



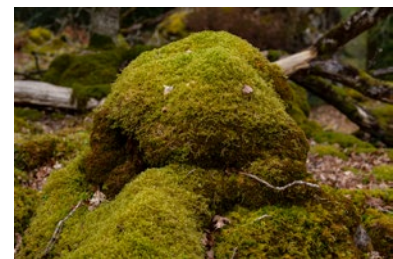
Wer diesen irischen Klassiker kosten möchte, muss ihn heute selber zubereiten: *Skirts and kidneys*. (Aarau, 5/2019)

SKIRTS AND KIDNEYS

Zwerchfellmuskel und Niere vom Schwein, mit Zwiebeln in dunklem Bier geschmort

Cork ist der wichtigste Hafen im Süden Irlands. Schon früh wurde von hier in großem Umfang Butter nach England und Übersee spedit. Die Entwicklung der irischen Butterindustrie wird sogar in einem eigenen Butter Museum dargestellt. Cork war aber auch ein bedeutender Umschlagplatz für Fleisch (namentlich Rind und Schwein), das in der Gegend gezüchtet, in der Stadt geschlachtet und zur Hauptsache ins British Empire verschifft wurde. Während die Engländer vor allem das Muskelfleisch kauften, blieben die billigeren und weniger transportfähigen Innereien in der Stadt zurück. So entwickelten die Köche eine Kunst der Verarbeitung dieser empfindlichen Teile, die heute noch legendär ist. In den Restaurants der Stadt allerdings fragt man vergebens nach diesen Gerichten, längst sind die Iren und ihre Gäste vom Geschmack der Eingeweide abgekommen – einzig der *Blackk pudding*, eine Blutwurst mit Haferflocken, hat sich im Speisealltag gehalten, vor allem als ein obligatorisches Element des wuchtigen *Full Irish Breakfast*.

Vermutlich werden einige der alten Rezepte aber doch in dem einen oder anderen Privathaushalt noch gekocht. Immerhin sieht man



Heiter, als schiene die Sonne |
«Plötzlich kommt Bewegung in den Waldboden. Neben einer Pfütze huscht eine Maus mit atemberaubendem Tempo zwischen ihrer Höhle und der Wasserkante hin und her, reißt jählings eine scharfe Kurve, rast durchs Unterholz davon, das wackelt als sei ein Schlangenwind in ihm unterwegs. Jetzt knackst es laut hinter mir...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. April 2019.



Die Fleischerfamilie O'Reilly betreibt seit Generationen einen Stand auf dem English Market in Cork. Die Metzger haben sich auf Würste, vor allem aber auf *Tripe and drisheen* spezialisiert. (4/2019)



Aufgeschnittener Zwerchfellmuskel vom Schwein. (Aarau, 5/2019)

Zwerchfell | Das Zwerchfell ist es eine dünne Membran, deren Ränder von grobfaserigen Muskelsträngen besetzt sind. Kulinarisch werden nur diese Muskeln verwendet. Man unterscheidet die relativ flachen, seitlichen Zwerchfellmuskeln, das sogenannte Leistenfleisch, vom zentralen, die Luftröhre umschließenden Muskel, dem Nierenzapfen. Der Nierenzapfen vom Rind gilt vor allem in Frankreich (*Onglet*) als Delikatesse und wird auch in englischsprachigen Gegenden (*Skirt*) gerne auf den Grill gelegt. Leistenfleisch vom Schwein wird seltener verkocht.

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Kronfleisch vom Schwein
- 2 Nieren vom Schwein (350 g)
- 2 EL Bratbutter
- 3 stattliche Zwiebeln, in Scheiben
- 1 TL Salz
- 250 ml Stout oder ein anderes, dunkles Bier
- 250 ml Wasser
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Etwas Salz zum Abschmecken

auf dem English Market in Cork, neben viel kulinarischem Schnickschnack für Touristen, in den Vitrinen der Metzger auch das eine oder andere Herz, Schweinefüße (*Crubeens*), Lebern und Co. Ein Stand und ein Imbiss auf dem Markt bieten auch *Tripe and drisheen* an. Bei dieser Spezialität werden Kutteln vom Rind mit einer feinen, leicht gelatinösen Blutwurst kombiniert.

Völlig aus den Restaurants verschwunden ist leider auch ein Gericht, das eigentlich zu den klassischen Speisen des ganzen Landes gehört: *Skirts and kidneys*, ein Stew aus Kronfleisch vom Schwein und Nieren. Es kursieren nur wenige Rezepte und die meisten lassen das Fleisch mit Zwiebeln, Thymian, Salz und Pfeffer in Wasser oder Brühe zwei Stunden lang kochen. Das Resultat dieses Prozesses ist allerdings nicht allzu aufregend. Ich habe das Rezept deshalb leicht modifiziert. Erstens brate ich Kronfleisch und Nieren an, was für ein paar Röstaromen sorgt. Zweitens köchle ich die Stücke in einer Mischung aus Stout und Wasser, lasse dafür aber den Thymian weg. Das Ergebnis ist ein dunkles Schmorgericht ohne Säure, mit einem malzigen, leicht süßlichen, kaum bitteren Aroma, in dem die Nieren dezent ihr kleines Duftspiel treiben. Das Kronfleisch wird je nach Stück mehr oder weniger weich, bleibt aber immer gut strukturiert. Die Nieren bekommen eine zarte, glatte, fast käseartige Konsistenz. Wegen der dunklen Sauce weiß man nie, ob man nun gleich in ein Stück Muskel oder in eine Niere beißen wird. Wie auch immer man die *Skirts and kidneys* zubereitet, sie werden, wie fast alles in Irland, mit Kartoffeln oder Kartoffelstock serviert.

Das hier vorgestellte Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli (Raum 8 Aarau) erarbeitet.

Zubereitung (Schmorzeit 140 Minuten)

- 1 | Kronfleisch in gut 3 cm große Stücke schneiden. Nieren halbieren, Harnwege und Häute so gut wie möglich entfernen, in 3 cm große Stücke schneiden.
- 2 | Butter in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch kräftig anbraten, wenn nötig in mehreren Durchgängen.
- 3 | Zwiebeln und Salz begeben, glasig werden lassen. Mit Bier und Wasser ablöschen, aufkochen, Hitze stark reduzieren, zugedeckt 80 Minuten schmoren lassen.
- 4 | Deckel abheben und nochmals 60 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eine klebrig-dickliche Konsistenz hat. Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.

Entscheidet man sich für die klassische Zubereitung der Skirts and kidneys in einer leichten Brühe, dann kann man das Gericht durch Zugabe von Karotten, Stangensellerie, Pastinaken etc. etwas interessanter gestalten. Auch bietet es sich an, die Kartoffeln direkt in der Sauce zu garen – je nach Größe ganz oder in Stücken. Manche Rezepte empfehlen auch, die Sauce mit etwas Mehl anzudicken oder am Ende der Kochzeit ein wenig Sahne einzurühren.