

In eigener Sache: Hunde- und Katzenrezepte



Gebratene Hunde

Ein kurze Geschichte dessen, wie sich meine kulinarischen Einstellungen im Laufe der Zeit geändert haben. Wahrheitsgemäß und chronologisch.

Ich habe schon seit jeher gern Innereien gegessen. Alle möglichen Produkte. In den unterschiedlichsten Zubereitungsarten. Schon allein dadurch habe ich als Foodblogger eine gewisse Ausnahmestellung. Die Kategorie „Innereie“ beinhaltet in meinem Foodblog mittlerweile die meisten Rezepte aller Kategorien-Typen. Es ist eben nicht so, wie ein Kollegin einmal sagte: „Bei mir kommt kein Stück Leber auf den Tisch!“ Warum eigentlich nicht? Ich esse Kalbsleber auch roh. Gerade im Zuge einer Kochbewegung, die ein britischer Koch ins Leben gerufen hatte, die „From noise to

tail“ lautet. Er hatte sich darüber ärgerte, dass seine Kollegen immer nur die so genannten „guten“ Fleischstücke in der Küche verwendeten, aber den ganzen Rest von z.B. Innereien eben nicht verwerteten. Der Chefredakteur einer bekannten deutschen Koch-Zeitschrift lehnte aber dennoch meine Anfrage auf eine redaktionelle Zusammenarbeit leider ab. Die vielen Rezepte mit Innereien würden leider seine Werbekunden-Klientel kulinarisch überhaupt nicht ansprechen.

Dann ergab es sich, als ich, gebürtig aus Süddeutschland stammend, vor 22 Jahren nach Hamburg zog, ich feststellen musste, dass es in nahezu jedem Hamburger Stadtteil einen Ross-Schlachter gibt. Dies ist in Süddeutschland nicht so, dort sind Ross-Metzger, wie man dort sagen würde, nahezu unbekannt. Nun, ich ging also dann vor zig Jahren das erste Mal zu einem Ross-Schlachter und kaufte Pferdefleisch. Und zwar Braten, Gulasch und Steak. Und bereitete dieses Fleisch in den unterschiedlichsten Weisen zu. Es mundete und schmeckte vorzüglich. So bereite ich, der ich vor sehr vielen Jahren selbst einmal Reitstunden genommen hatte, heute Pferdefleisch zu und esse es. Auch hierbei würde ich sicherlich bei jungen Girlies, deren pinkfarbenes Kinder- oder Jugendzimmer diverse Pferdeposter zieren und die, so die Eltern gut betucht sind, sicherlich auch Reitstunden haben, keine positive Resonanz erhalten. Sondern eher ein jugendhaftes Gekreische, „dass das doch nicht geht!“.

Schließlich stieß ich durch ein Youtube-Video, das die Verwertung von Heuschrecken bei einer Heuschrecken-Plage in einem Dorf in Schwarzafrika als gebratener Hamburger zeigte, auf die Idee, dass man ja Insekten schließlich auch essen könne. Noch dazu, da die Insekten, die für die Fütterung von Reptilien angeboten werden, allesamt unter sehr hygienischen Bedingungen gezüchtet werden und somit frei sind von Schadstoffen, Schädlingen oder Krankheiten. Gesagt, getan, ich ging sofort in das nächste Zoo-Geschäft in meinem benachbarten Stadtteil und kaufte dort diverse Insekten. Für diese ließ ich

mir dann unterschiedliche Zubereitungsarten einfallen. Und auch hier stelle ich fest: Es mundet und schmeckt vorzüglich. Ein Resultat meiner Kochbemühungen mit Insekten war unter anderem, dass ich dann meine Rezepte mit Insekten in einem Kochbuch sammelte und in meinem eigenen Klein-Verlag veröffentlichte. Es ist ist eines der wenigen Kochbücher dieser Art auf dem Buchmarkt. Hier hat sich meine Einstellung zu einem Produkt diametral geändert. Aus Insekten, zu denen man früher vielleicht „Bäääh!“ sagte, sie als Schädling empfand und eventuell mit dem Finger zerdrückte, wurde ein Nutztier, das auf dem Speisezettel landete. Merkwürdig, nicht wahr?

Nachdem ich hier eine afrikanische Zubereitungsweise übernommen hatte, kam ich auf die Idee, einmal weiter über den kulinarischen oder besser lokalen Tellerrand zu schauen. Ich überlegte, warum, wenn schon Insekten vom Schädling zum Nutztier werden, nicht auch andere Tiere zu Nutztieren werden können. Daher begann ich, das Ganze einmal global zu betrachten.

Und ich stellte fest, dass man für ein Katzen-Gericht nur zu unseren Nachbarn in die Schweiz fahren muss. Dort ist diese Zubereitung nämlich erlaubt. Für den Genuss von Hundefleisch muss man jedoch etwas tiefer in die Tasche greifen und seinen nächsten Urlaub in Asien planen. Dort, in Thailand, Südkorea oder China, bekommt man in speziellen Restaurants auch dieses Fleisch zubereitet zum Essen. Und auch andere Haustiere bekommt man in anderen Ländern auf dem Teller serviert. So ist gebratenes Meerschweinchen in Peru sogar das Nationalgericht. Die oben erwähnten Girlies würden wieder aufschreien. Auch der als Haustier weit verbreitete Wellensittich – ich hatte früher selbst einen solchen in meinem Zimmer – ist ein weit verbreitetes Nutztier bei den Aborigines in Australien und kommt dort regelmäßig auf den Teller. Merkwürdig, nicht wahr?

Und je länger ich darüber nachdachte, umso mehr änderte sich meine Einstellung zu diesen Tieren, so dass ich sie

schließlich nicht nur (!) als Haustier, sondern durchaus auch als Nutztier betrachtete. Wie es eben auch bei den Pferden geschah. Und somit entschloss ich mich, da bei Hunde- und Katzenfleisch die Zucht und der Verkauf dieser Tiere zum Verzehr in Deutschland leider verboten ist, zumindest solche Rezepte in mein Foodblog aufzunehmen. Und diese Rezepte und Fotos habe ich aus anderen Ländern übernommen.

Und nun drehen wir bei der globalen Betrachtungsweise den Spieß einmal um. Kein Inder würde auf die Idee kommen, Mordpläne gegen die westliche Hemisphäre zu schmieden, weil in deren Ländern des öfteren ein dickes Rindersteak auf dem Teller landet. Und dies dennoch nicht, obwohl in Indien die Kuh ein heiliges Tier ist.

Auch kein Muslim würde abwertende Gedanken gegen Christen hegen, in der Weise, dass diese ja doch die Ungläubigen wären, denn bei diesen kommen ja des öfteren Schweineprodukte auf den Teller. Denn der Koran verbietet einem Muslim den Genuss von Schweinefleisch, da in seinen Augen das Schwein ein schmutziges Tier ist.

Wo wollen wir fortfahren? Bei dem Verbot des Alkoholgenusses bei Muslimen aus vergorenen Trauben oder Getreide, nicht jedoch aus Honig? Beim Verzehr nur von kosher gezüchteten, getöteten und zubereiteten Tieren bei Juden? Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen.

Somit kommen wir zum Fazit dieser kleinen Geschichte. Essen ist Kopfsache. Und die Einstellung somit auch Kopfsache. Was wir als Haustier und was wir als Nutztier betrachten, sagt uns alles nur unser Kopf. Und unsere Einstellungen kann man ändern. Man muss sich somit eigentlich nur einmal vor Augen führen, was andere Menschen, Länder, Kulturen und Völker zubereiten und verspeisen. Und schon stellt man fest, dass Produkte, die früher einmal ein „Bäääh!“ und „Igitt!“ auslösten, nun plötzlich auf dem eigenen Speisezettel landen. Merkwürdig, nicht wahr?

Gebratenes Meerschweinchen mit Salzkartoffeln



Gebratenes Meerschweinchen, angerichtet mit Beilagen

Dies ist ein traditionelles Gericht der peruanischen Küche, dort unter dem Namen „Cuy chactado“ bekannt und das dortige Nationalgericht. Ich „reife“ dieses Rezept nur durch, da es in Deutschland verboten ist, Meerschweinchen zuzubereiten. Man braucht dazu einen Sachkunde-Nachweis, um Meerschweinchen zu töten. Das Rezept jedoch klingt lecker. Eine Bekannte, die in Peru gearbeitet hat, sagte mir, dass das hervorragend schmeckt.

In der Andenregion werden die Cuy genannten Meerschweinchen nachweislich seit etwa 900 v. Chr. gegessen. Diese Meerschweinchen werden für die Zubereitung gezüchtet und sind nur über Zuchtbetriebe zu kaufen. Sie sind nicht über den

normalen Haustierhandel erhältlich. In Peru werden im Jahr etwa 65 Millionen Meerschweinchen gegessen.

Cuy chactado ist ein überliefertes Rezept für eine spezielle Zubereitungsart. Das Meerschweinchen wird ausgenommen und im Ganzen zubereitet – ähnlich wie ein Huhn. Das Fleisch wird mit Gewürzen eingerieben, wobei Cayennepfeffer und Salsa eine wichtige Rolle spielen. Das Meerschweinchen wird mit den Gewürzen einige Stunden mariniert. Dann wird es in der Pfanne angebraten, wobei es während des Bratens mit einem flachen Stein beschwert wird.

Das Cuy wird üblicherweise im Ganzen inklusive Kopf auf dem Teller angerichtet. Es wird mit Salzkartoffeln und Salsa-Sauce serviert.

Es gibt Rezept-Variationen, bei der das Tier mit Chili und kleinen, heißen Kieselsteinen gefüllt wird. Es wird dann gekocht oder auf einem Grillspieß ähnlich wie ein Spanferkel gegrillt. In Peru hat jede Andenregion eigene Rezepte für die Zubereitung von Meerschweinchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Meerschweinchen
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geröstete Erdnüsse
- 100 g Salzcracker
- 100 ml Wasser
- 300 ml Salsa-Sauce
- Cayennepfeffer
- Salz
- 12 Kartoffeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 2–3 Std. | Garzeit 40 Min.

Knoblauchzehen schälen und mit der Gabel oder in einer

Knoblauchpresse zerdrücken. In eine Schale geben. 150 ml Salsa-Sauce dazugeben und gut vermischen.

Fertig vorbereitete Meerschweinchen mit Cayennepfeffer und Salz einreiben. Mit einem Küchenpinsel mit der Knoblauch-Salsa-Sauce-Mischung bestreichen. Auf zwei Teller geben und im Kühlschrank 2–3 Stunden marinieren.

Meerschweinchen aus dem Kühlschrank nehmen. Öl in zwei Pfannen erhitzen und Meerschweinchen auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils etwa 20 Minuten braten.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln 15 Minuten darin garen. Herausnehmen, in grobe Stücke zerteilen und auf einen Teller geben. Warmstellen.

Ebenfalls währenddessen Erdnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Wasser und restliche Salsa zugeben. Cracker in die Sauce geben, darin auflösen und alles gut vermischen. Sauce abschmecken, eventuell mit Salz, Pfeffer und Tabasco nachwürzen.

Meerschweinchen aus den Pfannen nehmen. Jeweils im Ganzen oder in zwei Hälften geteilt auf zwei Teller geben. Kartoffeln dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Eine [Variante](#) für ein frittiertes Meerschweinchen als Video (spanisch).

Foto: © argentinallife.net

