



POWIDL

Wissenswertes

- Der Powidl kommt aus der böhmischen Küche und wurde dort ursprünglich aus Dörrzwetschken hergestellt.
- Die traditionelle, bäuerliche Powidl-Herstellung war ein spätherbstliches Gesellschaftsereignis. Es wurde gemeinsam geerntet und eingekocht.
- Im Gegensatz zur Marmelade oder Konfitüre wird Powidl traditionell nur durch Einkochen ohne Zucker oder Gelier- und Konservierungstoffe hergestellt.
- Verwendet wurde er als natürliches Süßungsmittel, als Fülle für Mehlspeisen (z.B. Powidltascherln) oder als Brotaufstrich.
- Der Ausdruck „... ist mir powidl“ wird im Wiener Raum verwendet und bedeutet „... ist mir egal“.
-

Das Rezept

Die vollreifen Zwetschken entkernen und kleinschneiden. 2 Stunden im Topf stehen lassen, damit sich der Saft etwas am Boden sammeln kann - oder gleich zustellen, aber mit ganz wenig Wasser im Topf.

Stundenlang köcheln lassen, dabei sehr oft umrühren, bis ein dickes Mus entstanden ist. Heiß in sterile Gläser füllen.

Tipps

- Die fast schwarze Farbe kann man auch durch das Mitkochen von ganzen grünen (unreifen) Walnüssen erreichen. Nach dem Kochen wieder entfernen.
- Nur sehr reife Früchte verwenden, die, wenn möglich, auch schon Nachtfröste gehabt haben - damit der Fruchtzucker möglichst hoch ist.
- Ständiges Umrühren kann man angeblich vermeiden, indem man nach dem Aufstellen der Zwetschken kein einziges Mal umrührt. Die Zwetschken brennen nicht an. Sobald man aber einmal gerührt hat, muss man auch weiterhin rühren. Voraussetzung ist, dass nur auf wirklich kleiner Flamme gekocht bzw. „geköchelt“ wird.
- Original-Powidl braucht keine Gewürze oder Zucker. Aber sehr fein schmeckt, wenn man gegen Ende der Kochzeit etwas Zimt einrührt.