



Komplexe Suppenlandschaft: *Bakso ayam*, hier mit Tapiokaperlen statt Tapiokamehl zubereitet. (12/2013)

## BAKSO AYAM

**Klößchen aus Hühnerfleisch in würziger Suppe, mit Ei, Kohl und Nudeln**

In den Straßen von Bali sind sie allgegenwärtig: die Verkäufer von *Bakso*. Meist sind sie mit kleinen Handwagen unterwegs. Im Zentrum der Verkaufsfläche ist ein großer Aluminiumtopf versenkt, darin köchelt die Brühe vor sich hin, warten die Fleischbällchen und weitere Zutaten auf ihren Verzehr. In einer kleinen Glasvitrine daneben liegen fein geschnittener Kohl und vorgegarte Reismudeln bereit. Dazwischen stehen Schälchen mit Sambal und Frühlingszwiebeln. Werden im übrigen Indonesien meist Bällchen aus Rindfleisch angeboten, so herrschen auf der hinduistischen Insel Bali *Bakso ayam* vor – Klößchen aus Hühnerfleisch.

Der Name *Bakso* leitet sich offenbar vom südchinesischen (Hokkien) Wort *Bak-so* (肉酥) ab, was so viel wie «zerkleinertes Fleisch» bedeutet. Das legt nahe, dass die Tradition der Fleischbällchen ebenfalls aus China nach Indonesien kam.

Besonders zahlreich schienen mir die Baksoverkäufer in Batur, auf der Straße vor der weitläufigen Tempelanlage Pura Ulun Danu, die pittoresk auf dem Rand eines großen Kraters liegt und von diversen Terrassen aus schöne Ausblicke auf den See Danau Batur am



**Schön sein** | «Jetzt stehe ich im südlichen Hof des Tempels. Es herrscht eine Ruhe hier, wie sie eine Landschaft prägt, über die ein Sturm hinweggefegt ist. Mir ist, als tropfe noch das Wasser von den Steinen und Bäumen, als ächzten die alten Schreine noch nach. Die Altäre sind überhäuft mit Opfergaben – vor allem Blumen und aufwendig gefertigte Ornamente...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 12. Dezember 2013.



Auf den Straßen von Bali sind die Baksoverkäufer allgegenwärtig – auch vor dem Tempel Pura Ulun Danu in Batur warten wenigstens zwei Dutzend Stände auf ihre Kunden. (12/2013)



Verwendet man statt Tapiokamehl (oben) die in Europa verbreiteten Tapiokaperlen (unten), werden die Klößchen voluminöser und luftiger. (Zürich, 12/2013)

Boden der Caldera sowie auf den 1717 Meter hohen Berg Gunung Batur bietet.

Hier aß ich kompakte und fein strukturierte *Bakso ayam* in einer Suppe, die mit vielen Stangensellerieblättern gewürzt und mit einigem Sambal abgeschmeckt war. Nebst Nudeln und Hühnerbällchen schwamm auch noch ein in Teig gehülltes und dann frittiertes Ei in der Flüssigkeit. Das hat mir nicht so gut gefallen, war die Teighülle doch notgedrungen weich und schlabbbrig. Auch ein paar matschige Mungbohnen sprossen ruderten mit, die mir gleichermaßen überflüssig schienen.

Die meisten Rezepte für Bakso unterscheiden sich nur wenig voneinander: Hühnerfleisch, Schalotten, Knoblauch und Tapiokamehl sind die hauptsächlichen Zutaten. Eine wesentliche Differenz zwischen den einzelnen Varianten besteht darin, dass die Buletten manchmal mit, manchmal ohne Eiweiß hergestellt werden. Ich habe mich hier für eine Version ohne Eiweiß entschieden.

Tapiokamehl ist Stärke aus der Maniokwurzel, ein reinweißes Pulver. Tapiokamehl findet man in Europa nur in gut sortierten Asia-Geschäften, meist in Paketen von wenigstens einem Kilo. Tapiokaperlen hingegen gibt es in fast jedem Laden und auch in kleineren Quantitäten zu kaufen. Ich habe deshalb die Bakso auch einmal mit Tapiokaperlen statt Mehl zubereitet. Das Ergebnis waren luftige Kugeln, ich fand sie mindestens so gut wie das deutlich festere Original mit Tapiokamehl. Wie fast alle Speisen in Indonesien, gibt es auch zu Bakso ein eigenes Sambal. Sein Hauptcharakteristikum ist, dass eine einfache Chilisau-



Eine Straßenköchin in Batur packt erst die Nudeln und den Kohl in die Tüte, dann etwas Sambal.



Nun kommt ein frittiertes Ei dazu (auf das Frittieren habe ich in meinem Rezept verzichtet).



Die Hauptsache sind dann natürlich die kleinen Hühnerbällchen, etwa zehn Stück wandern in die Tüte.



Und zum Abschluss wird etwas von der würzigen Brühe angegossen, aus einem Zylinder in der Mitte des Topfes.



Die *Bakso ayam* haben eine feste Konsistenz und sind doch erstaunlich leicht, das verdankt sich auch dem Tapiokamehl.



Es empfiehlt sich, das Hühnerfleisch zusammen mit Eiswürfeln im Mixer zu verarbeiten – das verhindert die Erwärmung des Fleisches und soll die Bakso auch leichter machen. (12/2013)

### SUPPE FÜR 2-4 PERSONEN

#### Für die Fleischbällchen

- 300 g gehacktes Hühnerfleisch
- 5 asiatische oder 1 französische Schalotte (60 g), fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen (12 g), sehr fein gehackt
- 80 g Tapiokamehl
- 1 TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer, fein gemahlen
- ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
- 100 ml Eiswürfel

#### Für die Brühe

- 1¼ L Hühnerbrühe
- 20 g Stangensellerie, fein geschnitten
- 1 kleine französische Schalotte (30 g), sehr fein gehackt
- 1 EL Saft von frischem Ingwer
- 1 EL süße indonesische Sojasauce (Ketjap manis)
- Etwas Salz zum Abschmecken

#### Als Einlage

- 2 hart gekochte Eier, der Länge nach halbiert
- 30 g fein geschnittener grüner Kohl (zum Beispiel Federkohl oder Palmkohl), kurz in Salzwasser blanchiert
- 80 g nicht zu dünne Reis-Vermicelli,
- 2 EL asiatische Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 2 EL (wenn möglich) asiatische Stangensellerieblätter, fein gehackt
- 2 EL Sambal ulek, mit etwas Brühe vermischt

ce mit etwas Brühe vermischt wird. Ich stelle deshalb für die Suppe kein eigenes Sambal her, sondern nehme Sambal ulek und vermische es mit etwas Hühnerbrühe.

### Zubereitung (Kühlzeit 60 Minuten, Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Hühnerfleisch, Schalotte, Knoblauch, Tapiokamehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eiswürfel zum Beispiel mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse verarbeiten. Masse etwa 5 Minuten mit den Händen oder einem Holzspachtel kneten, dann 1 Stunde kühl stellen.
- 2 | Hühnerbrühe (noch ohne Sellerie, Schalotte, Ingwersaft und Ketjap manis) zum Kochen bringen und dann die Hitze so reduzieren, dass die Flüssigkeit nur sanft siedet.
- 3 | Mit angefeuchteten Händen aus der Hälfte der Hühnerfleischmasse kleine Bällchen mit einem Durchmesser von 2–3 cm Formen und in die Brühe geben. Die Bakso sinken ab und steigen nach einigen Sekunden wieder an die Oberfläche hoch. Bällchen etwa 8 Minuten köcheln lassen, dann mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben und beiseite stellen. Vorgang mit der verbleibenden Hühnerfleischmasse wiederholen. *Ich stelle die Bakso in zwei Durchgängen her, das hat vor allem den Vorteil, dass die Bällchen genügend Platz in der Brühe haben.*
- 4 | Stangensellerie, die klein gehackte Schalotte, Ingwersaft und Ketjap manis in die Brühe geben, aufkochen und 10 Minuten leicht siedend lassen. Mit Salz abschmecken. *Bis zu diesem Punkt lässt sich das Gericht auch lange vor dem Essen schon vorbereiten.*
- 5 | Kurz vor dem Essen die Brühe zum Kochen bringen. Die Hühnerbällchen etwa 1 Minute in der Brühe warm werden lassen.
- 6 | Reis-Vermicelli gemäß Angaben auf der Packung garen. *Meist reicht es, die Nudeln einige Minuten in heißem Wasser einzuweichen, manche müssen aber auch kurz gekocht werden.*
- 7 | Nudeln auf Suppenschalen verteilen, etwas Brühe angießen und einige der Bakso auflegen. Kohl darüber verteilen, Ei hineinsetzen, mit Sellerie und Frühlingszwiebeln bestreuen, eventuell einen Klacks Sambal ulek draufgeben.

