schmoren lassen.
- Danach das Fleisch aus dem Sauerkraut nehmen.
- Je nach Vorliebe das Fleisch vom Knochen lösen oder am Knochen belassen und warm stellen.
- Das Sauerkraut mit dem Weißwein aufgießen und nochmals aufkochen lassen.
- Den Weißwein etwas reduzieren und die Säure verkochen lassen.
- Währenddessen die Petersilie waschen, die harten Stiele entfernen und das Grün fein schneiden.
- Dann mit Zucker, Salz sowie Pfeffer abschmecken und das warm gestellte Fleisch zugeben.

Eine nicht unwesentliche Frage ist, woher man die Schweinerüssel und -pfoten bekommt.

Mein Tipp – gehen Sie zu einem Ihnen bekannten Metzger, der noch selber schlachtet und nicht nur in Plastik eingeschweisste Entrecotes verkauft. Ich bin immer wieder überrascht, wieviel fleischiges Material man für relativ wenig Geld bekommt – auch Sie werden erstaunt sein!

Wohl bekomm's!