

Willkommen zu einem tschechischen Schweineschlachtfest

Das tschechische Wort für dieses Ereignis ist diesem Wort hört man die Wurzel *zabit* oder

Das interessante daran ist, dass überhaupt Schwein weggeschmissen wird, jedes noch wird zu etwas **Essbarem** verarbeitet. Neben auf viele verschiedene Arten zubereitet Spieß geröstet, in Wasser gekocht oder in gebraten - gibt es viele andere Schweinefleischspezialitäten, die fast während eines Schweinefleischschlachtfestes zubereitet werden.



zabíjačka. In töten.

nichts vom so kleine Stück dem Fleisch, das werden kann: am Semmelbröseln

ausschließlich

Beginnen wir mit den Würstchen. Vielleicht sind die beliebtesten die Jitrnice. Sie haben die Größe einer kleineren Banane und eine graue Farbe. Um sie herzustellen, benötigen Sie Schweinekopf, **Bruststück**, Leber, **Lunge** und andere **Innereien**, **Schweinebrühe**, Brot, Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Pfeffer und andere Gewürze. Alles wird gekocht, gehackt und in Hüllen aus sauberen Innereien gepresst. Es schmeckt sehr gut, wird normalerweise mit Sauerkraut und Salzkartoffeln serviert.

Die andere traditionelle Wurst heißt Jelito. Sie ist größer als Jitrnice und hat eine dunkelbraune Farbe. Man braucht so ziemlich die gleichen Zutaten in Bezug auf Fleisch und obendrein geschälte und gekochte Gerste und einen Eimer Schweineblut - ja, Sie haben richtig gehört. Es ist eigentlich ziemlich ähnlich wie bei der Blutwurst.

Eine weitere Delikatesse ist *Tlačěnka* (Schweinekopfsülze) - und kann mit schottischem **Haggis** verglichen werden, nur wird es aus Schweinefleisch hergestellt. Sie brauchen sowohl fettiges als auch mageres Fleisch, die **Schweinehaxen**, das Herz, die Zunge und die Leber, die Haut und Gewürze. Alles wird gekocht, einige Teile werden in kleine Stücke geschnitten und andere gehackt, und alles wird dann in einen gereinigten Schweinebauch gefüllt, der erneut für weitere drei Stunden gekocht wird. Es wird in Scheiben geschnitten serviert und schmeckt hervorragend mit frischen Zwiebeln, Essig und Pfeffer.

Ein anderes traditionelles Gericht ist *Ovar* - das ist im Grunde ein in Wasser gekochter Schweinekopf oder Knie, der mit Meerrettich oder Senf und Brot serviert wird. Das Wasser, in dem Sie das Fleisch zusammen mit Gewürzen, Knoblauch und Zwiebeln gekocht haben, ergibt eine schöne Suppe - fügen Sie einfach geschälte Gerste hinzu und fertig. Es gibt auch eine dunkle Variation der Suppe - *zabíjačková polévka*, man fügt einfach Schweineblut hinzu und kocht erneut.

Gewürfeltes Fett wird für *škvarky* – Grieben verwendet. Eine echte Delikatesse mit frisch gebackenem Brot.

Dobrou chuť! Guten Appetit!

(Quelle: <https://www.radio.cz/en/section/abc/welcome-to-a-czech-pig-slaughtering-feast>,
30/4/2005) (Foto: Rudolf Kalivoda)