

Juan Proll

Biltong

Als ich nach Südafrika kam, gehörte der Ausdruck „Biltong“ zu den unbekanntenen Begriffen in meinem damals ohnehin bescheidenen englischen Wortschatz. Es dauerte allerdings nicht lange zu begreifen, dass es nicht nur ein Wort ist, sondern sich dahinter auch ein Kult verbirgt.

Biltong ist die Bezeichnung für ein gewürztes Trockenfleisch, eine Art BiFi der südlichen Hemisphäre, nur eben keine Salami. Man nehme für die Herstellung rohes Rind- oder Wildfleisch, wie z.B. von Kudu, Springbock, Eland, Gemsbock oder Strauß, schneide es in Streifen und bestreiche es mit einer fein abgestimmten oder einfach nur intuitiv zusammengestellten Mischung aus z.B. Essig, Salz, Koriander, schwarzem Pfeffer und Zucker. Dann hängt man es entweder in die Sonne oder besser noch in einen gut gelüfteten trockenen Raum mit einem Schild an der Tür auf dem steht: „Fliegen ist der Zutritt verboten“.

Je nach gewünschter Trockenheit des Fleisches könnt ihr es nach etwa ein, zwei Wochen oder eben später vom Haken nehmen und kosten. Wie gut das Experiment gelungen ist, erkennt ihr daran, ob euch ein „Wow“ oder ein „Au“ über die Lippen kommt. Letzteres gegebenenfalls gefolgt von dem angekauften Trockenmaterial.



(Foto: scootereglasias)

Ich selbst bin ein echter Biltong-Fan. Insbesondere die so genannten Chili-Bites haben es mir angetan – die scharf gewürzte Version der Standard-Varianten. Nichts, was man in Südafrika um 1652 schon kannte, als mit Beginn der Kolonialisierung die ankommenden holländischen Siedler*innen Trockenfleisch als Grundnahrungsmittel herstellten, um das Fehlen von Kühlschränken für die Vorratshaltung zu kompensieren oder um genug Proviant für lange Pionierfahrten in unerforschtes Gebiet zu haben. Die Biltong-Kunst hat sich in diesem Kontext in weiten Teilen des südlichen Afrikas über die Jahrhunderte entwickelt, ehe kreative Ein-

flüsse neuzeitlicher Geschmacks-Designer das Spektrum der Gaumenfreuden ein weiteres Mal vergrößerten.

Am äußeren Erscheinungsbild des Biltong hat sich allerdings nicht viel getan. Es ist immer noch „Bil-tong“, was im Holländischen so viel heißt wie „Keulen-Zunge“. Und tatsächlich erinnert es oft an eine verbrannte Rinderzunge. In kleine Scheiben geschnitten sieht es gleich viel appetitlicher aus und passt so auch auf jeden Snack-Teller einer Party-Gesellschaft oder auf die Picknick-Decke einer Safari-Sundowner-Tour.

Meine oben angedeutete Rezeptvariante könntet ihr mal in folgender Form ausprobieren:

500g Rind- oder Wildfleisch

2 EL Essig

1 EL Koriander

4 EL Salz

4 EL Pfeffer

optional ein wenig Knoblauch

Aber denkt dran: Bei der Wahl der Gewürze könnt ihr euch echt ausprobieren!

Zubereitung:

Für den schnelleren Erfolg das Fleisch dem Faserverlauf folgend in etwa 3cm breite Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Eine Marinade aus Essig (empfehlenswert ist Apfelessig), Koriander, Salz (am besten Meersalz) und Pfeffer mischen, bei Geschmack noch um ein wenig Knoblauch ergänzen, und alles schön mit dem Fleisch vermengen. Damit die Marinade gut einwirken kann, nun das Fleisch über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch kann ruhig noch einmal gerührt werden, um den Geschmack gleichmäßiger in das Fleisch zu bekommen.

Als nächstes nun das Fleisch auf Spieße oder Haken ziehen (eine Schnur tut es natürlich auch) und für etwa 6-7 Tage zum Trocknen aufhängen. Wie gesagt: gut belüftet und trocken sollte der Raum sein. Schließlich servierfertig in Scheibchen schneiden und ... genießen. Guten Appetit!



(Foto: Shutterbug75)