



Wachteln haben in etwa die Größe von Feldratten – ob sie aber auch ähnlich schmecken?

PREETIS RAT STEW

Wachtel mit Pilzen, fermentierten Bambussprossen und Pfeffer

Die Adivasi, die sehr zahlreich auf dem Gebiet von Jharkhand leben, jagen allerlei kleine Tiere, die ihnen als Protein-Quelle dienen. Auf dem Speiseplan stehen auch Ratten.¹ Sie werden meist mit Fallen gefangen und geräuchert, gekocht oder gebraten verzehrt.² Das *Manasolassa*, ein Kochbuch aus dem 2. Jahrhundert, beschreibt auch die Zubereitung von Ratte – damals eine alltägliche Delikatesse. Gemäß diesem alten Text werden die Ratten am Schwanz gehalten und in heißes Öl getunkt bis das Fell sich löst. Dann werden sie mit heißem Wasser gewaschen und aufgeschlitzt. Die Innereien werden mit Amla und Salz gekocht. Der Rest der Ratte wird am Spieß über glühenden Kohlen gebraten bis die Haut verkohlt ist. Zum Schluss wird das Tier mit Salz, Kreuzkümmel und getrocknetem Ingwer bestreut.³

Stefan Gates war mit seinem Fernsehteam im Dorf Paraiya bei Bihar und beschreibt, wie im Reisfeld gefangene Ratten dort zubereitet werden: «Die Männer kochen die Ratten über einem behelfsmäßigen Feuer aus Stroh und Zweigen. Erst rollen sie die Tiere direkt im Feuer, um das Fell abzubrennen. Wenn die Flammen die Haut ausgedünnt haben, dann schneiden sie den Ratten die Bäuche auf und



Was die Bilder bedeuten | «Dann wolle er mir jetzt sein Paradies zeigen, sagt er und holt aus seiner Hosentasche eine dichte Schichtung aus Banknoten und Papieren heraus, deren Ränder und Ecken vom Alltag auf seinem Schenkel abgewetzt sind. Ob er mir eine Banknote zeigen will, huscht es mir durch den Kopf. Vielleicht kommt jetzt doch noch ein Trick.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 15. Mai 2017.



Eingelegte Bambussprossen bekommt man in jedem Asia-Laden. Meist werden sie in Beuteln mit einiger Flüssigkeit verkauft. Sie verströmen einen intensiven, leicht medizinischen Duft, der an die Luft in einer Apotheke erinnert. Oft ist dieser Duft sogar durch den Plastik hindurch wahrnehmbar. Um die diversen Konservierungsstoffe etwas zu reduzieren, legen ich die Sprossen vor Verwendung in Wasser ein. (Riederalp 5/2017)



Ratten essen | In Mitteleuropa fällt uns zum Thema Ratte wenig Appetitliches ein: die Pest, dunkle Kloaken, allenfalls noch Labors. Ratte steht folglich in unseren Restaurants auch nicht auf dem Speiseplan.⁷ Für viele Menschen auf diesem Planeten aber sind Ratten eine absolute Delikatesse, die sie vielen anderen Fleischsorten vorziehen. Sie essen Ratte also nicht aus einer Not heraus, sondern wegen des Geschmacks. Zu den Ländern, in denen Ratte regelmäßig auf dem Speiseplan steht, gehören China, Ghana, Indonesien, Kambodscha, Laos, Myanmar, Thailand und Vietnam.⁸ Auf den Philippinen wird Ratte sogar in Dosen verkauft, etikettiert als Fleisch der Marke STAR (man lese rückwärts).⁹ Und für den Stamm der Adi im Nordosten Indiens gibt es ohne Ratten «keine Party und kein Glück». ¹⁰

entfernen die Eingeweide – mit Ausnahme der Leber, die sie aufbewahren. Die Tiere werden rund zehn Minuten über dem Feuer geröstet, und wenn sie schwarz sind, dann sind sie bereit für den Verzehr.» Gates beschreibt auch den Geschmack des Tieres: «Es schmeckt gut, etwas angebrannt, ein wenig wie ein junges Hühnchen. [...] Es ist süß und aromatisch, mit einer knusprigen Haut, überraschend fettig, und beunruhigend roh im Innern.»⁴

Wie die Adivasi von Jharkhand ihre Ratten essen, weiß ich nicht. Aber in einem elektrischen Sammeltaxi, mit dem ich im Mai 2017 auf der Main Road von Ranchi einige Zeit im Feierabendstau stand, bin ich einer jungen Dame namens Preeti begegnet, die für eine NGO arbeitet und offenbar mehrfach an Adivasi-Festmählern teilgenommen hat. Sie schwärmte in erster Linie von einem Schmorgericht mit Ratte in einer Sauce aus Tomaten, gesalzenen Bambussprossen und getrockneten Austernpilzen. Tatsächlich legen die Adivasi von Jharkhand Bambussprossen sauer ein, ebenso sind sie bekannt für die Pilze, die sie sammeln – letztere erfreuen sich auch in den Städten größter Beliebtheit.⁵

Preetis Ratten-Schmortopf schien mir gut zu dem zu passen, was ich über die kulinarischen Angewohnheiten der Adivasi wusste. Ich habe mich also entschieden, hier eine Art Rekonstruktion des Rezepts zu versuchen – basierend auf den Beschreibungen meiner Begegnung in Ranchi. Ob mein Rezept das Aroma des Originals aus dem Busch von Jharkhand trifft, weiß ich nicht. Aber *Preetis rat stew*, wie ich das Gericht getauft habe, hat auf jeden Fall ein ganz eigenständiges und für die indische Küche eher ungewöhnliches Aroma, das wesentlich von Pfeffer, Chili und den fermentierten Bambussprossen bestimmt wird. Es erinnert mich ein wenig an Schweinefleischgerichte, wie ich sie in Nagaland gekostet habe (siehe *Naga style pork*).

Sollten Sie bei Ihrem Metzger des Vertrauens mal wieder keine Ratte bekommen, dann nehmen Sie als Ersatz einfach Wachteln. Wachteln haben etwa die Größe von Ratten und folglich auch eine ähnliche Garzeit. Da auch mein Metzger meist keine Ratten im Angebot führt, habe ich das Rezept nachgerade mit Wachteln entwickelt. Man kann in der Sauce natürlich auch andere Arten von Fleisch garziehen lassen. Besonders gut hat mir Kaninchen geschmeckt. Ich habe nur die mageren Vorderläufe und den Brustkasten verwendet, was einiges zu Knabbern gab. Auch Stücke vom Huhn passen bestens, sind aber etwas fetter.

Fermentierte Bambussprossen haben einen leicht medizinischen, an die Luft in einer Apotheke erinnernde Duft. In Mitteleuropa bekommt man sie in jedem Asia-Laden. Ich verwende die ganzen Spitzen junger Bambussprossen, die meist mit einigem Saft in Plastikbeuteln verkauft werden. Es gibt zahllose Marken, sie alle aber verströmen etwa denselben Duft. Sie kommen oft aus Thailand und enthalten neben Bambus, Wasser und Salz oft noch Zitronensäure und ein paar weitere Konservierungsstoffe wie etwa das nicht ganz unproblematische E 211 (Natriumbenzoat). Ich lege die





Die Sauce zu Beginn der Kochzeit und die angebratenen Wachteln. (Zürich und Basel 6/2017)

FÜR 4 PERSONEN

- 30 g getrocknete Austernpilze (oder Shiitake), 2 Stunden lang in 200–300 ml Wasser eingeweicht
- 1 TL Ghee für das Anbraten der Zwiebeln
- 1 größere Zwiebel (ca. 150 g), fein gehackt
- 1 größere Zwiebel (ca. 150 g), in feinen Streifen
- 1 TL Salz für die Zwiebeln
- 2 getrocknete Chilis, in Stücke gerissen, ev. entkernt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 4 St. Langer Pfeffer, ganz
- 200 g Bambussprossen aus der Salzlake, abgetropft und in kleinere Stücke zerlegt
- 500 g Tomaten aus der Dose, grob gehackt
- 300 ml Wasser
- 4 Wachteln à 150–200 g, küchenfertig
- Etwas Salz für die Wachteln
- 1 EL Ghee für das Anbraten der Wachteln

Bambussprossen deshalb vor Verwendung etwa eine halbe Stunde in Wasser ein, um so vielleicht wenigstens einen Teil der E-Nummern loszuwerden.

Statt getrockneter Austernpilzen, die auch nicht immer so leicht zu bekommen sind, kann man auch Shiitake verwenden, die ähnlich fleischig schmecken. Zu *Preetis Rat Stew* servieren ich gedünsteten Reis.⁶

Zubereitung (Einweichzeit 2 Stunden, Kochzeit 100 Minuten)

1 | Die eingeweichten Pilze abtropfen lassen und das Einweichwasser auffangen. Pilze säubern, von Stielansatz befreien und in 5 mm dicke Streifen schneiden.

2 | Ghee erwärmen, Zwiebel mit Salz begeben, glasig werden lassen.

3 | Chili, Pfeffer und Bambussprossen untermischen, kurz anziehen lassen. Tomaten begeben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.

4 | Pilze mitsamt dem Einweichwasser in den Topf geben, 300 ml Wasser dazugießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen, gelegentlich rühren. *In einem Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser ins Gargut zurückführt, sollte das ohne Zugabe von weiterer Flüssigkeit möglich sein. Nach einer Stunde sollte die Sauce eine leicht dickliche Konsistenz haben, aber noch so flüssig sein, dass Pilze und Bambussprossen schwimmen.*

5 | Wachteln innen und außen mit etwas Salz einreiben. Öl in einer Bratpfanne erwärmen und die Tiere von allen Seiten goldbraun anbraten. *Man kann die Wachteln auch in Stücke zerlegen, so lassen sie sich besser anbraten. Allerdings kann es sein, dass sich so das eine oder andere Knöchelchen in die Sauce verirrt.*

6 | Die Wachteln in den Topf mit der Sauce geben und möglichst tief in die Sauce drücken. Deckel wieder aufsetzen und 20 Minuten schmoren lassen. Tiere von Zeit zu Zeit wenden.

7 | Deckel abheben und die Sauce rund 10 Minuten lang etwas eindicken lassen.

¹ Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. Kapitel *Scheduled Tribes*.

² 2015 erschien auf PMC ein ausführlicher Artikel über das Jagen und Essen von Ratten und anderen Kleintieren im Nordosten Indiens. Der Text beschäftigt sich auch mit der ökologischen, ökonomischen und kulturellen und Bedeutung des Ratten-Konsums. Victor Benno Meyer-Rochow, Karsing Megu, Jharna Chakravorty: *Rats: if you can't beat them eat them!* In: *PubMed Central (PMC)*. 30. Mai 2015. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4457996> (abgerufen am 24. Juni 2017).

³ Sen: *Op. cit.* Kapitel *Recipes from the Manasolassa*.

⁴ Stefan Gates: *In the Danger Zone*. Begleit-

buch zur Sendung *Cooking in the Danger Zone*. London: BBC Books, 2008. Kapitel *India – The Rat Eaters*.

⁵ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 118.

⁶ Das hier vorgestellte Rezept habe ich in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau finalisiert.

⁷ Eine Ausnahme von dieser Regel hat Siebeck erlebt, der in einem belgischen Restaurant *Waterkonijn* ab, also «Wasserkaninchen» oder vielmehr *Bisamratte* – und es sich durchaus schmecken ließ. Wolfram Siebeck: *Sehr lecker: Ratten, scharf!* In: *Zeit online*. 3. Mai 2001. http://www.zeit.de/2001/19/Sehr_lecker_Ratten_scharf_ (abgerufen am 25. Juni 2017).

⁸ Karl Gruber: *The countries where rats are on the menu*. In: *BBC online*. 7. Dezember 2015. <http://www.bbc.com/future/story/20151207-the-countries-where-rats-are-on-the-menu> (abgerufen am 25. Juni 2017).

⁹ Karl Gruber: *Rodent meat – a sustainable way to feed the world?* In: *EMBO Reports*. 4. April 2016. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5341521/#embor201642306-bib-0001> (abgerufen am 25. Juni 2017).

¹⁰ Victor Benno Meyer-Rochow: «I was told: «No party; no happiness if there is no rat available: to honour an important guest, visitor or relative, to celebrate a special occasion; it can only be done if rats are on the menu.» Zitiert nach Gruber 2015: *Op. cit.*