

KOCHSCHULE

Wiesn-Hendl für zuhause

Ein resches Hendl und ein Schluck kühles Bier. Zur Volksfest-Zeit gibt's einfach nichts Besseres. Hans Jörg Bachmeier, Küchenchef vom „Blauen Bock“ in München, zeigt unseren Lesern, wie man den Wiesn-Klassiker ganz kinderleicht zu Hause nachmachen kann.

VON STEPHANIE EBNER

Das hat Tradition, sich um sein Wiesn-Hendl selbst zu kümmern. Im vorigen Jahrhundert brachten die Münchner ihr gerupftes Giggerl noch selbst mit aufs Oktoberfest und ließen es für 30 Pfennig braten. Die Wirte der Bierzelte freuten sich noch in den 1950er-Jahren über das Zubrot.

Die Zeiten der Lohnbraterie auf der Münchner Theresienwiese sind freilich längst vorbei. Ein Wiesn-Hendl ist aber nach wie vor etwas Besonderes. Dazu ein kühles Bier und man fühlt sich im Himmel der Bayern.

Das geht auch gut daheim. Mit einem sogenannten „Hendlbräter“ kann man das Grill-Gefühl zuhause nachahmen. „So wird das Huhn auf allen Seiten schön resch. Außerdem sind zarte Brust und dicke Keule zeitgleich fertig“, erklärt der Profi.

Nicht jeder freut sich über eine weitere Küchengerätschaft. Deshalb zeigt Hans Jörg Bachmeier eine Alternative, die genauso gut funktioniert. Der Vorteil der Bierdose: zuerst schmeckt das Bier, später das Hendl. Und nach dem Braten kann man diese getrost entsorgen. Nicht vergessen: Man muss die Dose vor Gebrauch auswaschen und dann mit einem Hammer („Den findet man in jede Haushalt.“) etwas bearbeiten.

Ein Wiesn-Hendl lässt sich perfekt vorbereiten, ein ideales Essen also wenn Gäste kommen. Dazu serviert Hans Jörg Bachmeier – ganz klassisch – einen Kartoffelsalat. „Jetzt im Herbst haben die Kartoffeln schon etwas Stärke angesammelt.“ Genau die richtige Zeit für einen Kartoffelsalat. Bachmeier empfiehlt immer ungeputzte Kartoffeln zu kaufen – die anderen sind von Maschinen geputzt, da sei die Gefahr zu groß, dass die Schale verletzt werde.

Die Kartoffeln kocht Bachmeier in Salzwasser („mit Salz nicht knauern!“), etwas Petersilie und Kümmel. So kommt schon beim Garen Geschmack an die Kartoffeln. Bachmeier macht das Dressing vorher. Sein Tipp: Im Weckglas hält das Dressing sogar ein paar Tage. Das findet Leserin Brigitte Schmid sehr praktisch – „das mache ich jetzt auch mal“.

Wichtig ist, dass man dem Kartoffelsalat ausreichend Zeit zum Durchziehen gibt und ihn kurz vor dem Servieren nochmals abschmeckt sowie mit Schnittlauchröllchen bestreut – „das Auge isst schließlich auch mit“.

Mit einem Topfen-Radieschen-Dip wird das Wiesn-Hendl für daheim ein kulinarischer Traum. Jetzt fehlt nur noch die Blasmusik im Hintergrund.

Kochschule

Herbstlich geht es das nächste Mal in Bachmeiers Kochschule am **Montag, 16. Oktober**, zu: Dann dreht sich in der Küche von Hans Jörg Bachmeier alles um **Kürbisse**. Wer dabei sein will, meldet sich unter **gastro@merkur.de** an. Wie immer entscheidet das Los.



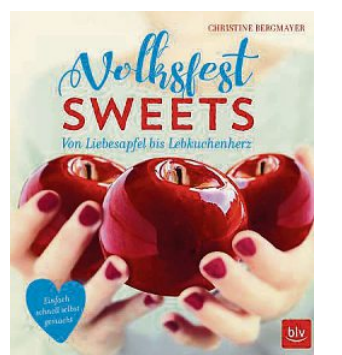
Auf geht's: Diesmal verrät Hans Jörg Bachmeier Oskar Wunder, Ingrid Schulz, Katharina Mayr-Meissner sowie Brigitte Schmid, wie man zuhause ein resches Hendl zubereitet. Der Trick: Es wird zum Grillen auf eine Dose gesetzt (rechts). „Das machen wir nach“, sind sich die Kochschüler einig und halten die Schritte mit dem Foto fest. **BODMER**



NEU AUF DEM BUCHMARKT

Volksfest-Sweets

Wenn der Duft nach gebrannten Mandeln über der Stadt hängt, weiß man sofort: Es ist wieder Wiesn-Zeit. Mit dem Buch „Volksfest Sweets“ lassen sich die süßen Träume ganz einfach selbst herstellen und rufen so manche Kindheits-erinnerungen wach: Wer kann selbst als Erwachsener zu einem Liebesapfel „nein“ sagen? Die Autorin und Konditormeisterin hat ihre Rezepte in Kapitel aufgeteilt, die die Volksfest-Atmosphäre transportieren sollen: Im Nuss- und Kokos-Karusell geht es rund mit Schoko-Macadamianüssen, Türkischem Honig und Kokos-Himbeer-Schichtdessert. In der Zucker-Achterbahn warten Fruchtgummi, Karamellbonbons und Pfefferminzbruch. Der Mehlspeisen-Prater bietet dann beliebte Klassiker wie Germknödel, Rohrnudeln und Crêpes. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen lassen sich die kleinen Köstlichkeiten einfach umsetzen. Zum Schluss gibt es noch Backtipps, damit die Rezepte auch wirklich gelingen. Zuckersüße Wiesn-Zeit das ganze Jahr. *se* **Volksfest-Sweets**, Christine Bergmayer. Naschen wie in der Kindheit. 96 Seiten, 50 Farbfotos, 10 Zeichnungen. Erschienen im BLV-Verlag. 17 Euro.



Wiesnhendl mit Gemüse „auf dem Hendlbräter“

Zutaten:

- 1 ganzes Bauernhendl 1,2 – 1,5 kg
- 1 kleine Karotte gelb
- 1 kleine Karotte orange
- ½ Fenchel
- ¼ Kopf vom Knollensellerie
- 1 Stange vom Staudensellerie
- 1 Schalotte
- 2 rote Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzwig
- 1 Thymianzweig
- 0,1 l Wasser oder Weißwein
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Flügel abtrennen und beiseitelegen. Das Hähnchen innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit etwas Olivenöl einreiben.
2. Das Hendl mit einem Zweig Thymian und Rosmarin füllen.
3. Die verschiedenen Gemüse unter fließendem Wasser Bürsten, nicht schälen und in ca. 5 – 8 cm lange Stücke schnei-

den. Schalotten schälen und vierteln. Lauchzwiebel je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauchzehen anknacksen.

4. Gemüse in die Pfanne oder auf den Boden des Hendlbräters legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser oder Weißwein angießen. Das Hendl mit einem Küchengarn binden und mit der Keulenseite nach unten auf den Hendlbräter stecken. Alternativ eine Bier- oder Coladose zu einer Spitze formen und das Hendl darauf stecken. Mit dem Gemüse in eine Pfanne stellen und genauso verfahren wie mit dem Hendlbräter.

5. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und ca. 55 Minuten grillen. Das Hendl vom Bräter nehmen und kurz ruhen lassen. Den Fond und das Gemüse aus dem Bräter in einen Topf gießen und reduzieren.

6. Hendl zerteilen und anrichten. Mit dem Gemüse garnieren und mit dem Fond umgießen.

dazu passen: Kartoffelsalat und Dipp.

Topfen-Radieserl-Dip

- 200 g Topfen
- 2 Radieserl
- 1 Gartengurke
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch



Knackig: der Dip mit Radieschen.

Zubereitung:

1. Topfen leicht aufschlagen. Radieserl in feine Stifte schneiden. Gartengurke schälen und vierteln. Das Kernhaus ausschneiden und die Gurke in kleine Stifte schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Gurke, Schnittlauch und Radieserl zum Topfen geben und durchmischen, mit Sauerrahm verfeinern.

Tipp: Als Alternative schmeckt auch Ziegenfrischkäse statt Topfen.

Kartoffelsalat

- 200 g fest kochende Kartoffeln
- 1 TL Kümmel

- Salz
- 2 Stängel Petersilie
- 50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 40 ml Pflanzenöl
- 1/8 l Wasser oder Brühe
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Weinessig
- ½ Zweig Liebstöckel
- Salz und Zucker
- weißer Pfeffer aus der Mühle



Heißes Dressing für den Salat.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mit Kümmel, Petersilie und Salz in Wasser kochen.
2. Zwiebeln im Öl andünsten, mit Zucker ohne Farbe karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Wasser oder Brühe angießen und reduzieren lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
3. Die Kartoffeln schälen und noch lauwarmer (!) Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorsichtig untermischen. Den Liebstöckel einlegen und zugedeckt ziehen lassen. Abschmecken, mit Schnittlauchröllchen anrichten.



Hendl vorbereiten

Vom Huhn erst den Halsknochen, den Bürzel sowie die Flügel entfernen. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.



Das Gemüse

besonders aromatisch wird das Huhn, wenn man es auf ein mediterranes Gemüsebett setzt und das Huhn zwischen durch beträufelt.



Zum Garen binden

Das Garn an den Keulen entlang bis zum Körper ziehen, Huhn drehen und das Garn um die Flügel wickeln. Das Huhn drehen. Festknoten.



Die Dose als Bräter

Damit die Dose in das Hendl passt, diese mit einem Hammer zurechtklopfen. Mit der Öffnung nach unten ins Hendl schieben.

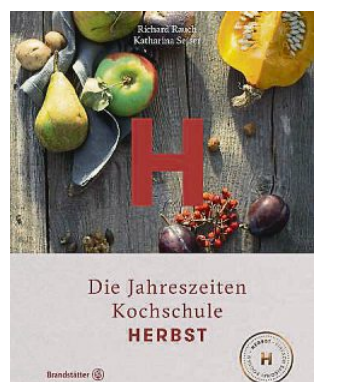


Das Hendl grillen

Auf dem Gemüsebett gart das Hendl im Ofen. So wird es von allen Seiten knusprig. Zum Schluss mit flüssiger Butter begießen.

Kochschule Herbst

Herbstliche Früchte-Vielfalt, köstliche Vorräte aus wild wachsenden Beeren, Kürbis und Kartoffeln, Wild- und Wildgeflügel und selbst gebackenes Brot mit vielen Aufstrich-Ideen: Im Herbst schöpfen wir aus dem Vollen und



ernten das Jahr. So einfach war saisonal kochen noch nie – erstaunlich beispielsweise, was man alles aus Kartoffeln zaubern kann. Nicht zu vergessen: Kochen mit Wein und Trauben. Einfach himmlisch. Wie in den ersten beiden Bänden, zeigt auch der dritte Band der Jahreszeiten-Kochschule, wie man aus dem Besten, was uns der Herbst schenkt, köstliche Mahlzeiten zubereitet. So bunzt und vielfältig kann kochen im Herbst sein. *se* **Herbst**, Die Jahreszeiten Kochschule, Richard Rauch und Katharina Seiser. Erschienen im Brandstätter Verlag. 248 Seiten. 34,90 Euro.