

Ein urschwäbisches Gericht: Katzagschroi



[caption id="attachment_8725" align="aligncenter" width="709" caption="Resteverarbeitung mit Tradition:



Katzagschroi"]

[/caption]

Katzagschroi - Ein Gericht mit ungewöhnlichen Namen. Ins Hochdeutsche übersetzt bedeutet es „Katzengeschrei“. Angeblich steckt da die Sparsamkeit (ich nenne es Kreativität) des Schwaben dahinter, der nicht einmal die Bratenreste vom Sonntag den Haustieren vergönnt. In den Stuben wurden die Reste am Montag zu einer neuen köstlichen Speise verarbeitet. Sehr zum Missfallen der Katzen.

Von meiner Großmutter sind zwei Rezepturen überliefert. Katzagschroi warm und kalt. Ich habe mich heute für die kalte Variante entschieden. Hier die Rezeptur:

Katzagschroi kalt:

1. Reste vom Sonntagsbraten (ich hatte Tafelspitz) in ca. 4-5 cm lange Streifen schneiden.
2. Grüne oder gelbe Paprika, rote und weiße Zwiebel in Ringe oder Spalten schneiden. Wichtig sind ein paar eingelegte Essiggurkenstreifen.
3. Mein Dressing besteht aus Weißweinessig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Alles gut verrühren und etwas durchziehen lassen. Dazu schmeckt Brot.

Tipp: Radieschenstreifen geben dem Ganzen noch eine angenehme Schärfe. Ich hatte noch vom Juni eingemachten süß-sauren Spargel. Die Gläser werden ab heute täglich weniger.

Anmerkung: Bei der Variante '**Katzagschroi warm**' werden die Fleischstreifen in einer Pfanne mit Zwiebeln, Schnittlauch und verquirltem Ei gebraten. Dazu passt Salat und schon ist ein Hauptgericht serviert.