

# Kloster-Küche

## *Fleischbällchen aus der Hühnerkralle*



### *Zutaten:*

- Hackfleisch (im Original vom Kalb)
- 1 Brötchen
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz
- Brühe
- im Originalrezept soll eine ganze Nelke in jedes Klößchen
- Bresse-Hühnerfüße (Hühner aus der Bresse sind freilaufend und werden nur mit Getreide gefüttert. Sie haben weißes Gefieder und schwarze Füße. Ihr Fleisch ist von allerbesten Qualität, der Preis entsprechend hoch.

### *Zubereitung:*

Die Hühnerkrallen oberhalb des nächsten Gelenkes abschneiden. Brötchen einweichen und ausdrücken und mit dem Ei, dem Fleisch und den Gewürzen gut vermengen. Passende Bäll-

chen für die Krallen formen, in die Krallen drücken und in der Brühe gar sieden lassen.

### *Hinweise und Tipps:*

Dieses ist das zweite Rezept aus dem „Wiener Kochbuch“, einer Handschrift des Dorotheenklosters aus dem 14./15. Jh. (s. S. 39). Hier werden kleine Klößchen hergestellt, die in der Kralle eines frisch geschlachteten Huhnes in einer Brühe gegart werden. Da sich die Hühnerkralle beim Erhitzen schließt, bleibt das Bällchen fest in der Kralle.

So weit die Theorie. Als unser Autor Peter Lutz an seinem Buch „Mein new Kochbuch“ arbeitete, hat er dieses Rezept zwar beschrieben, es aber mangels frischer Hühnerfüße nicht ausprobieren können. Jetzt hatte er in Frankreich Gelegenheit, ein Bressehuhn zu kaufen, und damit

zwei große, schwarze Füße zur Verfügung. Er erzählt: „Die Brühe war aufgesetzt, die Klößchen geformt und in die Hühnerkrallen gedrückt. Die wollten sich aber nicht so recht schließen. Ich habe beide Krallen vorsichtig in die Brühe gleiten lassen und, oh Schreck, die Krallen öffneten sich sogar ein wenig. Schließlich hatten sie ein Einsehen und schlossen sich so um die Klößchen, dass diese nicht mehr herausfallen konnten. Durch das Erhitzen haben sich die Sehnen im Hühnerfuß zusammengezogen und die Kralle verschlossen.“

Das Ergebnis ist nicht unbedingt jedermanns/-fraus Sache (es sieht zwar „kernig-mittelalterlich“, aber nicht wirklich appetitlich aus), aber den Bewohnern des Wiener Dorotheenklosters scheint es geschmeckt zu haben. Wer Fotos von Peters fertigem Gericht sehen möchte, schreibt einfach eine Mail an [redaktion@karfunkel.de](mailto:redaktion@karfunkel.de).