

Hackbällchen aller Art: Klopse bis Köfte



Sie gelten nirgendwo als Gourmet-Mahlzeit, und doch findet man Hackbällchen in allen erdenklichen Erscheinungsformen in jeder Küche der Welt. Da sind die Königsberger Klopse in Kapernsauce, die italienischen Fleischbällchen in roter Sauce als Krönung auf den Spaghetti, die spanischen Albondigas als Tapas, die scharfen Cevapcici voller Paprika und Knoblauch in den Balkanländern oder eben die deutschen Frikadellen.

VON VOLKER KÖLLING

Nuri Ünal schiebt einen Tonteller mit drei Köfte direkt neben die brennenden Buchenholzscheite: „Die Köfte bekommen im Lehmofen ein einzigartiges Aroma.“ Im Restaurant Shelale in Vegesack bestehen die Köfte aus einem Mix aus Rinder- und Lammhackfleisch und einem ganzen Sortiment an Gewürzen – außer Knoblauch, den man ja eigentlich erst einmal an einem Gericht der anatolischen Küche vermuten würde. „Zwiebeln gehören hinein, frische Petersilie, Kümmel, Oregano, Pfeffer und Salz. Die rötliche Färbung kommt bei uns zustande, weil wir neben dem Paprikagewürz auch noch Paprikamark verwenden“, so der Inhaber des Restaurants in der Jaburgstraße, der drei der gegrillten 60-Gramm-Bällchen mit Weizengrütze, Salat und Knoblauchquark im Mittagstisch schon für 5,90 Euro anbietet.

Auch weil sie preiswert sind, ernähren Hackfleischbällchen praktisch die ganze Welt. Jede chinesische Provinz hat eigene Hackbällchen-Kreationen zu bieten. Mal gehört Minzesauce dazu, mal Chinakohlsalat, mal Erdnussauce. Es wird gegrillt, frittiert und gedünstet. Vielerorts haben die Bällchen auch das

Schwimmen in exotischen Suppen gelernt. In Thailands Garküchen an den Straßen wird Guitiau Nam Logschin, die traditionelle Nudelsuppe in den Varianten Mo und Nuea angeboten – mit Schweinefleischbällchen oder Rindfleischbällchen. Die Fleischmasse wird hier mittels Eis zu einem ganz feinen Teig geschlagen. Die Bremer Thai-Gemeinde schwört auf den Montags-Mittagstisch für fünf bis sechs Euro im Restaurant Pochana in der Langenstraße, wenn dort Nudelsuppentag ist.

Bei den Äthiopiern heißt ein Hackbällchengericht Tibs. Rosmarin, scharfer Paprika, Curry und Ingwer geben dem Essen eine scharfsüße Note. Für die Süße an den Hackbällchen muss man allerdings nicht nach Afrika fahren. Schon der Besuch in dem einschlägig bekannten schwedischen Einrichtungshaus bringt einen in Kontakt mit den kleinen Köttbullar. Die Schweden geben Paniermehl an ihr Nationalgericht, das vorher in Milch oder Sahne aufgeweicht worden ist. Süß und interessant wird es durch das Preiselbeerkompott als Beilage. Das Gericht ist essbar für jedes Alter, zumal selbst gestampft Kartoffelpüree und Rahmsauce dazu gehören.

Was sich auch nur an Fleisch anbietet, wird international klein gehackt und rund wieder zusammengesetzt. In Deutschland ist die Herkunft des Fleisches weniger beliebig. Hier herrscht die Deutsche Hackfleischverordnung. Dieses Regelwerk verspricht in Fleischereifachgeschäften höchste Qualität: „Rinderhack kommt praktisch nur aus dem Nacken und der Schulter. Stücke, die beim Schmorbratenschnitten abfallen, verwenden wir entweder als Gulasch oder machen Hackfleisch daraus“, erläutert Herbert Dohrmann, Obermeister der Fleischerinnung Bremen-Nord. Das Schwein steuert Fleisch von der Schulter und den Rippen dazu. Dohrmann: „Manche nehmen auch unser Hackepeter und machen sich direkt Frikadellen daraus. Dann muss man das Fleisch nicht mehr würzen.“

Dabei sind die Anteile von magerem Rindfleisch und dem fettigeren Schweinefleisch genau wie die Würzung schon eine Wissenschaft für sich. Christoph Destrée ist als Küchenchef im Paulaner's im Wehrschloss ein Hüter der Frikadellenkunde: Zwanzig Kilo Fleischmasse wollen in seiner Küche

Hackbällchen als Köfte, wie sie im Restaurant Shelale von Nuri Ünal gemacht werden.
FOTOS: VOLKER KÖLLING

alle zwei Tage in handliche 120-Gramm-Bällchen geformt werden: „Wir arbeiten ganz klassisch mit Hackfleisch halb vom Schwein und halb vom Rind, weil wir das Fett vom Schwein als Geschmacksgeber haben wollen.“ Zwiebeln, frische Petersilie, Vollei, in Milch aufgeweichtes Brot, Salz, Pfeffer und eine Prise Knoblauch gehören im Paulaner's zum Rezept: „Dazu gebe ich auf zehn Kilo Fleisch einen Liter Bier als eigene Note.“ Das Abschmecken sei eine ganz wichtige Sache, für die viele Köche noch ein bisschen Senf heranzögen.

Die Pfanne erhitzt Destrée auf 220 Grad und brät die Frikadellen kurz an, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Dann steckt er ein Fleischthermometer in eine der Kugeln, bevor sie in einen 140 Grad warmen Umluftherd wandern: „Wenn die Kerntemperatur von 78 Grad nach der Deutschen Hackfleischverordnung erreicht ist, schaltet sich der Ofen ab. Die Frikadellen werden dann sofort abgekühlt, damit sie von innen schön saftig bleiben.“ Mit Kartoffelsalat und Brot gehen zwei der Kugeln für 7,50 Euro auf den Tisch. Jetzt in der Biergarten- und WM-Zeit schnell der Frikadellenumsatz nur so in die Höhe. Destrée: „Die Leute sehnen sich nach guter Hausmannskost ohne Chichi. Und hier bekommt man die Frikadellen noch so, wie meine Oma sie schon gemacht hat.“ Wobei diese 91-jährige Dame bis heute ihre Hackfleischbälle nur „Bremsklötze“ nennt.



So werden die Frikadellen im Paulaner's im Wehrschloss serviert.