

021 Dampfnudeln

Hallo, liebe Gastfamilie!

Heute kochen wir Kartoffelsuppe (pfälzisch: Grumbeersupp) und Dampfnudeln

Suppe habe ich gestern Abend schon vorgekocht,

das war mir alles ein bisschen zu viel für heute

Dann gucken wir mal kurz in den Topf

So, dann steht hier meine Küchenmaschine

Und das Mehl, das gibt jetzt – für die Dampfnudeln – mache ich ein Kilo Mehl

Eine gute Hand voll Zucker, wie man´s halt mag

Ein bisschen Margarine (die), warme Milch

Ah, ich brauche noch Hefe, habe ich vergessen.

Gut, dass wir da dran denken jetzt noch

Hefe brauche ich noch, Backhefe

Die meisten Leute nehmen einen Hefewürfel

Aber ich – weil ich immer was da haben will und die andere

so schnell kaputt geht – habe ich immer Trockenhefe

Dann brauche ich für die Vanillesoße für den Kleinen (Maynard) Milch,

Zwei Päckchen Vanillesoße

Und dann gibt´s eine Weincreme für und Erwachsene,

da brauche ich einen Liter Wein

Kartoffelmehl; ich mache normal noch Eier dran

Aber weil meine Kinder Veganer sind, probieren wir´s heute mal ohne Eier

So, dann geht´s los

Jetzt gebe ich so – na, noch ein bisschen mehr –

eine gute Hand voll Zucker auf ein Kilo Mehl

Auf ein Kilo Mehl zwei Päckchen Backhefe, Trockenhefe

Zeig´ mal das Päckchen

Das ist für ein Pfund, ein Päckchen

Und für ein Kilo Mehl mache ich demnach zwei rein

Milch muss ich jetzt erst warm machen

Milch muss sie erst warm machen :) – erwärmen

So, meine Mutter wärmt jetzt die Milch auf
Und wichtiges Vokabular für euch; wenn ihr euch den Herd anguckt – stopp!
Sie hat gekleckert
Und jetzt macht sie den Herd wieder sauber
Mit einem – Wie nennt man das? Küchenlappen?
Spüllappen (der) – Mit einem Spüllappen. So ein Ding ist ein Spüllappen
Wie viel genau? Wie viel Milch?
Da hab´ ich kein Maß! – Eine erfahrene Hausfrau schätzt das ab :)
Beim Teigmachen sehe ich das dann, ob ich noch brauche oder ob ich übrig hab´
Aber ist es mehr als ein halber Liter? – Könnte so ungefähr ein halber Liter sein
Ungefähr ein halber Liter ist da drin
Jetzt mach´ ich mal meine Margarine
Auch in die Milch oder wohin? – Nein, die kommt in den Teig
Das verrühr ich jetzt erst ein bisschen, dass [damit] das gemischt ist
das Backpulver gemischt ist mit dem Mehl
dass [damit] es nicht klumpt mit der Margarine
Und jetzt kommt – auch nach Gefühl, wie man´s mag
Manche machen gar keine Margarine dran
Aber ich hab´s gern ein bisschen so
Ihr seht schon, hier kocht der Profi, ohne Küchenwaage (die)
Das ist mal ein ganz anderes Video als bei uns
Eine echte Hausfrau braucht so was nicht
Hab ganz vergessen, da muss ja auch Salz (das) dran; so eine gute Prise (die)
reicht
So, die Milch muss lauwarm sein, die darf nicht heiß sein wegen dem Backpulver
Wegen des Backpulvers :)
Aber Leute, das ist völlig normal; in der gesprochenen Sprache
sprechen wir nicht 100 Prozent korrekte Grammatik und schon gar nicht im Dialekt
Und wie ihr wisst, sind wir hier in der Südpfalz, wo noch Dialekt gesprochen wird
Und ein Dialekt zeichnet sich gerade dadurch aus,
dass das Vokabular anders ausgesprochen wird

Und eine andere Grammatik benutzt wird
Jetzt wird ein Hefeteig (der) geknetet
Ich kann jetzt sehen, dass da zu wenig Milch dran ist
Jetzt hab´ ich noch ein bisschen nacherwärmt
Das ist das, was man selbst herausfinden muss
Ich glaub´ es reicht immer noch nicht
Man muss die richtige Konsistenz des Teigs hinbekommen,
und jetzt braucht sie noch ein bisschen Milch
Gerade noch was in den Topf gegeben
Also der Teig ist noch zu trocken. Ist das richtig?
Würd´ ich jetzt gar nicht sagen
Ja, ich brauche nicht mehr so viel
Ja, man muss erst warten, bis alles durchmisch ist. Ich würd´ fast sagen, es reicht
Ja, ich glaub auch – Oder ist es sogar schon etwas viel?
Wir warten´s mal ab, es bleibt spannend
Die Maschine knetet jetzt den Hefeteig. Kneten, so nennt sich das
Und nennt man das Teil dann einen Knethaken? Ist das richtig?
Der Aufsatz hier, der sich hier dreht, das ist ein Knethaken (der)
Ihr seht, was das heute für ein Familienauflauf ist
Vor allem Birte ...
Meine Mutter sagt gerade Vorführeffekt (der)
Sie ist ein bisschen nervös, weil sie der Meinung ist,
der Teig gelingt heute nicht so gut wie sonst
Und wenn man etwas vorführen möchte,
ein Experiment zeigen möchte, und es funktioniert nicht 100 Prozent richtig
dann nennt man das der [den] Vorführeffekt. Das ist ein sehr wichtiges Wort
Wir schauen mal in die Teigschüssel
Mutter, was hast du noch auszusetzen daran?
Es sieht noch schlecht aus, es braucht noch eine Weile
Also, sie ist noch nicht zufrieden Sie ist der Meinung, der Teig ist noch zu fest
Es könnte eventuell (=vielleicht) noch Milch fehlen

Ja, wir warten´s noch ab

Die ganze Familie ist nervös

Ja, jetzt sieht´s aus, als ob mein Dampfnudelteig gelingt

Er löst sich jetzt langsam von der Schüssel

Und zum Deutschlernen: Es sieht aus, als ob er gelänge – Konjunktiv II

Aber so spricht niemand im Alltag, ich wollte nur einen Spaß machen

Der Teig muss glatt werden, muss sich vom Rand lösen

und muss sich noch schön weich anfühlen; ungefähr wie ein Damenbusen :)

Nochmal – Ungefähr wie ein Damenbusen!

Ich hoffe, dass das in eurer Kultur in Ordnung geht :)

Und ist es so ungefähr? – Ich kann mich nicht mehr erinnern :)

So ist er jetzt wirklich schön; ist mir gelungen – Also, doch nochmal alles gutgegangen

So, der Teig steht jetzt hier abgedeckt und muss – wie lange?

Eine halbe, Dreiviertelstunde gehen – 30 - 45 Minuten gehen

So, jetzt ist die Weinsoße dran

Ein ganzer Liter Wein, ja? – Nein, ich nehme nur

einen drei viertel Liter Wein und ein bisschen Wasser dazu

Damit wir nicht zu schnell besoffen werden :)

Ein drei viertel Liter Wein

Siehst du, [da] habe ich schon zu viel – Ja, das schadet nichts :)

Machen wir mal, weil wir ja alle nicht so süß wollen,

nur einen Löffel voll [Zucker] dran

Aber meine Mutter hat gerade das Rezept spontan geändert

und wird Vanillesoßenpulver auch hier ran machen

Zum Binden, weil sie kein Ei (das) benutzt für uns

Da guck, ich mach´ noch ein bisschen Wasser dazu

Das ist jetzt Mineralwasser einfach – [da] kann man auch Leitungswasser (das) nehmen

Aber für meine Gäste ist mir das Beste gerade gut genug (wichtige Redensart! :))

So, der Wein köchelt jetzt

Ich stell´s wieder runter, es soll nicht köcheln, wenn ich das Bindungsmittel reingebe

Das ist jetzt einfach – was ist das? – Soßenpulver für Vanillepudding

Das muss jetzt auch ganz kurz mal aufköcheln
Wenn halt Ei drin ist, wird's halt fluffiger
So, das muss man jetzt auch tatsächlich sagen: Mit Ei
wird es schaumiger und man sagt fluffiger
Aber wir können's auch so ertragen und genießen
Ich setze mich jetzt über meine Mutter hinweg
Die Soße ist etwas dünn und statt Wein – etwas dick! – etwas dick ist sie
Und ich kippe noch den Rest des Weins dran, obwohl sie davon abgeraten hat
Dann werden wir alle besoffen :)
verschätzt :) noch mal
Das waren nur zehn Dampfnudeln
So, jetzt nehme ich mir immer eine Portion weg
forme aus jedem Klumpen (der) kleine Taler
Kleine Taler
Und mit den Händen – das kann man nicht erklären,
das muss man selbst rausfinden –
macht man dann so einen runden Kloß; die zusammengedrückten Stücke nach unten
setzt sie auf die bemehlte Unterlage
Die Mutter meiner Mutter hat ihr das immer so gezeigt
Eigentlich wäre ich jetzt an der Reihe, das auch zu lernen
Ich glaube, ich probier' mal eine
Und jetzt einen nehmen?
Und so? – Ja, ein bisschen flach drücken
Und dann tust du's von außen so unten rein
Mach mal auch einen
Oh, Gott, oh, Gott ... Oje ...
Das ist eine Übungssache, ja, eine Gefühlssache
Lass mal deine Frau machen
Ich bin mit dem noch nicht fertig; oje ...
So sieht meine Dampfnudel aus, Leute
Die wird auch [noch was], setz' sie mal hin

So sieht sie jetzt aus und müssen noch mal ungefähr 20 Minuten so liegen

So, es geht weiter hier, die Pfanne steht schon auf dem Herd

Da kommt jetzt – Was für ein Fett ist das?

Ich nehme Kokosfett

Aber man kann jede Fettart nehmen

Ich nehme dann noch einen kleinen Schuss Öl dazu. Fragt mich nicht, warum,

das habe ich so von meiner Mutter gelernt

Was ist das für Öl?

Das ist heute Rapsöl, könnte aber Sonnenblumenöl oder egal was sein

Wenn ich gefühlt habe so mit der Hand, ob das Fett schön heiß ist,

Ganz wichtig jetzt: Salz – den Boden ein bisschen bestreuen

Nicht zu viel, aber ein bisschen gehört schon dran

Das ist gut wichtig für die Krusten

Die Dampfnudel soll unten eine gute Kruste bilden

Und dafür ist auch das Salz extrem wichtig

Ohne Salz – schmeckt´s halt auch gar nicht

ist das ganze Gericht verdorben

Was jetzt wichtig ist: heißes Wasser – hoppla!

Heißes Wasser, weil es soll ja Dampf geben (Vorsicht, falscher Weil-Satz!)

Den [das] schütten wir nicht über die Dampfnudeln, so neben rein,

dass sie so halb bedeckt sind

Und dann zudecken und den Herd klein.

Gleichzeitig ich: Das ist das Geheimnis

dass es jetzt so langsam köchelt

Also sehr wichtig, deswegen heißen die Dampfnudeln

Und das muss jetzt so lang kochen, dass das Wasser sich verdampft

Und die Dampfnudeln unten Krusten bekommen vom Fett

Ich weiß nicht, ob ihr das jetzt sehen könnt, aber es dampft schon leicht

Der Dampf entweicht, wir gucken noch mal von oben rein

Eine kleine Anekdote

Meine Oma hat die noch zubereitet ohne Glasdeckel

Das war einfach ein großer Eisentopf (der) mit Deckel drauf
Und dann konnte man auch überhaupt nicht durch den Topf sehen,
ob sie schon gut sind oder nicht
Und sie hat das dann nach Gehör und nach Geruch gemacht
Man muss nämlich auch am Ende den Deckel ganz schnell runternehmen,
damit möglichst wenig oder gar kein Wasser auf die Dampfnudeln tropft,
weil sie sonst einfallen
Jetzt muss ich ein bisschen gucken, wie es aussieht
Dauert noch, ist noch viel Brühe (hier: Wasser) drin
Und was hast du eben mit dem Deckel gemacht?
So ein bisschen herumgedreht, dass [damit] der Dampf herunterfällt
Man darf den Deckel auf keinen Fall abnehmen, einfach zwischendurch
Sonst tropft das Wasser runter auf die schönen Dampfnudeln
Und die fallen dann richtig ein
Und wenn ihr jetzt genau hinhört
Dann hört man schon das Bratgeräusch
Jetzt ist also das Wasser so ziemlich verdampft und sie fangen an zu braten
Und so muss es jetzt weitergehen
So, daran erkennt man, dass eine echte Hausfrau am Werk ist:
Ja, wenn's ans Ende geht, der Bratzeit,
dann schüttele ich den Topf [die Pfanne], damit die Wassertropfen runterfallen
Dann muss ich riechen, wie weit die Krusten fortgeschritten sind,
und hören, wie hart das Bratgeräusch ist
Ich bin sehr gespannt, ob jemand von euch sich traut das nachzumachen
Vielleicht kennen sie es
Vielleicht kennt ihr es ja auch, ja
Auf jeden Fall ein sehr guter Konversationsanlass, und darum geht's ja bei uns
So, jetzt mach ich mal auf, dann werde ich sehen. Weg hinten dran!
Spannender Augenblick!
Guckt's euch an, sie sehen sehr, sehr, sehr gut aus!
Und jetzt die Kruste

Ok, goldbraun – noch mal!

Meine Oma selig (= sie lebt nicht mehr)

wäre stolz auf das Ergebnis. Sie ist nämlich das Familienvorbild

Und so sieht unser gedeckter Tisch aus

Als Vorspeise gibt's die Kartoffelsuppe, die wir im Topf gesehen haben

Man kann auch dazu jetzt schon die Dampfnudeln essen

Ich esse sie nur zur Weinsoße später – Ich auch

Und man macht es auch traditionell so, dass man schon mal anfängt zu essen,

während die weiteren Dampfnudeln noch in der Pfanne sind

Damit sie eben noch warm sind

Man wartet nicht bis zum Schluss

Gute Appetit, probiert mal

Wir haben alle Hunger jetzt

Mein Vater probiert die erste

Die Suppe ist sehr gut gelungen – Und das Urteil?

Ich nehm' auch eine – gut! Sehr gut!

Genau richtig!

Maynard ist seine allererste Dampfnudel im Leben

Beiß' rein, kräftig!

Und?

Das macht er aber immer! :)

Wir filmen in zehn Minuten noch mal, ob er dann weitergekommen ist

Er sagt immer erst mal gut

Er beißt noch mal rein

Irgendetwas Unwichtiges auf Pfälzisch ...

Immer noch gut?

Super!

So, wir sind jetzt beim zweiten Gang

Wir haben die Teller einfach ausgespült mit Wasser

Und da ist jetzt die Weinsoße drin

Und Birte, das ist eigentlich auch deine erste Dampfnudel im Leben, oder?

Es ist meine erste Pfälzer, also zumindest diese Dampfnudel

Ich hab´ schon mal andere gegessen – Ja? Und wo?

In Norddeutschland, aber auch bei Pfälzern

Aber die hatten eine Salz/Zucker-Kruste

Was ich sehr befremdlich fand und nicht so lecker, aber die hier sind sehr gut

Ja? Schmeckt dir das besser? Freut mich! :)

Man kann die Dampfnudeln auch sehr gut kalt noch essen, wenn welche übrig bleiben

Die hier war mir eben zu heiß,

deswegen liegt die hier und kühlt noch mal ein bisschen ab,

weil ich die gar nicht greifen konnte

Tschüss! Ich genieß jetzt! :)