

Dampfnudel

von Pfarrer Steffen Haselbach

Noch heute steigt mir der Duft in die Nase, wenn meine Oma in Sandhausen Dampfnudel gebacken hat. Das leise Zischen in dem gusseisernen Topf und dann plötzlich dieser leicht krachende Ton, das Zeichen dafür, dass der Topf geöffnet werden darf und die Dampfnudeln endlich auf dem Teller landen. Jedes Mal ein Fest für mich als Kind!

In der langen Studienzeit im eher kartoffelorientierten wortkargen Westfalen und dann im spätelreichen schwäbischen Tübingen blieben mir solche kulinarische Erlebnisse lange verwehrt. Aber als ich meine Zeit als Lehrvikar in Knielingen bei Karlsruhe antreten musste, öffnete sich ganz unerwartet für mich das Paradies. Ich kam bei einer älteren alleinlebenden Dame unter, die mich nach Strich und Faden verwöhnte. Und was konnte die?

Dampfnudelbacken, und das sogar mit Krüstchen auf beiden Seiten, Welch herrliche Zeiten für uns beide brachen an. Ihr brachte es ungeheure Freude und mir ein paar Kilo, die ich nie mehr loswerden sollte.

Wieder Jahre später, inzwischen wohl bestallter Pfarrer in Helmstadt und mit Landfrauen gesegnet, die das Dampfnudelbacken in höchster Form beherrschten und in regelmäßigen Dampfnudelfeste unter das Volk brachten, stand das 200. Jubiläum unserer Glocken auf dem Kirchturm an. Frech wie ich damals noch wahr, lud ich unseren damaligen Landesbischof Professor Doktor Klaus Engelhardt zum Jubiläumsgottesdienst nach Helmstadt ein. Keiner rechnete damit, dass er kommen konnte, denn er begleitete damals noch das Amt des Vorsitzenden der Evangelischen Kirchen in Deutschland und bereiste in dieser Aufgabe die ganze Welt. Weit gefehlt! Landesbischof Engelhardt nahm das Angebot an und brachte den Kirchengemeinderat und mich ins Schwitzen.

Was serviert man einem solch weit herumgekommenen Ehrengast zum Essen? Einem, der mit großen Buffets und Essen in höchsten Kreisen verwöhnt war. Man überlegte und ich schlug vor: Dampfnudeln. Unmöglich, das geht nicht, viel zu einfach, was soll der von uns denken! Nach langer Diskussion konnte ich den Kirchengemeinderat überzeugen und wir beauftragten unsere Landfrauen mit dem Unmöglichen.

Nach dem großen Jubiläumsgottesdienst begab sich die Festgesellschaft auf den Weg ins Gemeindehaus. Als unser Landesbischof den Hof betrat, hob er plötzlich seine Kopf, schnupperte in die Luft und sagte plötzlich mit einem hochofrenuten Lachen im Gesicht: „Sagen Sie bloß, es gibt Dampfnudeln! Die habe ich ja seit Jahrzehnten nicht mehr bekommen.“ Selten hat man einen so zufriedenen Bischof, einen noch zufriedeneren Kirchengemeinderat und ganz stolze Landfrauen gesehen.

Dampfnudeln, ich esse sie heute noch gern und zum Glück habe ich eine Frau geheiratet, die die auch wunderbar machen kann. **Etwa so:**

Dampfnudeln für 2 Personen

250 g Mehl, 15 g Hefe, 1/8 L Milch, 1 Prise Salz, 2 Eßl. Zucker, 1 Ei, 1 Eßl. (25g) Fett, Zum Aufheizen: 35 g Fett, 1/2 Tasse Milch oder Wasser, 1/2 Eßl. Zucker oder 2 Priesen Salz

Mit den Zutaten bereitet man einen schönen Hefeteig und lässt ihn gut gehen. Hierauf sticht man mit einem scharfkantigen in Mehl getauchten Löffel runde Küchlein ab, die man auf einem, mit Mehl bestäubten Wellbrett nochmals gehen lässt. In einer gut schließenden Kasserolle bringt man Fett, Zucker und Milch oder Wasser und Salz zum Kochen, setzt die aufgegangenen Küchlein dicht nebeneinander hinein und zieht die Dampfnudeln festgedeckt etwa 15 Min. auf. Sobald man die gebackene Kruste riecht, nimmt man den Deckel behutsam herunter, holt die Dampfnudeln, die an der Unterseite dunkelgelb gebacken sein müssen heraus und setzt sie nebeneinander auf die Platte. Man trägt sie sofort auf.

Guten Appetit!