



# weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebensmittel und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern  
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern  
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar  
[www.genussregion-niederbayern.de](http://www.genussregion-niederbayern.de)  
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau  
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Fotostudio Eder  
Rezept: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter Niederbayern



BEZIRK  
NIEDERBAYERN



GSTANDENE

# Bruckbaam auf Speckkraut

# De hoitn lang her

Schön Reihe an Reihe und goldbraun liegen sie im Rohr. Die Bruckbaam haben ihren Namen von einer optischen Ähnlichkeit. Baumstämme, „Baam“, bildeten oft die Unterlage für Brücken, wobei die „Bruck“ auch eine Zwischendecke in Stadeln oder auch die Ladefläche eines Anhängers sein konnte. Ganz wie es ordentlichen „Baam“ würdig ist, „knarzt“ der mit Bruckbaam gefüllte Magen so schnell übrigens nimma. Eine stabile Geschichte!

## Zutaten für 4 Personen

### Bruckbaam

1,2 kg mehlig-e Erdäpfel

2-3 Eier

1 Prise Salz

Mehl nach Bedarf

4 El Butter- oder Schweineschmalz

### Speckkraut mit Apfelmost

1 Krautkopf

1 Zwiebel, geschält und fein geschnitten

200 g geräucherter Speck vom Metzger des Vertrauens

Salz, Zucker, Kümmel nach Geschmack

Etwas Mostessig

200 ml Apfelmost



## Herstellung

Erdäpfel kochen, warm schälen und durch eine Presse drücken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Schmalz in die Reih geben und kurz ins Rohr stellen, damit es sich gut verteilt. Salz, Eier und soviel Mehl zu den Erdäpfeln geben, dass der Teig nicht mehr klebt. Nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Rollen mit 2 cm Durchmesser formen und diese in die Reih heben. Jetzt bei 180 Grad etwa 40 Min backen, bis die Baam goldgelb leuchten. Schmalzliebhaber können zwischendurch noch etwas davon auf der Oberfläche der Baam verteilen.

In der Zwischenzeit den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Den Krautkopf hobeln. In einem Topf in etwas Öl die Zwiebeln anbraten und den Zucker karamellisieren lassen. Mit Wasser, Most und Essig aufgießen und das Kraut und den Kümmel hineingeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut zwar leicht an Volumen verloren, aber noch etwas Biss hat. Jetzt den Speck hinzugeben und die verbliebenen Röstaromen aus der Pfanne mittels einer Schöpfkelle voll Krautwasser herauslösen. Gut umrühren und jetzt erst salzen! Abgeschmeckte Bruckbaam mit Speckkraut und Apfelmost anrichten und genießen.

