

Pilaw (Türkischer Eintopf)

Geschichte und Rezept von Paula Kubat-Steiger: Mein Zufall

Nach meiner Ausbildung für Kinderkrankenpflege in der Innsbrucker Kinderklinik hatte ich einen Stellenanzeiger in der Hand und suchte Arbeit. «Suchst du a Stell?» fragte mich ein unbekannter Tiroler. Er hätte in der Schweiz eine Schwester, dieser werde er schreiben. In der gleichen Woche bekam ich Arbeit zu einem Kind, welches von Geburt an kränklich war. So kam ich durch Zufall in die Schweiz nach Signau im Emmental, bis ich später - wiederum per Zufall - Arbeit im Berner Kinderspital fand.

Wir fragten nach: «Was hat deine Geschichte mit dem Rezept zu tun, liebe Paula?» Hier die berührende Antwort: «Als ich nach Signau kam, fand meine Arbeitgeberin, ich solle doch mit den Schweizer Mädchen einen Kochkurs besuchen.» (Anmerkung: Die Kurse wurden auf Anregung des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins Ende der 30er Jahre eingeführt und vom Bund subventioniert «zur Unterweisung zukünftiger Hausfrauen und zur geistigen Landesverteidigung».) Eines der ersten Rezepte, das Paula dort kennen lernte, war eben das Pilaw. Sie, die aus dem Tirol kam und gutes Essen nicht mehr gewohnt, war überwältigt und begeistert: sowas Feines! Sie kocht das Gericht immer noch, auch für sich alleine!

Rezept für 4 Personen aus dem Berner Kochbuch der Schuldirektion des Kantons Bern für den hauswirtschaftlichen Unterricht an Volks- und Fortbildungsschulen von 1947

1 Esslöffel Fett
50 g Magerspeck
250 g Kalbfleisch, Schaf-oder Schweinefleisch
1 Zwiebel
1 Tasse Reis
3 Tassen heisses Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Esslöffel Tomatenpüree
3 Esslöffel Reibkäse

Fleisch in haselnussgrosse Stücke schneiden. Im heissen Fett Speckwürfel und gehackte Zwiebel dämpfen, die Fleischwürfel begeben und umrühren, bis sie grau sind. Den Reis beifügen und kurze Zeit mitrühren. Wasser, Salz und Tomatenpüree begeben und alles zugedeckt auf kleinem Feuer weichkochen. Vor dem Servieren den Käse mit einer Gabel leicht darunterziehen.

Kochzeit: 20 Minuten.

Zum Vergleich: Rezept aus dem TipTopf von 2000 (für 4 Personen)

50 g Speckwürfeli und 400 g Schaf- oder Schweinefleisch auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten. Gehackte Zwiebel und Knoblauch auf kleiner Stufe mitdünsten. 2 ½ dl. Wasser oder Bouillon, 2 Esslöffel Tomatenpüree und Gewürze begeben. Auf kleiner Stufe 45-60 Min. schmoren. Danach den Reis und 4-5 dl Bouillon begeben und noch einmal 20 Min. kochen. Von Zeit zu Zeit umrühren.
Den Reibkäse vor dem Anrichten daruntermischen.