



Sorpotel ist eine Art Wurst ohne Wursthaut und schmeckt nach einigen Tagen der Reife noch besser. (Saligao, 1/2017)

SORPOTEL

Innereien vom Schwein in einer sauer-scharfen Sauce mit Essig, Chili, Ingwer und Knoblauch

Während Jahrhunderten führte Goa ein Dasein fernab der großen Weltgeschichte. Mal hatten hinduistische, mal muslimische Herrscher das Sagen, aber sie alle interessierten sich nicht sehr für das kleine Land hinter den Deichen. Im Jahr 1510 aber kreuzte eine Flotte von portugiesischen Kriegsschiffen vor der Küste auf. Gelenkt von Alfonso de Albuquerque nahmen die Herren das Land für ihre Krone in Besitz. Ab 1530 kontrollierten die Portugiesen von hier aus ihren ganzen Indienhandel. Die Gesellschaft, die sich während dieser Jahre in Goa etablierte, war sehr hierarchisch organisiert. Die Fidalgos stellten die Oberschicht dar, hochrangige Beamte und Kleriker, die es sich leisten konnten, ihre Familie aus Portugal mitzubringen und auch alles zu importieren, was es für die Pflege der kulinarischen Traditionen ihrer Heimat brauchte: ausgebildete Köche ebenso wie Wein, Schinken oder Käse. Auch heute noch werden in Goa Speisen zubereitet, die auf die Küche dieser Fidalgos zurückgehen. Sie sind oft mild, aromatisiert mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Wein.¹ *Caldo verde* ist eine Suppe auf der Basis von Spinat oder Kohl; *Sopa de camarão* wird aus Garnelen gekocht; *Caldeirada de peixe* ist eine Fischsuppe mit Tomaten, Kartoff-



Der Zwischenstrand der Dinge |
«Wieder beschreibt seine Hand
einen Halbkreis – als wolle er die
Wellen überzeugen, einen anderen
Weg zu nehmen. Und wieder
schreit er Sätze in ihre Richtung,
die der Wind in Silben zerbläst und
in Fragmenten an mein Ohr trägt.
Der Mann sieht mächtig aus, wie ein
Dirigent, der sein Orchester durch
die letzten Biegungen führt...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 8. Januar 2017.



Die Mutter und Köchin Anita Nogueira ist wohlvertraut mit den Traditionen der christlichen Küche von Goa. (1/2017)



Anitas Sorpotel, aufgetischt mit einem Pão im großen Wohnraum eines alten Goa-Hauses in Saligao.

feln, Wein, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl. Neben den wohlhabenden Fidalgos gab es zahlreiche Kaufleute, Priester, Handwerker, Seeleute und Soldaten, die sich keinen Familiennachzug leisten konnten. Schon Albuquerque animierte sie, sich mit Frauen aus der lokalen Bevölkerung zu liieren – mit dem Ziel, eine stabile Gesellschaft in Goa zu schaffen.² Wer in diesen Familien kochte, musste sowohl den Gaumen der Europäer wie auch der Frauen aus Goa befriedigen – und zwar mit lokalen Mitteln, denn teure Importe aus Portugal konnte sich diese Gesellschaftsschicht nicht leisten. So entstand die sogenannte *Christian cuisine*, die portugiesische Speisen mit lokalen Mitteln interpretiert – und umgekehrt. Zu den eigenwilligsten Gerichten dieser Küche zählen jene, die Schweinefleisch verarbeiten, das ja ebenfalls erst mit den Portugiesen in der Küche von Goa Einzug hielt.³ Das berühmteste Gericht dieser Küche dürfte *Vindaloo* sein – ein Schmorgericht mit Schweinefleisch, Knoblauch, Essig⁴, Chili, Pfeffer und weiteren Gewürzen. Der Name *Vindaloo* erinnert an das portugiesische Vorbild, das mit *Vinho* und *Alhos*, mit Wein und Knoblauch gekocht wurde.

Ebenso berühmt, wenn auch bei Touristen eher berüchtigt, ist *Sorpotel*. Beim Schlachten eines Schweins drängt sich ja immer die Frage auf, was stellt man mit den empfindlichen Innereien an, insbesondere in den Tropen: Sorpotel ist die Antwort der Köche von Goa, ein Stew aus sämtlichen Innereien und Blut, das mit viel Essig, Chili und Gewürzen gekocht wird und dann einige Tage durchziehen sollte, um sein Aroma richtig zu entfalten. Wobei vor allem der Essig dazu führt, dass sich das Gericht auch ohne Kühlung lange hält. In



Das Restaurant Martins in Margao serviert ein sehr scharfes und sehr saures Sorpotel in einem irdenen Töpfchen. (1/2017)



Im Café Sussegado Suza in Calangute wird das Sorpotel mit Poe aufgetischt, einem flachen, traditionell mit Palmwein gesäuerten Brötchen aus Weizenmehl, das sich durch eine dünne, leicht knusprige Rinde auszeichnet. (1/2017)



Ein Mann in einem Meer aus Schweinefleisch – Anitas Metzger des Vertrauens auf dem Markt von Calangute. (1/2017)



Leber, Herz, Niere und ein Stück vom Bauch. Schweinefleisch ohne Knochen kostet in Goa 300 Rupien (4.50 \$) pro Kilogramm. Es ist etwas teurer als Rindfleisch, das mit 250 zu Buche schlägt, aber deutlich billiger als Ziegenfleisch, für das man 450 Rupien hinblättern muss. Zwischen einzelnen Schnitten gibt es keine Preisunterschiede. (Calangute 1/2017)

der christlichen Küche von Goa spielt Essig eine wichtige Rolle, ursprünglich vor allem als Ersatz für Wein in portugiesischen Rezepten. Der Essig wird traditionell aus *Toddy* (Kokosnuss-Palmwein) gewonnen. Manche Sorpotel-Rezepte mischen auch Essig und Tamarinde oder manchmal Kokum, um die nötige Säure herzustellen.

Das Wort Sorpotel soll sich von *Soro* herleiten, was auf Konkani «Alkohol» bedeutet⁵ – das lehrt wohl auch, dass Wein früher mehr mit Essig zu tun hatte als heute. Laut anderen Autoren leitet sich *Sorpotel* respektive *Sarapatel* von einem gleichklingenden Wort auf Portugiesisch ab, das «Konfusion» oder «Mischmasch» bedeuten soll.⁶

Natürlich gibt es Rezepte en masse – oder, wie Maria Teresa Menezes es ausdrückt: «Every cook claims his own recipe to be the finest!»⁷ Anlässlich eines Besuchs in Goa habe ich im Januar 2017 Anita Nogueira getroffen, die aus einer christlichen Familie stammt und eine ausgezeichnete Köchin ist. Ich habe sie auf den Markt von Calangute begleitet und mit ihr die nötigen Zutaten beim Metzger, dem Gewürz- und Gemüsehändler besorgt. Dann habe ich in der Küche eines schönen alten Goa-Hauses in Saligao mit ihr zusammen ein Sorpotel zubereitet. Das nachfolgende Rezept folgt wesentlich ihren Anleitungen.

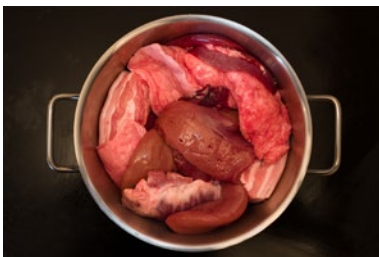
Bei der Auswahl der Innereien vom Schwein kann man sich vom Angebot leiten lassen, wobei jede Entscheidung auch aromatische Konsequenzen hat. Verwendet man viel Leber, wird das Sorpotel einen entsprechend metallischen Beiklang haben. Schnetzelt man Dünndarm



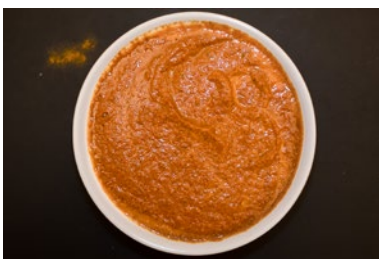
In der christlichen Küche von Goa spielt Essig eine wichtige Rolle, ursprünglich vor allem als Ersatz für Wein in portugiesischen Rezepten. Der Essig wird traditionell aus *Toddy* (Kokosnuss-Palmwein) gewonnen und heute noch in privaten Haushalten hergestellt. Flaschen mit Essig auf dem Markt von Calangute. (1/2017)



Ein mögliches Set für Sorpotel: Milz, Nieren, Bauch mit Schwarte, Herz, Lunge und Leber. (Zürich 2/2018)



Ich schichte die Innereien und das Fleisch recht eng in den Topf, so brauche ich nicht zu viel Wasser, wird die Brühe intensiver.



Getrocknete und frische Chilis, diverse weitere Gewürze, Ingwer, Knoblauch und Essig: Das Sorpotel-Masala ist eine komplexe und wuchtige Mischung.

hinein, wird ein kleines Enddarmdünftchen mitschwingen. Stücke vom Magen geben der Sache faserigen Biss etc. Auf jeden Fall sollte man auch ein Stück Schweinebauch mit Speckschwarte verkochen, denn mit den mageren Innereien allein wird das Sorpotel etwas zu trocken.

Gewöhnlich kommt auch Schweineblut ins Sorpotel. Solches ist indes im Europas Metzgereien nur schwer zu bekommen. Ich verzichte deshalb darauf – denn mit Schweineblut, das ja die Sauce arg verdickt, müsste man das Rezept etwas anders konfigurieren.

Sorpotel wird in den Restaurants meist mit *Pão* serviert – einem Brot, das mit Palmwein (Toddy) statt Hefe gesäuert und dann im Ofen gebacken wird. *Pão* ist hell, weich und kann leicht mit den Fingern zerpfückt werden. Traditionell wird Sorpotel aber eher mit *Sannas* (gedünsteten Küchlein aus Reismehl), *Vodde* (frittierten Weizenbrötchen) oder *Poe* (gesäuerten Weizenbrötchen) gegessen.⁸ Mir schmeckt das Sorpotel aber auch mit dem rötlichen Vollkorn-Reis aus Goa sehr gut, dessen dicke Körner sich schön mit der Sauce vermischen lassen.

Die Zubereitung von Sorpotel ist ein kleines Großprojekt, und man sollte sich etwa einen halben Tag Zeit nehmen. Vielleicht mag man sich beim Kochen an frühere Zeiten erinnern, als man auch bei uns noch ganze Schweine zu Hause schlachtete und alles sofort verarbeiten musste. Es lohnt sich, eine größere Menge zu produzieren, die sich im Kühlschrank leicht eine Woche aufbewahren lässt – und dabei immer besser wird. Wobei es sich empfiehlt, die Masse einmal täglich aufzukochen, was ihr noch mehr Schmelz verleiht. Das «reife» Sorpotel kann auch sehr gut eingefroren werden.

Zubereitung (Kochzeit 3 Stunden, Ziehzeit 24 Stunden)

1 | Fleisch und Innereien wenn nötig waschen und in 2 Liter Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 1 Stunde lang halb zugedeckt sanft köcheln lassen. *Je nach Topf wird man die Wassermenge anpassen müssen. Lunge schwimmt beim Kochen obenauf, ragt aus dem Wasser und schäumt ein bisschen, man sollte sie von Zeit zu Zeit kehren.*

2 | In einer nicht beschichteten Stahlpfanne nacheinander die folgenden Gewürze rösten bis sie duften, knacken und sich leicht verfärben: getrocknete Chilis, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Zimtkassie und Gewürznelken.

3 | Geröstete Gewürze etwas abkühlen lassen, dann mit dem Salz und den übrigen Trockengewürzen (Kashmir-Chilipulver, Schwarzer Pfeffer, Kurkumapulver und Kardamom) in einer Kaffeemühle zu einem feinen Pulver verarbeiten (ergibt gut 120 g Pulver).

4 | Gewürzpulver zusammen mit Ingwer, Knoblauch, grünen Chilis und Essig im Mixer pürieren, ergibt etwa 800 g Masala. *Sollte die Masse für den Mixer zu trocken sein, kann man gut etwas Wasser zugeben. Man kann auch einen Teil des Essigs durch in Wasser aufgelöste Tamarinde ersetzen, wie das manche Rezepte empfehlen.*

5 | Fleisch und Innereien aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Brühe aufbewahren, es sollten wenigstens noch 1½ Liter zur Verfügung stehen.

6 | Die Schwarte vom Schweinebauch lösen und beiseitelegen. Alles übrigen Fleisch und alle Innereien in kleine Stücke mit einer Kantennlänge von 5-10 mm schneiden. *Bei Herz sollte man die fetten Stellen entfernen, bei Lunge die größeren Röhren herauschneiden.*

7 | Schwarte in kleine Stücke schneiden und in einem sauberen Topf etwas auslassen. Kokosfett begeben und warm werden lassen. Zwiebeln glasig dünsten.

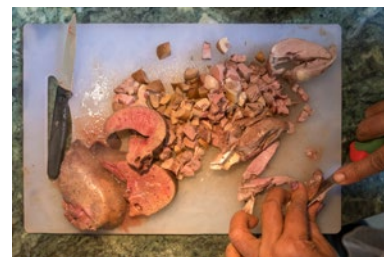
8 | Die ganze Gewürzpaste begeben und etwa 5–10 Minuten kräftig ankochen, aber nicht ansitzen lassen. Mit 1½ L Kochsud vom Fleisch



Durch das Anbraten intensiviert sich das Aroma des Masala. (Saligao, I/2017)



Wenn man Lunge mitkocht, dann schwimmt sie obenauf und schäumt zu Beginn ein wenig im Topf.



Je kleiner man das Fleisch und die Innereien schneidet, desto besser, sagt Anita Nogueira.

FÜR 20 PERSONEN

- 700 g Schweinebauch mit Schwarte
- 2.8 kg Innereien vom Schwein (zum Beispiel: 600 g Leber, 700 g Herz, 600 g Niere, 600 g Lunge, 300 g Milz)
- 2 L Wasser
- 18 getrocknete Chilis (15 g)
- 3 EL Koriandersamen (14 g)
- 1 EL Kreuzkümmel (8 g)
- 1 EL Bockshornklee (9 g)
- 20 g Zimtkassie
- 20 Gewürznelken (1.2 g)
- 2 EL Salz (34 g)
- 2 EL Kashmir-Chilipulver (oder ein anderes, eher mildes Parikapulver, 14 g)
- 1 EL Schwarzer Pfeffer (8 g)
- 1 EL Kurkumapulver (7 g)
- 1 TL Samen von grünem Kardamom (1.4 g)
- 160 g frischer Ingwer, geputzt und grob gehackt
- 20 Knoblauchzehen (2 Köpfe, 110 g)
- 8 frische, grüne Chilis (15 g)
- 4.5 dl Essig (Kokosessig oder zum Beispiel hälftig Rotwein- und Apfelessig)
- 2 EL Kokosfett
- 1 kg Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Jaggery (26 g) oder etwas weniger Zucker
- 1 dl Feni (optional)
- Etwas Essig zum Abschmecken
- Etwas Zucker zum Abschmecken
- Etwas Salz zum Abschmecken



Im Restaurant *Souza Lobo* am Strand von Calangute habe ich 2008 mein erstes Sorpotel gegessen. Es war so scharf, dass mir der Schweiß aus allen Poren spritzte. Zehn Jahre später hat das Sorpotel von *Souza Lobo* seine Schärfe teilweise abgelegt, nicht aber sein Aroma. (1/2017)

Schärfe | Wie scharf das Sorpotel wird, hängt nicht nur von der Menge der verkochten Chilis ab, sondern natürlich auch von deren Potenz. Je nach eigenen Vorlieben (oder Capsaicin-Toleranz der Gäste) und je nach Material, das zur Verfügung steht, wird man das Chili-Volumen im hier präsentierten Rezept den Realitäten in der eigenen Küche anpassen müssen.

ablöschen, gut verrühren. Fleisch und Innereien begeben, Zucker und (wenn vorhanden) Feni dazu. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel halb aufsetzen und 1 Stunde lang köcheln lassen.

9 | Deckel abnehmen und das Gericht etwa 20 Minuten ein wenig einköcheln. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen und nach Möglichkeit wenigstens 24 Stunden lang durchziehen lassen.

10 | Vor dem Essen über mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erwärmen, wenn nötig etwas Wasser begeben. Vor jedem Essen kosten und wenn nötig sorgfältig mit Essig oder Zucker und Salz ausbalancieren.

¹ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 246.

² O'Brian: *Op. cit.* S. 246.

³ Schweinefleisch war in Indien immer schon bekannt, wurde aber in den meisten Regionen (abgesehen vom Nordosten) meistens nicht verzehrt, aus unterschiedlichen Gründen. Öfters fand das Fleisch von Wildschweinen den Weg auf die Teller. Es gibt allerdings auch prominente Ausnahmen: In der *Mahabharata* füttert König Yudhishthira 10'000 Brahmanen mit dem Fleisch von Schweinen und Wild. Kon-

gada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 187.

⁴ Wobei Achaya der Ansicht ist, Vindaloo werde nicht mit Essig, sondern nur mit *Kokum*, der Rinde von *Garcinia indica* gesäuert. Achaya: *Op. cit.* S. 187.

⁵ Seite *Sorpotel a Goan Delicacy*. In: *Goan Food Recipes*. <https://www.goanfoodrecipes.com/2006/12/sorpotel-goan-delicacy.html> (abgerufen am 21. Februar 2018).

⁶ «The Goan *sarapatel* is the spicy offspring of the original *sarapatel* from Alentejo, Portugal.

And in Portugese *sarapatel* simply means «confusion» or «mishmash».» Andreas Viestad: *Where Flavor Was Born: Recipes and Culinary Travels Along the Indian Ocean Spice Route*. San Francisco: Chronicle Books, 2007. S. 134.

⁷ Maria Teresa Menezes: *The Essential Goan Cookbook*. New Delhi: Penguin Books India, 2000. Kapitel *Sarapatel*.

⁸ Eine gute Übersicht über die traditionellen Brote von Goa gibt die Seite *Goan Bread*. In: *Celebration in my kitchen*. <https://www.celebrationinmykitchen.com/goan---bread.html> (abgerufen am 21. Februar 2018).