

Kachko - Das Brot der Kohtenbauer

-
- 16751 Aufrufe

Neben der Idee zur Kohte bringt tusk in Ende der Zwanziger Jahre des letzten Jahrhunderts auch das **Kachko** mit von seinen Lapplandfahrten nach Deutschland. Kachko ist ein sehr einfaches und schmackhaftes Rezept, um sich abseits der Zivilisation an einem frischen Brot erfreuen. Die Grundzutaten sind die gleichen, wie bei unserem bekannten Stockbrot. Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser wird ein fester Teig geknetet, der nicht mehr an Händen und Topf kleben bleibt, aber dennoch schön geschmeidig bleibt.

Um das Brot nun am Lagerfeuer zu backen formst du dünne Fladen und klebst diese auf Steine, welche du senkrecht um die Glut stellen kannst. Wenn der Fladen auf der einen Seite fest ist, kannst du ihn vom Stein lösen und von der anderen Seite backen, bis er gut durch ist.

Die Fladen schmecken pur oder auch mit verschiedenen süßen oder deftigen Zutaten. Speck und Zwiebeln lassen sich zum Beispiel auch gleich mit im Teig verarbeiten, um ihm ein ganz besonderes Aroma zu geben.

Für das Grundrezept benötigst du:

- 500 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- lauwarmes Wasser

Mehl, Hefe und Salz gut vermischen und dabei mit Wasser (langsam zugeben) einen geschmeidigen Teig kneten, bis nichts mehr klebt. Mindestens 20 Minuten kneten und anschliessend den Teig an einem warmen Ort bis auf die doppelte Größe gehen lassen.

Alternativ zum Stein kannst du die Fladen auch in einer Pfanne ausbacken.

Tusks eigene Worte zu Kachko lassen sich in seinem "Fahrtbericht 29" nachlesen:

"Weißmehl und Wasser mit ein bißchen Salz. Das ganze tüchtig geknetet. Die Bratpfanne trocken und heiß auf dem Feuer, Fladen geformt und in der heißen Pfanne geröstet, bis er steif wird der Kachko. Dann stell ich ihn aufrecht in die Glut, bis er durch und durch trocken ist. Er schmeckt herrlich. Er ist nicht nur Brot, er ist nicht nur Nahrungsmittel. Er wird gegessen, wenn man gelitten hat im Fjäll. Er wird Gästen gegeben, er wird im Winter auf der bloßen Brust unterm Hemd getragen, damit er nicht gefriert. Er wird dem hungernden Kind geschenkt..."

Tags: [kochen](#) [1]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich
Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: <https://www.jurtenland.de/kachko>

Links

[1] <https://www.jurtenland.de/category/tagskochen>