Struwen – westfaolskes Karfräidagsrezept

Düsse Maohltied is een typisk westfaolskes Karfräidagsäten. Struwen bünt Hefepannkouken, de besünners in’t Mönsterland, aower ok in Gägenden äs den Nedderrhien an Karfräidag äten wäern. Normalerwies bestaoht säi ut een’n Hefeteig mit Rosinen off Appelstücksken.

Dat Woort *Struwen*

Dat Woort *Struwen* kaomt van’t aoltsassisch Woort *struva* un bedüdet ‚wat Krüseltes‘ off ‚wat Kruses‘. De Wöer *sik strüwen, Strubbel* off *Struwwel* (äs biespillswiese in’t Woort *Strubbel-* off *Struwwelpeter*) häbbt desülvig etymologische Herkomen äs *Struwen*.

Siet wenner giff et Struwen?

Äs dat schient, bünt säi doch öller äs bither dacht. För’t erste Maol wäörd se in ener lateinisch schriewen Urkunn van’n Bischop Erpho van Mönster van’t Jaohr 1090 näömt. Dao staoht binnen, dat de Klosterfraulüü van de adelig *Damenstift Freckenhorst* tau Wiehnachten, Paosken un Pingsten en Gericht krägen häbbt, dat äs *struva* betekend waorn is. In de Urkunn wörd nich schriewet, waorut dat Äten besteiht. Aower later wörd met *Struwen* ene Aort Pannkouken näömt. Man kann daorüm dorvan utgaohn, dat dat sik in de Urkunn üm dat typisk westfaolske Gericht Struwen hannelt off toumindst üm ene ähnliche Vorform.

Hier dat Rezept:

De Bigaven (för 12-15 Stöck)

- 500 g Mähl
- 3/8 l Melk
- 40 g Hefe

- 2 EL Zucker
- 125 g Rosinen
- 1 Ei
- 1/2 TL Saolt
- Fett, för’t Utbacken

Arbeidstiet: ca. 20 Minuten un Ruhtiet: ca. 1 Stünn.

Tourechtmaoken

1. De Hefe bröckeln un mit bissken lauwarme Melk upgaohn laoten.
2. Dat Mähl in een Napp gäven un aole Bigaven, ok de upgaohn Hefe, taugääwen un met de lauwarme Melk anräöhren. Den Deeg maot toumindst een Stüün gaohn.
3. Naoh düsse Tiet dat Fett in ene Panne häit maoken. Mit en’n Ätlööpel den Deeg ut de Napp nähmen un met en’n twäide Lööpel in’n Panne afstriepen. De Struwen ca. handtellergroot utstrieken un van baide Sieten fien brun wäern laoten. Bi mittlerer Häite de Struwen van elke Siete twäi bit dräi Minütkes backen. De Temperatur söllde nich tau houg wään, süss bünt de Struwen in de Midde noch nich gar.
4. Vör dat Updragen de Struwen dick met Puderzucker besträuben.
5. De Struwen käönt ok biespillswiese met Appelmous off Nutella äten wäern. De mögt, käönt ok de doppelte Menge Rosinen nähm un minder Saolt.

Maohltied!

Düsse Bidrag is schriewen in Emslänner Platt.

(Quellennachweis: Norbert, Nagel (2009): Stiftsdamen aßen schon vor 920 Jahren Struwen. In: Westfälische Nachrichten vom 08.04.2009).