

# Grammel-Awards

Ausgelassener Schweinespeck ist eine trendige Delikatesse geworden.

**Schöneressen**

**Grammel-Adressen**

„Gut Purbach“  
Hauptgasse 64, 7083 Purbach  
Tel.: 02683/560 86  
[www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)

Mit den Grammeln ist es mittlerweile so, wie es mit den Handys vor ein paar Jahren noch war: je kleiner, desto angesagter. Die Griebe, wie das knusprige Stück Rückenspeck hochsprachlich genannt wird, erlebt ja einen Siegeszug durch die auf regionale Verwurzelung bedachte gehobene Gastronomie. Mancherorts sind Grammeln kugelrunde kleine Visitenkarten des jeweiligen Etablissements und kommen schon als Küchenguß, verpackt in einen Hauch von Erdäpfelteig. Gerade einmal Wachteleierformat haben die Grammelknödel etwa im Wiener „Harry's Time“. Und wohliges Grunzen in Gourmetkreisen verursachen Knödelminiaturen beim „Sodoma“ oder in Lisl Wagner-Bachers „Landhaus Bacher“; beide Häuser gelten als Gewinner des Grammel-Awards für die weltbesten Knödel (mit der Rezeptur dieser Woche kommen Sie den Ergebnissen womöglich gefährlich nahe).

Hätte ich den Urknall des modernen Grammel-Booms zu orten, würde ich wohl in Sohyi Kims Küche fündig werden. Von dort nahm die schweinishche Hintergrundstrahlung vor Jahren ihren medial viel beachteten Ausgang. Thunfisch mit Grammeln? Boah, die traut sich was, geht sich aber voll gut aus. Da-



**Grammel-Zubereitung im Gut Purbach**  
Schweinsrückenspeckwürfel, etwas Milch und eine Stunde Geduld

bei war Kims Grieben-Coup reiner Zufall, wie sie einmal erzählte: „Eines Tages kam ein Arzt zum Essen, der einen schweren Tag hinter sich hatte und einen Kick brauchte. Da habe ich überlegt: Was könnte ihm guttun? Ich hatte Grammeln im Kühlschrank, weil ich nach der Sperrstunde für meinen Kellner Grammelknödel machen wollte. Also habe ich sie in den Thunfisch gefüllt. Der Arzt war begeistert.“

Ich mag mir gar nicht ausmalen, in welche Verzückung der Mann dort geraten wäre, wo es mich unlängst hin verschlagen hat. Im „Gut Purbach“, bei einem burgenländischen Sautanz (was heutzutage auch schon eine eher boboeske Party sein kann), zeigte der Hobbyfleischhauer Rudi Neumayer vor, wie Grammeln entstehen. Eine gute Stunde paddelte der Mann in einem Riesenkessel voller Schweinsrückenspeckwürfel, etwas Milch für die finale Farbgebung und sonst gar nichts. Draußen auf dem Neusiedler See wäre er mit dieser Kraftanstrengung von Mörbisch nach Podersdorf und wieder retour gelangt. Dann waren sie fertig, die ersten frischen Grammeln meines Lebens. Noch warm, mit etwas Salz und Knoblauch: Herr Doktor, ich sag Ihnen, das wär was gewesen.

## Rezeptur



### Grammelknödel

1/2 Kilo mehliges Erdäpfel in der Schale kochen, ausdampfen lassen, schälen und durchpressen. Mit 200 g griffigem Mehl, 2 Eiern, 60 g Grieß, 1 EL Erdäpfelstärke und etwas Salz zu einem Teig kneten und etwas rasten lassen. 150 g Grammeln fein hacken und mit 60 g fein gehackter Zwiebel, 1 geriebenen Knoblauchzehe, je 2 EL Majoran und Petersilie (beides gehackt), Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen und kurz im Tiefkühlschrank anfrieren lassen. Erdäpfelteig zu einer Rolle kneten, 1 cm dicke Scheiben abschneiden, Grammelkugeln daraufsetzen, Teig einschlagen und in den Handflächen kleine Knödel drehen. 15 Minuten in Salzwasser sanft köcheln lassen. Mit Krautgerichten je nach Belieben servieren.

[klaus.kamolz@profil.at](mailto:klaus.kamolz@profil.at)