

REZEPTE DER Region

Sauerländer Kaneelschinken (Zimtschinken)

Bei der Vorbereitung der Ausstellung im Maschinen- und Heimatmuseum Eslohe zur Eröffnung der Frettertalbahn von Finnentrop nach Wennemen vor 100 Jahren am 14. Januar 1911 kam die Menükarte eines Festessens zum Vorschein. Für die Ehrengäste, unter der sich auch eine starke Olper Delegation, darunter der Landrat Freusberg und der Fabrikant Hugo Ruegenberg, befand, gab es in der Schützenhalle in Meschede ein großes Festbankett.

Die Rezepte der damaligen Köche sind heute nicht mehr bekannt, aber in einem alten Kochbuch* findet sich folgendes Rezept, das für den auf der Menükarte genannten „Sauerländer Kaneelschinken“ sein könnte, heutigen Ansprüchen an eine Kochanleitung allerdings leider nicht entspricht.

Vielleicht findet sich jemand mit der notwendigen Erfahrung und Experimentierfreude, um das alte Gericht neu erstehen zu lassen und ein für weniger Geübte geeignetes Rezept zu verfassen? Oder hat gar jemand das Originalrezept?

Schweinebraten mit Zimtkruste

Man legt den Schinken in eine Bratenpfanne und schiebt diese in den vorgeheizten Backofen, dabei begießt man ihn regelmäßig, bis er halb gar ist. Dann zieht man die Haut ab und wenn er beinahe gar ist, nimmt man den Schinken heraus. Inzwischen schmilzt man Butter, verrührt 3 Teile geriebenes Schwarzbrot, einen Teil Weißbrot, Zucker und Zimt damit, sowie einige Eier.

Dann wird das Fett vom Schinken geschnitten und dieser wohl 1½ cm dick mit der angerührten Masse eingehüllt. Darüber streicht man etwas verquirltes Eigelb und lässt den Schinken fertig braten.

In Meschede wurden vor 100 Jahren dazu Kartoffelbrei und Sauerkraut gereicht, im Kochbuch wird Hagebuttensoße empfohlen.

Schweinebraten mit Zimtkruste (alt-westf.)

Man legt den Schinken in eine Pfanne und begießt ihn mit Wasser, bis er halb gar ist. Dann zieht man die Haut ab und wenn er beinahe gar ist, nimmt man ihn heraus. Inzwischen schmilzt man Butter, verrührt 3 Teile geriebenes Schwarzbrot, einen Teil Weißbrot, Zucker und Zimt damit, sowie einige Eier. Dann wird das Fett vom Schinken geschnitten und dieser mit der angerührten Masse bestrichen, wohl 1½ Zentimeter dick, darüber gibt man etwas Eigelb und lässt den Schinken braten. Man reicht Hagebuttensoße dazu.

Wolf-Dieter Grün (Gemeindearchiv Finnentrop)

* Agnes Brirup-Lindemann: Westfalenkost und Norddeutsche Küche. 6.-11-Tsd. Warendorf i. W. : Schnellsche Buchhandlung o. J. (1925); Reprint: Warendorf: Schnell | 1997, S. 100