



Der Große Hans

Früher ein arme Leute Essen - Heute eine Delikatesse aus dem hohen Norden

Zutaten 4 Personen

- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 80-100 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- ¼ L Milch
- 150 g Butter
- 100g Rosinen
- 300g Hörnchen-Nudeln¹

Gewürze

Je 1 Msp.

- Zitronenschale (½ Zitrone)
- Kardamom
- Muskatblüte
- Zimtblüte
- Vanille
- Salz



Zubereitung: Nudeln kochen und abkühlen lassen (od. Reste vom Vortag nutzen), Milch, Butter, Zitronenabrieb, Salz und die Gewürze in einen Topf geben und sanft erwärmen bis die Butter geschmolzen ist– nicht kochen lassen. Die Milch-Butter-Würzmischung zur Seite stellen und abkühlen lassen. Mehl und Backpulver sieben. Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen, erst das Milch-Buttergemisch und anschließend das gesiebte Mehl langsam zugeben und alles zu einem Teig vermengen. Nudeln und Rosinen zugeben und unterheben.

Die Große-Hans-Form mit Deckel fetten und mit Paniermehl ausstreuen. In der Zwischenzeit einen hohen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Den Teig in die Form füllen, mit dem Deckel verschließen, ins Wasserbad stellen und ca. 1 ¼ Stunde kochen lassen. Den Großen Hans aus dem Wasserbad nehmen, den Deckel der Form öffnen und abkühlen lassen. Erst danach stürzen und leicht mit Puderzucker bestreuen.



Variante: Großen Hans in Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten anbraten.
Beilagen: Der Große Hans schmeckt mit Apfelmus, Karamellisierten Apfelschnitzen oder Kompott aus Dörrobst

¹ Traditionell war der Große Hans ein Gericht, in dem Reis-, Nudel-Reste vom Vortag, altbackenem Weißbrot oder Kuchenreste verwertet wurden.





WÜRZIGES APFELMUS

Zutaten:

- 1 kg säuerliche reife Äpfel
- 100 g Zucker
- 1 TL Ghee
- ¼ L Wasser

Je 1 Msp.

- ½ Zitrone (Saft und Schale)
- Kardamom
- Muskatblüte
- Zimtblüte
- Vanille



Zubereitung: Äpfel waschen, schälen², in grobe Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Ghee in einem Topf erwärmen und die Gewürze darin kurz darin anrösten, den Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen und anschließend die Apfelstückchen zugeben. Zitronenschalenabrieb zugeben und alles kräftig miteinander vermischen, mit Wasser angießen und bei milder Hitze köcheln lassen bis die Äpfel weich sind.

KARAMELLISIERTES DÖRROBST

Zutaten:

- ½ Päckchen getrocknete Zwetschgen, Aprikosen oder Dörrobstmischung,
- 1 Stück Zimtstange
- 1 EL Ghee
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Prise Salz
- ½ Orange Saft und Schale
- 2 EL. Puder-Rohrzucker
- 1/8 L. Wasser

Zubereitung: Dörrobst am Vorabend waschen und in 1/8 L Wasser über Nacht einweichen. Am Morgen das Einweich-Wasser abgießen (das Wasser aufbewahren) und anschließend die Früchte in Viertel schneiden. Ghee und Puderzucker in Topf geben, erhitzen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Die gut abgetropften Früchte, die Kardamomkapseln, die Orangenschale zugeben und in der Karamellmasse wenden, Einweich-Wasser und Orangensaft zugeben und ca. 8-10 Minuten bei schwacher Hitze garen.

² ! Schale und Kerngehäuse nicht wegwerfen, daraus kann ein wertvolles Geliermittel für die Zubereitung von Marmeladen gewonnen werden.

