

Rezept aus dem Abtenauer Kochbuch

Abtenau ist nicht nur durch seinen – längst schon verstorbenen Bürgermeister – Heinrich Rettenbacher, den Abfahrtsweltmeister David Zwilling, das Abtenauer Theater und natürlich auch durch das Kusinenpaar Alexandra und Christine Meißnitzer bekannt, sondern auch für eine ausgeprägt orts- und talbezogene Küche. Man besuche nur einmal Maria Quehenberger auf der Rocheralm.

Befremdlich allerdings mutet dieses Rezept an, das nicht nur in Abtenauer Kochbüchern (oft noch in Kurrentschrift) festgehalten ist, nein, besonders in touristisch engagierten Betrieben und Haushalten – im besonderen Maß um die Weihnachtszeit - auch umgesetzt wird. Ich darf mich in der Folge auf die Kochbucheintragung beschränken:

Man nehme, je nach Appetit, drei bis fünf gut abgehangene Eichhörnchen (Oachkatzl) und lege sie in reichlich kochendes Wasser. Kurz aufwallen lassen. Die Hörnchen abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Thymian verstärkt den Eigengeschmack des Fleisches. Jetzt beidseitig kurz anbraten. Zu diesem Zeitpunkt sollten die Tiere auch geschlachtet werden, da sonst Bisse und schmerzhaft Kratzer nicht auszuschließen sind. Die mit Knödelteig gefüllten Hörnchen im gut eingefetteten Römertopf dreißig Minuten garen lassen. Vor dem Servieren kann man noch mit Petersilie garnieren (seitlich ins Maul stecken). Rotkraut rundet den ungewöhnlichen Geschmack in vollkommener Weise ab. Die abgeschnittenen, kurz aufgeföhnten Schwänze zur Tischdekoration verwenden. Guten Appetit!

P.S.: Man kann die Hörnchen auch mit Hörnchen servieren.

*Der Autor ist Tierfreund und Vegetarier, empfiehlt den Begriff „Satire“ zu googeln und hofft, den Abtenauern gewogen zu bleiben.

©

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)