

Schöttelkauen

* Guten Appetit! wünscht Margot Marziniak aus Zinnowitz

1 kg Kartoffeln

3 Eier

50 g Mehl

½ TL Salz

120 g saure Sahne

300 g Backpflaumen

300 g durchwachsener Speck

60 g Butter

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Mit den Eiern, Salz und saurer Sahne vermengen und den Teig mit etwas Mehl binden. Eine Auflaufform oder eine tiefe gusseiserne Pfanne rundherum mit Butter ausfetten. Den Speck in dünne Scheiben schneiden. Die Auflaufform rundherum mit Speckscheiben auslegen. Eine Schicht Kartoffelteig einfüllen, dann mit Backpflaumen belegen. Wieder Kartoffelmasse darüberfüllen, noch einmal Backpflaumen auflegen. Mit Speckscheiben zudecken und einige Flöckchen Butter aufsetzen. In den auf 180 Grad geheizten Backofen schieben und 2 Stunden garen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit noch einmal

„Beim NDR bitten sie freitags immer die Zuschauer, ihre Lieblingsgerichte vorzustellen. Das habe ich getan und dann bin ich mit dem Schöttelkauen ins Fernsehen gekommen. Das ist ein Gericht, das kannte man nur in Kröslin und Freest, ein Armeleute-Essen. Die Bauern aßen dazu trockene Schnitte und einen Pott Kaffee, wahrscheinlich Gerstenkaffee. Man bereitete es in der Zeit der Kartoffelernte zu, denn man braucht dafür gute Herbstkartoffeln. Die dürfen schon etwas Stärke enthalten. Ich habe den Schöttelkauen mal im Mai in Greifswald vorgeführt und habe mich dabei blamiert bis auf die Knochen ... Jedenfalls muss so ein Schöttelkauen zwei Stunden im Ofen garen und das geht ja wohl schlecht bei einer Live-Sendung im Fernsehen. Also habe ich ihn zu Hause vorgebacken und mit nach Hamburg genommen. Schön dick eingepackt in Zeitungen und Betten. Er war noch warm, als wir im Studio ankamen. Ich habe den Schöttelkauen auch schon mal in Bonn in der Ständigen Vertretung des Landes Mecklenburg-Vorpommern gemacht, zu einer Landespräsentation. Da haben sogar die Exzellenzen vor uns gekniet und um Nachschlag gebettelt.“

Margot Marziniak

ehemalige Leiterin der Heimatstube Freest, Jahrgang 1937

Butter über den Schöttelkauen verteilen, damit er schön kross wird. Man kann dazu stückiges Apfelmus reichen. Und wer mag, bestreut seine Portion mit etwas Zucker.