



Poutine - Québec's Leibspeise

Das in Kanada beliebte Gericht Poutine erobert jetzt auch Deutschland

Wer hat's erfunden? Nein, diesmal nicht die Schweizer, sondern die Québécois. Aber wo genau, in welcher Stadt, da streiten sich einige Kommunen in der Provinz darum. War es nun in Drummondville oder Victoriaville oder doch in Warwick? Dort soll im Jahr 1957 ein Mann in einem Restaurant Pommes mit Quark beziehungsweise Käsebruch bestellt haben. Daraufhin hat der Wirt geantwortet „das wird eine Riesensauerei, maudite poutine“. Soweit die Legende um das Essen. Aber was ist eine **Poutine** und was macht eine gute Poutine aus?



So sieht eine leckere Poutine aus. Guten Appetit wünscht Faszination Kanada.

Kartoffeln, Cheese curds und eine leckere Bratensosse, fertig ist die *Poutine*, das aus Québec stammende Lieblingsgericht vieler Kanadier. Wie immer beim Essen kommt es auch bei diesem speziellen Gericht auf die die Zutaten an. Poutine hat von Québec aus seine Verbreitung in ganz Kanada gefunden, sogar die großen Burger- und Frittentempel bieten das Nationalgericht, so darf man die Poutine sicherlich nennen, mittlerweile an. Allerdings dort meistens mit Käse, keinem Käsebruch und einer Convenience-Sosse. Also meistens eine nicht allzu leckere Angelegenheit. Auch in Deutschland findet die „Sauerei“ zunehmend ihre Fans, wird der Québecer Leibspeise, die sicher bei zu häufigem Genuss dem frühen Tod nahe steht, in Gänze und in hoher Qualität gefrönt. So bringt das Berliner Startup [„The Poutine Kitchen“](#) mit verschiedene Varianten der Poutine frischen Wind in die Szene.

Fast-Food oder Street-Food, eine echte Poutine ist eine leckere „Sauerei“, bei der man besser keine Kalorien zählt

Eine leckere, originale Québec-Poutine besteht aus frischen, ungeschälten Kartoffeln, die in dickere Stifte geschnitten werden als Pommes. Diese Kartoffelschnitze werden zweimal frittiert, wobei sie nach dem ersten frittieren etwas auf einem Küchenrolle-Papier ruhen dürfen. Das zweimalige frittieren bewirkt, dass die Kartoffeln außen schön kross sind, während sie innen weich bleiben. Und nun zu den Cheese curds. Diese Käsebruchstücke sind eigentlich die Vorstufe zu Cheddar-Käse, sie entstehend, bevor der Käse in Formen gepresst werden. Die Käsestückchen sind mild und leicht salzig im Geschmack. Ihre Besonderheit ist, dass sie beim Kontakt mit den heißen Kartoffeln und der ebenfalls heißen Bratensosse nicht komplett schmelzen und überdies -charakteristisch- beim Kauen quietschen. In Deutschland relativ unbekannt, sind Chees curds in Kanada und dem Mittleren Westen der USA eine nicht wegzudenkende Käsesorte und ein beliebter Snack, wobei insbesondere in den USA die Cheese curds auch frittiert serviert werden. Mittlerweile gibt es in der Uckermark eine Käserei, die Cheese curds für den deutschen Markt in traditioneller Form herstellt. Poutine

wird heute in vielen Restaurants in allem möglichen Variationen angeboten, jeder muss für sich herausfinden, welche die Beste ist.

Am Schluss noch die Bratensosse, dunkel soll sie sein (Gravy) und möglichst keine Instantplörre sein. Einfach im Restaurant deiner Wahl nach den Zutaten fragen. Man liebt die Poutine ganz unter dem Motto: sieht gewöhnungsbedürftig aus, schmeckt aber oberlecker.

Hier geht es zu [„The Poutine Kitchen“](#) in Berlin.

[Hier](#) findet ihr die Zutatenliste und das Rezept für eine leckere Gravy Sosse für ein [Originales Poutine-Feeling](#).