



Kasachisches Beşbarmak ist ein einfaches Siedfleisch vom Pferd, das auf großen Teigstücken angerichtet wird. (8/2015)

Beşbarmak

Siedfleisch vom Pferd mit Teigwaren, Brühe und Zwiebeln

Beşbarmak(Бешбармак), oft auch nur liebevoll *Besch* genannt, ist zweifellos die berühmteste Speise Kasachstans – ein Gericht aus gesottenem Fleisch, das mit Teigstücken und Brühe aufgetischt wird. Wenngleich Beşbarmak in Kasachstan fast den Status eines Nationalgerichts hat, beanspruchen es auch die Kirgisen für sich. *Beşbarmak* heißt wörtlich «fünf» (*beş*) «Finger» (*barmak*) und beschreibt die Art, wie das Gericht traditionell gegessen wird: Man nimmt ein Stück Fleisch von der Platte, legt es auf ein Teigstück und schiebt sich das Ganze als Päckchen in den Mund – mit allen fünf Fingern, ist die Sache wegen der Brühe doch ein wenig glitschig. Eine durchaus sinnliche Art, Beşbarmak zu essen. Wer indes heute in einem Restaurant in Almaty versucht, dem Namen des Gerichts mit seinen Fingern gerecht zu werden, sorgt damit für einige



Kasachisches Beşbarmak ist ein einfaches Siedfleisch vom Pferd, das auf großen Teigstücken angerichtet wird. (8/2015)

Unruhe in den Reihen der Kellner: Sofort eilt einer herbei und hilft einem dabei, Fleisch und Nudeln von der Platte auf den eigenen Teller zu hieven, das Fleisch klein zu schneiden, die Gabel richtig zu halten ... Kurzum: Wer Beşbarmak in einem Restaurant mit den Händen isst, der macht sich zum Affen. Schon das ist Grund genug, die Speise in den eigenen vier Wänden nachzukochen, wo einem keiner ins Handwerk pfuschen kann.

Bei einer so berühmten Delikatesse erstaunt es kaum, dass es natürlich Rezepte gibt wie Sand in der Wüste Karakum. Beşbarmak wird zwar meist mit Fleisch vom Pferd gekocht, oft kommt aber auch Lamm in den Topf und manchmal wird das Pferd durch Rind, Hammel oder (in Kirgistan) Huhn ersetzt. Auch Innereien und verschiedene Würste können in der Brühe mitgegart werden, namentlich Kasachstans berühmte Pferdewurst Kazy. Aus der Brühe wird manchmal eine Sauce hergestellt, mit Zwiebeln und Gewürzen, manchmal auch mit Sahne. Gelegentlich kommen auch Kartoffeln, Sellerie, Karotten oder sogar Tomaten mit

zum Fleisch. Nur die Nudeln sind immer gleich: dünne rechteckige Teigblätter, wie man sie zum Beispiel für Lasagne verwendet.

In den Restaurants im Osten Kasachstans wurde mir *Beşbarmak* immer ähnlich aufgetischt: eine Platte voller Nudeln, mit so viel Brühe benetzt, dass sie nicht zu sehr miteinander verkleben; darauf einige Stücke eines gesottenen Fleisches von Stil eines Siedfleisches; dazu einige frische Zwiebeln in Ringen; und in einem separaten Schälchen etwas zusätzliche Brühe. Oft liest man, *Beşbarmak* werde mit besonders fettem Fleisch zubereitet. Meine Erfahrung ging eher in die umgekehrte Richtung, das Fleisch kam mir oft sehr mager, ja geradezu trocken vor.



Das Restaurant *Zheti Kazyna* im Zentrum von Almaty ist berühmt für sein gradliniges *Beşbarmak*. (7/2015)

Das nachfolgende Rezept orientiert sich an den geradlinigen Speisen, die mir in Restaurants wie dem *Venetia* und dem *Zheti Kazyna* in Almaty oder dem *Barbaris* in Öskemen vorgesetzt wurden. In diesen Lokalen schien mir die *Beşbarmak*-Formel sehr einfach: Pferdefleisch mit Teigwaren.

Beşbarmak dürfte (wie *Kuurdak*) seinen Ursprung in der Küche der Nomaden haben und eine Methode gewesen sein, frisches Schlachtfleisch besser haltbar zu machen. Es scheint unwahrscheinlich, dass in einem solchen Alltag verschiedene Tiere gleichzeitig geschlachtet wurden – im Unterschied zu vielen anderen Rezepten beschränke ich mich deshalb hier darauf, *Beşbarmak* mit Pferd zu kochen.

Ich koche das Fleisch so, wie ich Siedfleisch vom Rind kochen würde, also mit Markbeinknochen und ein wenig Gemüse für das Aroma der Brühe. Zusätzlich gebe ich ein Stück Pferdetrockenfleisch oder Pferdesalami mit in den Topf, als Ersatz für die Pferdewurst *Kazy*, die bei uns kaum zu bekommen ist. Die genaue Kochzeit hängt vom verwendeten Fleisch ab. Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf ein Federstück, das indes ziemlich fett sein kann. Als Teigwaren nehme ich einfach Lasagneblätter.

Für 4–6 Personen

- 300 g Knochen (oder Markbein) vom Pferd
- 120 g Kazy (ersatzweise Trockenfleisch oder Salami vom Pferd), in zwei großen Stücken
- 100 g Lauch, geputzt, am Stück
- 250 g Sellerie, geschält, halbiert
- 100 g Selleriegrün oder Stangensellerie, geputzt
- 150 g Karotte, geputzt, in großen Stücken
- 2 Chilis vom Typ Peperoncino
- 3 EL Salz
- 3 L Wasser für das Sieden des Fleisches
- 300 g Lasagne-Blätter
- 2 rote Zwiebeln, in feinen Streifen

Wenn man die Brühe entfetten möchte, dann lässt man sie am besten ganz abkühlen. Dabei bildet das Fett eine relativ feste Schicht auf der Oberfläche, die mit einem Löffel leicht abgeschöpft werden kann. Noch fester wird die Schicht, wenn man die Brühe einige Zeit in den Kühlschrank stellt.

Das Gemüse ist nach der langen Kochzeit völlig ausgelaugt. Ich verwende es separat und mache mit Senf oder feinem Öl, Zitrone, Kräutern, Joghurt etc. kleine Pürees oder Salate daraus, die ich zum Apéro serviere. Auch die Wurst ist ausgelaugt, ich serviere sie trotzdem, separat zum Fleisch.

- 1** | Gut 3 L Wasser zum Kochen bringen, Fleisch und Knochen hinein-geben, 3 Minuten blanchieren. Fleisch und Knochen aus dem Topf heben und mit kaltem Wasser abbrausen. Blanchierflüssigkeit entsorgen.
- 2** | Fleisch, Knochen, Wurst, Gemüse (Lauch, Knollensellerie, Selleriegrün, Karotte), Chili und Salz mit 3 L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein kleiner Spalt offen-bleibt. Je nach verwendetem Fleisch etwa 1½–2 Stunde sanft köcheln lassen.
- 3** | Fleisch aus dem Sud heben und warm stellen oder in ein Stück Alu-folie packen. Sud durch ein Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen.
- 4** | Sud zum Kochen bringen, Lasagne-Blätter darin knapp al dente kochen. Pasta aus dem Sud heben und in eine große, flache Schüssel legen – etwas Sud darüber gießen damit die Blät-ter nicht zu stark aneinander kleben. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Pasta dra-pieren. Separat dazu die Zwiebeln reichen und für jeden Tischgenossen etwas Sud in einer kleinen Schüssel.

Bei Tisch klaubt jeder Esser, so gut es geht, ein Blatt Pasta von dem Haufen, legt ein Stück Fleisch und ein paar Zwiebelringe drauf, schlägt die Teig-ränder über und steckt sich diese Tasche in den Mund. Den Sud trinkt man zwischendurch. Das etwas archaische Verpackungsritual gelingt nicht immer ganz leicht, ist jedoch sehr befriedigend.