



2010/12 dschungel

<https://jungle.world/artikel/2010/12/moehrchen-auf-krebsbutter>

Ein Leipziger Allerlei frisch zubereitet

Möhrchen auf Krebsbutter

Von **Andreas Dietl**

Das echte Leipziger Allerlei ist viel besser als sein Ruf - und es hat wenig gemeinsam mit dem Schrecken aus der Büchse.

Die überlieferte Entstehungsgeschichte ihres berühmtesten Gerichts wirft kein gutes Licht auf sozialdemokratische Sekundärtugenden der Leipziger wie Steuerehrlichkeit und Spendenfreudigkeit: Nach der Niederlage in der Schlacht bei Jena und Auerstedt 1806 wurde auch Sachsen von Napoleons Truppen besetzt. Schlimmer noch, im Gefolge des Franzosenkaisers reisten Steuereintreiber, die dafür Sorge zu tragen hatten, dass dessen Eroberung Europas auf solider finanzieller Grundlage stand. Bei den reichen Bürgern der sächsischen Handelsmetropole hofften Bonapartes Finanzbeamte fette Beute zu machen. Doch die wussten sich zu wehren. »Verstecken wir den Speck und bringen nur noch Gemüse auf den Tisch«, soll der Leipziger Stadtschreiber Malthus Hempel gesagt haben. »Sonntags vielleicht ein Stückchen Mettwurst oder ein Krebslein aus der Pleiße dazu. Und wer kommt und etwas will, der bekommt statt Fleisch ein Schälchen Gemüsebrühe, und all die Bettler und Steuereintreiber werden sich nach Halle oder Dresden orientieren.«

Der Ruf, am besten zur Abschreckung geeignet zu sein, ist dem Leipziger Allerlei bis in unsere Tage geblieben. Es verdankt ihn den Zehnlitereimern, die sich hinter jeder Krankenhausküche stapeln, dem faden Einerlei aus Erbsenmöhren, für das sich nur die schlimmsten aller Kindergartenkinder begeistern können. Wenn einer heute sagt, er »müsse« nach Leipzig reisen, zum Beispiel zur Buchmesse im März, dann kann er, je nachdem was für Freunde er hat, mit Spott oder Mitleid rechnen. Selten bleibt dabei das gefürchtete Gericht unerwähnt, dem die Stadt ihren Namen gab.

Die Leipziger lassen die Spötter ruhig weiterspotten. Wie schon vor 200 Jahren legen sie keinen gesteigerten Wert auf Publizität, was ihre kulinarischen Gepflogenheiten angeht. Und während sich alle Welt übers Leipziger Allerlei wohlfeil das Maul zerreißt, stopft man sich hinter den Mauern der Sachsenmetropole seit Jahr und Tag den Magen mit einer hochfeinen Edelvariante. Mit dem fahlgrün-orangenem Klinikpampf hat das echte Leipziger Allerlei bloß ein paar Grundzutaten gemeinsam, nämlich die unvermeidlichen Erbsen und Möhren. Die kommen aber nicht aus der Dose, sondern frisch vom Markt. Dazu kommt alles, was in Sachsen fein ist: Spargel und Morcheln, Flusskrebse und Semmelklößchen.

Man gart die Gemüse in Salzwasser nacheinander gerade eben knackig. Zuletzt gibt man auch die Pilze kurz ins selbe Wasser. Dann schmilzt man ein kräftiges Stück Krebsbutter, die man mit etwas von dem Gemüsewasser oder mit Kalbsfond verlängert und auf kleiner Flamme unter

ständigem Schlagen mit dem Schneebesen mit einem Eigelb bindet. Wenn die Soße schaumig-locker ist, vermischt man sie mit den Gemüsen, den Pilzen und Krebschwänzen. Man erwärmt das Ganze noch einmal kurz und reicht die Semmelklößchen dazu. Es schmeckt als Hauptgericht oder als Beilage, zum Beispiel zum Brathuhn oder zum Saibling.

Das klingt nach weniger Arbeit, als es dann tatsächlich ist. All die Gemüse müssen geputzt und kleingeschnitten werden, das Hintereinander-Garen ist zeitaufwändig, und wenn man nicht aufpasst, dann stockt die Soße und die teure Krebsbutter nimmt die Konsistenz eines misslungenen Puddings an.

Wie schön wäre es da, sich die Sache leicht zu machen und einfach das Allerlei aus der Dose zum Edelgericht aufzupeppen. Einfach Büchse auf, ein bisschen Zauberei mit Krebsbutter und Surimi, schwuppdwupp, fertig ist das sächsische Wunder!

Glauben Sie mir: Das geht leider nicht. Das Gemüse kommt schon verkocht aus der Dose. Die Erbsen haben den Farbton der Ausgehuniform der moldawischen Landstreitkräfte. Die Möhrchen schmecken, nun ja, so wie Dosenmöhrrchen eben schmecken: nach nichts, jedenfalls nicht nach etwas, das schon einmal irgendwo in der Erde gesteckt hat. Das Ganze schwimmt in einer Brühe aus Wasser, Aromastoffen und irgendetwas undefinierbarem, das einfach nicht abgehen will. Man kann machen, was man will: Kindheitstraumata werden wach.