DIE BESTEN SCHINKENFLECKERL

Foto: Dieter Brasch

Reste-Essen, Wohlfühlgericht, heimischer Klassiker: Schinkenfleckerl lieben einfach alle. Wobei sich an den Details der Zubereitung die Geister scheiden.

Text: Susanne Jelinek
Recherche: Kerstin Grossbauer

„Aber die Schinkenfleckerl nehmt Ihr eh nicht von der Karte?“ Als Anfang 2023 das Wiener Restaurant Motto in Thell umbenannt wurde (eine Hommage an Gründer Franz Thell), hatten die Stammgäste vor allem eine Sorge: dass das Signature Dish von der Karte rutschen könnte. Was allerdings nie ein Thema war, denn Thell-Besitzer Tom Sampl, der zu diesem Zeitpunkt schon jahrzehntelang für das legendäre Restaurant gearbeitet hatte, war sich bewusst, dass solch ein Schritt nach hinten losgehen könnte. „Schon vor 20 Jahren habe ich hier als Salzburger schnell gelernt, dass man quasi mit Mistgabeln verfolgt wird, wenn man den Wienern ihr Lieblings-Comfort-Food von der Karte nehmen möchte.“

Nicht nur im Thell (und schon gar nicht nur in Wien) sind Schinkenfleckerl eben Kult. Der Klassiker der Hausmannskost ist im ganzen Land beliebt. Es ist eines der Gerichte, auf die sich Groß und Klein, Alt und Jung einigen können. Diesen Status haben sich die Fleckerl über Jahrhunderte hinweg redlich verdient. Jahrhunderte? Sie lesen richtig! Erstmals wurde die Vermengung von Schinken und Fleckerln bereits Mitte des 18. Jahrhunderts von Franz G. Zenker erwähnt. Der fürstliche Koch war eigentlich Chemiker, machte aber in der Küche von sich reden. 1800 kochte er in Frankreich am Hof von Jean-Jacques Régis de Cambacérès, im Anschluss wurde er zum ersten Koch von Joseph von Schwarzenberg und Kochbuchautor von so illustren Werken wie „Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände“ oder „Die Küche des wohlhabenden Wieners“.
Interessantes Detail: Zenker ordnete Schinkenfleckerl den Mehlspeisen zu. Dies galt bis ins 20. Jahrhundert für alle Fleckerlgerichte, ungeachtet, ob sie süß oder pikant waren.

Welche Zutaten verwendet werden dürfen, führt seit vielen Jahren zu Diskussionen. Auf zwei Dinge können sich aber, wie der Name gar nicht anders zulässt, alle einigen: Schinken und Fleckerl. Wobei es auch hier die eine oder andere Unterscheidung (und einiges zu beachten) gibt.

GELIEBTE FLECKERL

Die Österreicher lieben ihre Fleckerl. Das kann auch der Tiroler Nudelexperte Recheis bestätigen, dessen Verkaufsstatistiken zeigen, dass diese Sorte eine der beliebtesten und meistverkauften ist. Wie Fleckerl entstehen? „Bei uns werden Harzweizengrieß, Eier und Wasser in einem großen Behälter für ca. 20 Minuten gut vermischt und anschließend durch eine Matrize gepresst, die den Fleckerln ihre Form gibt“, erzählt Recheis-Geschäftsführer Stefan Recheis. „Auf der Rückseite tritt der Teig als fertig geformte Fleckerl-Nudeln aus und wird in die gewünschte Länge geschnitten.



Im Anschluss werden sie getrocknet und somit haltbar gemacht.“ Der letzte Schritt ist übrigens der forderndste der Herstellung. Damit die Nudeln keine Risse und Sprünge bekommen, durchlaufen sie nämlich rund vier Stunden lang unterschiedliche Temperaturbereiche.
Beim Kochen gilt es dann, einige einfache Regeln einzuhalten: Einerseits ausreichend Wasser verwenden (mindestens 1 Liter pro 100 g Fleckerl), andererseits die Nudeln erst ins gesalzene Wasser geben, wenn dieses kocht. „In kochendem Wasser verkleistern die Fleckerl sofort, das heißt ihre Poren schließen sich“, erklären die Recheis-Experten. „So kann kein Wasser eintreten und die Nudeln kochen von außen nach innen.“ Das Ergebnis: Die Fleckerl sind außen weich und innen schön bissfest.
In Sachen Kochzeit sollte man die Packungsangaben im Auge behalten. Wichtig: Da die Nudeln nach dem Abseihen noch etwas nachgaren, sollten sie noch gut Biss haben, wenn man sie abgießt.
Und man kann es nicht oft genug sagen: Bitte niemals abschrecken! „Beim Kochen bildet sich eine Hülle aus Stärke um die Nudeln, diese sorgt für guten Geschmack und lässt Saucen besonders gut haften. Beim Abschrecken würde diese abgespült“, so die Nudelspezialisten von Recheis.

SCHINKEN IST NICHT GLEICH SCHINKEN

Klassisch sind Schinkenfleckerl ja ein typisches Reste-Essen. Zu viel Osterschinken und Geselchtes oder Schinkenblätter, die beim Brunchen übrig geblieben sind – alles darf liebend gerne in den Fleckerln landen. Wobei es die eine oder andere Raffinesse gibt, wie Alexandra Palla erzählt. Die Organisatorin des Austria Food Blog Awards ist für ihre Schinkenfleckerl im ganzen Land bekannt. Fast eine Ehrensache, entstammt sie doch der Thum-Familie, die wiederum für ihren Schinken gefeiert wird. „Bei uns gab es schon immer einmal pro Woche fix Schinkenfleckerl. Verwendet wurden dafür die Reste vom Beinschinken. Und zwar alles, auch die Fettrandeln. Und vor allem die Schinkengrammeln, die waren eine Delikatesse!" Dadurch hätten die Schinkenfleckerl der Familie Thum so einen herrlichen Crunch bekommen. Prinzipiell achtet Palla auf den Fettgehalt: „Mit einem supermageren Wellness-Schinken würde ich persönlich keine Fleckerl machen. Es braucht in dem Fall das Fett, die Reichhaltigkeit. Ich empfehle ein Geselchtes im Ganzen, das gut durchzogen ist."
Auch GUSTO-Herausgeber Wolfgang Schlüter greift zu Geselchtem. „Milder wird es mit Bein- oder Pressschinken." Plachutta wirft einen anderen spannenden Twist ins Rennen: Besonders würzig würden die Fleckerl, wenn man sie mit Rauchwurst zubereitet.
Für die einen ein Unding, für andere eine Freude: Auch vegane Schinkenfleckerlvarianten sind mittlerweile möglich. Wer sich pflanzlich ernährt, ersetzt den Schinken durch geräucherten Tofu, nimmt veganen Obers und Margarine statt Butter.

DIE FEINHEITEN DER ZUBEREITUNG

Überbacken oder nicht, Béchamelsauce, Obers oder Sauerrahm, Eier im Ganzen oder getrennt, Zwiebeln ja oder nein, heiß oder kalt? Alles geht! Hier ein Überblick:

Manche rühren der Schnelligkeit und Einfachheit geschuldet einfach Sauerrahm unter die Fleckerl. Ewald Plachutta und Christoph Wagner beschwören in ihrem Kochbuchklassiker „Die gute Küche" jedoch die Béchamelvariante. Aus Butter und Mehl eine Einbrenn machen, mit heißer Milch aufgießen und mit einem Schneebesen verrühren. Danach kommen Ei und Eidotter dazu, schließlich kleinwürfeliger, angerösteter Schinken. Fleckerl und Sauerrahm werden nacheinander beigemengt und Eischnee untergehoben. Die Masse wird dann im Rohr mit Bröseln oder Käse überbacken. Eine schnellere Alternative mit Schlagobers bieten sie aber ebenfalls an: Schinken kleinwürfelig schneiden. Eidotter, Ei, Sauerrahm und Obers verrühren, würzen und mit dem Schinken und den Fleckerln vermischen. Brotbrösel zufügen. Eiklar zu Schnee schlagen. Diesen unter die Schinkenfleckerl heben und im Rohr backen.

Für Wolfgang Schlüter braucht es keine Béchamelsauce, es sei aber essenziell, das Kochwasser ordentlich zu salzen („Sonst schmeckt alles fad!"). Seine Kniffe: In Schlüs Fleckerl kommen gut schaumig geschlagene Butter und etwas Muskatnuss, überbacken wird mit würzigem Bergkäse. GUSTOs Burgenland-Expertin Kerstin Grossbauer schildert wiederum, dass für die burgenländische Variante nicht nur kleinwürfeliges Selchfleisch, sondern auch Zwiebeln angebraten werden.

Alexandra Palla setzt auf das Verhältnis 1:1. „Wenn ich 500 Gramm Schinken verarbeite, koche ich auch 500 Gramm Fleckerl. Das Fleisch wird per Hand gewürfelt („Faschiert mag ich es nicht!") und auch geriebener Emmentaler darf nicht fehlen. „Das hätte meine Großmutter Berta Thum ehrlicherweise nicht so gemacht." Zudem verwendet Palla Sauerrahm und verquirlte Eier. „Immer im Ganzen, ich trenne sie nicht." Eine Schneehaube auf den Fleckerln kommt für sie nicht in Frage. „Ich will Prinzen auf meinen Fleckerln haben. Das sind diese Ecken, die im Rohr so herrlich anknuspern und sich abzupfen lassen. Sie sehen aus wie die Krone eines Prinzen, daher kommt der Name. Wenn man die Oberfläche aber mit etwas verdeckt, entstehen sie nicht." In welcher Form Palla die Fleckerl am liebsten ins Rohr schiebt? „Das variiert, seit einiger Zeit backe ich sie aber vorzugsweise in einer Tortenform von Riess Emaille und schneide sie dann wie eine Torte an." Profi-Tipp: „Am Tag danach serviere ich die Reste auch gerne kalt in Würfel geschnitten zum Aperitivo." Resteverwertung des Reste-Essens: Auch das geht mit Schinkenfleckerln.

FLÜSSIGER BEGLEITER

Wenn wir schon beim Aperitivo sind, stellt sich noch die Frage, welcher Wein besonders gut zu Schinkenfleckerln passt. Silvia Heinrich vom Weingut Heinrich empfiehlt Klassisches wie einen kräftigen, frischen Riesling oder einen typischen Grünen Veltliner. Aber auch eine fruchtige Cuveé aus Rotweinsorten wie Zweigelt und Blaufränkisch passt wunderbar.

Hier geht's zu Wolfgang Schlüters klassischem Rezept:
GUSTO.at/schlues-schinkenfleckerl

Glutenfreie Schinkenfleckerl gesucht? Hier finden Sie das beliebte Recheis-Rezept:
recheis.com/glutenfreie-schinkenfleckerl

WERBUNG

Mein liebstes Fleckerl

135 Jahre Nudelqualität von Recheis



Foto: Recheis

Schinkenfleckerl wecken für viele Kindheitserinnerungen. Dass die feinen Eierteigwaren so tief in der österreichischen Küche verwurzelt sind, ist auch dem Traditionsbetrieb Recheis zu verdanken.

135 JAHRE RECHEIS

Seit 135 Jahren inspiriert der Tiroler Teigwarenspezialist Generationen von Hobby- und Meisterköchen zu Nudelgerichten in unzähligen Variationen. Begonnen hat alles mit einer visionären Frau: Marianne Recheis. 1889 überzeugte sie ihren Mann Josef, aus Hartweizengrieß feine Nudeln herzustellen. Der Grundstein für die erste Teigwarenmanufaktur Österreichs war gelegt. 135 Jahre später ist Recheis immer noch die beliebteste Nudelmarke Österreichs.

Die Fleckerl gibt es mittlerweile auch in veganer Vollkorn- und Glutenfrei-Variante sowie in Bio und Dinkel.

Mehr erfahren und köstliche Nudelrezepte entdecken auf **www.recheis.com**





Foto: Carletto Photography

GEWINNSPIEL

Perfekt für alle Alltagswege in Stadt und Land:

Das legendäre Puch Citybike ist seit Generationen ein Klassiker und ein echter Begleiter fürs Leben. Besonders flott ist die limitierte „Recheis 135 Jahre"-Edition mit Shimano 6-Gang Schaltung und Recheis-rotem Alurahmen! Zum Recheis-Jubiläum gibt es 10 Puch Citybikes im Wert von je € 529,– und weitere tolle Preise zu gewinnen.

Mitspielen auf www.recheis.com/135-Jahre



Recheis 1889