



Werner Kurmann
4806 Wikon

Hamburger „Maulbronn“

Hamburgermasse nach Maulbronner Maultaschen Art.

Die Maultaschen wurden im 17. Jahrhundert erstmals in der Klosterküche in Maulbronn (D) erwähnt. Bruder Jakob, der Koch fand während der Fasnachtszeit auf dem Heimweg einen Sack, welcher ein Dieb auf der Flucht weggeworfen hatte. Zurück im Kloster entdeckte er, dass sein Inhalt aus Rindfleisch und Speck bestand. Bis Ostern galt jedoch die Fastenzeit, welche den Genuss solcher Leckereien strengstens verbot. So wären diese verrottet. Also überlegte er und fand eine Lösung. Er trieb er alles zusammen durch den Fleischwolf, mischte altbackenes Brot, Wintergemüse und Eier dazu und umschloss alles mit Nudelteig. Die wie grosse Ravioli aussehenden Taschen, erhitzte er in Gemüsebrühe. Der Klosterkoch dachte sich folgendes aus: Wenn der Liebe Gott die Gemüsereste sieht, wird er nicht im gefüllten Teig nach Fleisch suchen und so galt das Festmahl nicht als Sünde. Die Maulbronner Nudeltaschen wurden später zu Maultaschen. Diese Geschichte brachte ihnen dann den Übernamen „Herrgotts-B'scheisserle“ ein. Sie sind jetzt noch im Südwesten Deutschlands fast eine Nationalspeise. Die im Handel angebotenen Fertig-Maultaschen in Dosen, schmecken aber nicht halb so gut, wie die selbst gemachten.

Etwa 400 Jahre später entdeckte ich, dass sich die Fleischmasse, leicht verändert, ideal für Hamburger eignet. Der Speck sorgt für den besonders leckeren Geschmack und die eingeweichten Haferflocken (statt Brot) für die Feuchtigkeit. Den Kindern darf man natürlich nichts vom eingearbeiteten Kohl erzählen, sonst rümpfen sie die Nase. Ich habe den „Tatort“ in Maulbronn besucht. Das etwa 900 jährige Zisterzienser-Kloster ist etwa so gross, wie die Stadt Zofingen und wirklich eine Reise wert.

Link zum Kloster Maulbronn und zu den Maultaschen <http://www.kloster-maulbronn.de/start/>
<http://www.kloster-maulbronn.de/wissenswert-amuesant/anekdoten/jakobs-maultaschen/>

Rezept für 1.2 kg Masse. Das ergibt 10 Hamburger oder 30 Burgerli zum Apéro oder Tischgrill.

800 g Hackfleisch gemischt
200 g Kochspeck mager
Alles miteinander vom Metzger hacken lassen
1 Zwiebel, fein geschnitten
6 EL Haferflocken in 1dl warmer Milch eingeweicht
50 g Weisskohl sehr fein gehackt
1 frisches Ei
Fleischgewürz und einige Spritzer Maggiwürze

Alle Zutaten von Hand gut kneten und würzen (zwischendurch probieren).

Fleisch in 10 gleiche Portionen teilen und flach auf 12 cm Durchmesser drücken, da sie beim Braten wieder etwas kleiner werden.

Tipps: 30 Stück nur etwa 5 cm gross machen. Das ergibt kleine Burger zum Apéro oder für den Partygrill zusammen mit einem Raclette.

Hackfleischprodukte sind nicht lange haltbar. Die fertigen Burger können, gut in Haushaltfolie verpackt, 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, vakuumiert etwa 5 Tage. Sonst friert man sie ein.