

Erdäpfelbrat à la Resi

GASTHAUS SPITZER in Osterwaal/Au



Osterwaal – Zugegeben, das Erdäpfelbrat von Resi Spitzer ist nicht wirklich diät-unterstützend. Aber es ist großartig. Da fällt selbst der Vegetarier vom Glauben ab. Ein Schweinsbraten wie aus früheren Zeiten. Dass der Schweinebauch auf die Kartoffelhälften gelegt wird, hat seine Bewandnis, wie Wirt Stefan Spitzer erzählt: „Weil das Fleisch früher so fett war, hat man die Erdäpfel untergelegt, damit sie das Fett aufsaugen!“ Gegessen wurden die Kartoffeln trotzdem, besonders gerne sogar. Das ist auch heute noch so. Wichtig für ein gutes Gelingen sind natürlich allerbeste Zutaten. Für die sorgt Metzger Eder aus Eschlbach.

Bald 26 Jahre führen die Spitzers nun ihr gleichnamiges Gasthaus am Ortsrand von Osterwaal. Mit ehrlicher, unprätentiöser, aber immer exzellenter Küche, machten sie ihr bayerisches Wirtshaus zu einer beliebten Ausflugsgaststätte. Aber halt, was heißt hier bayerisch? Auf Resis Speisekarte findet man gelegentlich auch einen exotischen Mangosalat oder einen würzigen Burger. Und eine Südtiroler Brotzeit sowieso. „Ja,

das sei schnell erklärt“, lächelt die Wirtin. In Südtirol, bei Terlan, da gönnten sie und ihr Mann sich jedes Jahr ein paar Tage Urlaub. Neben kulinarischen Eindrücken hätten sie von dort auch die Weinreben mitgebracht, die die Terrasse des Gasthauses so idyllisch beranken. Eine besondere, reich tragende Sorte, die nicht gespritzt werden



Wirt Stefan Spitzer

müsse. Mango, Currygerichte und Burger dagegen hätte Sohn Stefan in die Küche mitgebracht. Viele Jahre sei er erfolgreich als Koch im Ausland tätig gewesen, überwiegend in Asien und in den USA. Bei der

Zusammenstellung jeder neuen Speisekarte, und wenn sie einfach einmal etwas ganz anderes ausprobieren wolle, könne sie auf seinen Rat und seine Ideen vertrauen.

Die Mischung kommt an bei den Gästen der Spitzers: In der gemütlichen Gaststube (80 Sitzplätze) und auf der überdachten, windgeschützten Terrasse sitzen Handwerker neben Geschäftsleuten, Hiesige neben Ausflüglern, fühlen sich junge Gäste genauso wohl wie ältere.

Ob die beiden Söhne den gut gehenden Gasthof einmal übernehmen werden, ist ungewiss. Sowohl Stefan, der gelernte Koch als auch Christoph, der Konditormeister ist, sind international erfolgreich tätig im Verkauf von Großküchen. Nun, das sei ja auch noch eine Weile hin, schmunzelt der Wirt, so schnell würde Resi und er nicht aufhören wollen. Einen „Probelauf“ aber, den hätten die Söhne schon bestanden, vor zwei Jahren, als Resi auf Kur musste. Stolz strahlt er: „Da haben unsere beiden Söhne Urlaub genommen und zusammen die Küche gemacht!“

**Rezept Erdäpfelbrat! á la Resi
(Zutaten für 6 Personen):**

1/2 Schweinebauch, 2 kg
2 Karotten
1 große Zwiebel
1/4 Knollensellerie
1 große festkochende Kartoffel
200g Tomatenmark
1 Flasche Dunkelbier
1 l Bratenfonds

Meer- oder Steinsalz
schwarze Pfefferkörner
ganzer Kümmel zum Würzen
Schweineschmalz zum Anbraten



In einem ausreichend großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Schweinebauch hineingeben und die Temperatur verringern. Den Schweinebauch nun 30 Minuten im leicht siedendem Wasser garen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse schälen, alles außer der Kartoffel in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Schmalz in einer Bratenraine scharf anbraten. Die Hälfte des Kümmels kurz mitbraten, Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit dem Bier ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Fonds hinzugeben. In den Ofen bei 165 °C auf die unterste Schiene stellen.

Die andere Hälfte des Kümmels zusammen mit den Pfefferkörnern und dem Salz in einem Mörser grob zerstoßen.

Den Schweinebauch aus dem Wasser holen. Die Haut rautenförmig einschneiden und den ganzen Braten gut mit dem Gewürzsatz einreiben.

Die Kartoffel der Länge nach halbieren und auf einen Rost legen. Darauf nun den Schweinebauch legen – durch die Wölbung geht die Kruste schöner auf.

Nun den Braten in den Ofen auf die mittlere Schiene über den Saucenansatz geben und ca. 45 Minuten bei 165° C garen.

Nach der abgelaufenen Zeit den Braten aus dem Ofen holen und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Saucenansatz durch einen Sieb in einen Topf abseihen, die Gemüsestücke mit einem Schöpfer durch den Sieb in die Sauce drücken. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken.

Das Gasthaus Spitzer wünscht guten Appetit! ■

Gasthaus Spitzer
Lohweg 10, 84072 Osterwaal
Telefon: 08752 7455
www.gasthaus-spitzer.de

Die deutsche Hopfenindustrie: Verarbeitung und Vermarktung Hopfen und Hopfenprodukte

Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e.V.

DHWV

