

Wenn das Jausendoserl zur Grillpfanne wird ...

... Von solch einem Fall spricht man, wenn die, weit über die Bundesheerkasernengrenzen bekannte Fleischschmalzdose zum Einsatz kommt!

Wer kennt es nicht? Der letzte Landjäger ist aufgeessen, der letzte Speck verspeist und der, schon von weiten am Geruch erkennbare Bergkäse, ist bis zum letzten Stück vertilgt. In so einem Fall bleibt einem bloß noch das beliebte, eine gefühlte Ewigkeit haltbare, Fleischschmalzdoserl als Alternative in der Jausenbox.

Gekauft 1950 ist es wohl noch bis 2065 halt- und Gerüchten zufolge auch danach noch bedenkenlos verzehrbar. „Schnittfest und deftig. Umhüllt von einer cremigen Schmalzschicht“, so verlockend preist der bekannte Konservendosenhersteller mit Sitz in Wien dieses, von uns so geliebte Fleischschmalzdoserl an.

Aber sind wir uns Mal ehrlich. So richtig schmackhaft ist diese Symbiose aus Schweinefleisch, Speck und ausgelassenem Schweinefett ja nicht wirklich und haltbar ist es bestimmt auch nur deshalb so lang, weil es sowieso keiner essen will. Und hier kommt mein Jausentipp zum Einsatz. Um den Inhalt der feuermeldergroßen Dose ein wenig interessanter zu gestalten kommt hier das ultimative Rezept für jeden experimentierfreudigen Pfadfinderjausenprofi:



Das Fleischschmalzdosenfleischlaberl kann als Königin der experimentellen Jause angesehen werden.

Zutaten

- » 1 Dose Fleischschmalz (am besten das Original: Inzersdorfer)
- » Feuer

Zubereitung

Bevor man die Fleischschmalzdosenfleischlaberl zubereiten kann, benötigt man in irgendeiner Form Feuer. Die einfachste Variante ist der Trockenbrennstoff-Kocher, kurz Esbit-Kocher, welcher sich in jeder gut ausgestatteten Patroullenkiste findet. Natürlich eignen sich aber auch alle anderen Feuerstellen, wie ein Grill, ein Lagerfeuer mit Rost, ein Ofen, ein Gasherd, aber auch ein feuerloser Elektroherd. Brennt das Feuer, platziert man die geöffnete Fleischschmalzdose so darauf, dass man sich erstens nicht die Finger verbrennt und zweitens die Dose von allen Seiten gut beflammt wird.



Logo: Marlene Kersten / die_Letterei

Nach ca. drei Minuten wird man das ästhetische Brutzeln des zerlassenen Schmalzes erkennen können. Weitere drei Minuten später geht es zur ersten Wendung. Dazu einfach mit einer Gabel oder ähnlichem Gerät (Leatherman, Glock-Messer etc.) das, bereits von Geisterhand selbst geformte Fleischschmalzdosenfleischlaberl einmal umdrehen. Ist dies verletzungsfrei passiert, kann nach zwei weiteren Minuten das perfekte Fleischschmalzdosenfleischlaberl samt Dose aus dem Feuer geborgen werden. **VORSICHT HEISS!**

Zum Verzehr bleiben der Fantasie wiederum keine Grenzen gesetzt. Ganz klassisch mit Senf, Kren und Brot aus der Dose „gegabelt“ oder doch ganz neumodisch mit veganem Erdäpfelpüree an laktosefreier Paradeiserause. Diese Entscheidung bleibt ganz allein euch überlassen.

Ich muss ja gestehen, es ist nicht meine Erfindung. Mein Späher-Leiter, selbst ein langjähriger Berufssoldat, hat uns damals diesen Tipp für all unsere Hikes mitgegeben. So richtig getraut, es auszuprobieren, haben wir uns aber eh nie.

Ihr seht also, liebe GILDENWEG-Leserinnen und -Leser, man muss weder Soldat, noch Jungkoch sein, um dieses Jausengedicht für die hungrige Meute zaubern zu können. In knapp zehn Minuten steht ein Fleischschmalzdosenfleischlaberl am Tisch, welches in Hauben-Restaurants aller Welt ihres Gleichen sucht.



Sei es beim Gildeabend, beim romantischen Dinner vor dem Ofen auf der Berghütte, bei der 2-Tageswanderung auf den Großglockner oder aber einfach nur beim Lagerfeuer beim Besuch eines Sommerlagers.

Vielleicht ist diese Jausenvariante nicht im Sinne des Fleischschmalzdosen-Erzeugers, doch bleiben wir Lord Baden Powell treu und folgen seinen Worten: „Pfeif auf die Regeln! Probiere es aus.“

Ein herzliches Gut Pfad,

Sandro, Pfadfindergruppe Bad Vöslau-Gainfarn