

Frage/ Antwortspiel

Beitrag von „CDL“ vom 31. März 2022 17:30

Gekochter Osterschinken. Gibt es immer nur zu Ostern zum Frühstück und kommt ursprünglich vom Balkan, woher die Familie meiner Mutter es bei ihrer Flucht vor der roten Armee am Ende des zweiten Weltkriegs mitgebracht hat. Früher wurde dazu natürlich nur der Schinken genommen vom eigenen Schwein, welches ab Frühjahr als Ferkel mit eigenem Gemüse aufgezogen worden war und im Herbst geschlachtet wurde. Nachdem wir aber anders als meine Großeltern keine Nebenerwerbslandwirtschaft haben, kaufen wir dafür den geräucherten Schinken bei einem Landwirt in der Region.

Der geräucherte Schinken wird dann am Tag vor Ostern ab morgens leise simmernd in reinem Wasser auf dem Herd gekocht. Je nach Größe dauert das 8-12 Stunden, bis er so weich ist, dass er fast zerfällt. In dem dabei entstehenden Schinkensud werden dann die Schinkeneier hart gekocht, die danach mit Hilfe der Schwarte noch auf Hochglanz poliert werden. Der Schinkensud wird dann, wenn der Schinken herausgenommen wurde, so weit eingekocht, dass er nur noch 1-3 Portionen zum Einfrieren für die nächste Bolognese als Fondersatz ergibt.

An Ostern selbst wird der gekochte, kalte Schinken dann zusammen mit frischem Brot, Lauchzwiebeln und den Schinkeneier zum Frühstück gegessen (und weil es das ja nur an Ostern gibt, vespert man das meist auch am Abend nochmal, dazwischen ist man pappsatt). Auch dieses Jahr wird es das wieder geben bei meinem Vater und wie jedes Jahr freue ich mich schon sehr darauf.

Schöne Frage, gebe ich weiter.