

Chilbi & Magenbrot

Als ich letzte Woche ins Rias fuhr, fiel mir in Dietlikon eine Tafel auf: Chilbi Lindau nächstes Wochenende. Es ist Chilbi und Jahrmarkt Zeit.

Der Jahrmarkt zieht von Dorf zu Dorf und lädt zum Amüsieren ein. Jedes Jahr bleibt einiges gleich. In St. Gallen ist OLMA, in Basel MUBA in Zürich Züspa und meistens zur selben Zeit der Jahrmarkt.

Das ist dann eine richtig grosse Sache.

An der OLMA treffen sich die St. Galler und lange hiess es: 'Gäll, am siebni vor äm Siebni!' Man traf sich vor der Degustationshalle sieben. Viele St. Galler kaufen sich jedes Jahr eine Dauerkarte und sind täglich beim Feierabendbier am Schützengartenstand anzutreffen. Als die alte Holzhalle sieben abbrannte war das eine einzige Katastrophe. Nun heisst es Halle 4 und 5. Der Charme des alten Gebälks, die rauchige, stickige Luft ist Vergangenheit. Die neuen Betonhallen werden nie das Charisma und die Patina der alten Halle 7 haben.

In St. Peterzell war die Chilbi kleiner und beschaulicher. Höhepunkt war die Schiffflschaukel. Ein muskelbepackter Schausteller wuchtete die Balken aufeinander und hängte die Schiffli auf. Er schaute auch dafür, dass niemand zu hoch schaukelte und wenn wir dann immer noch zu hoch hinaus wollten, verwies er uns aus dem Schiffli! Welch ein Desaster! Daneben stand der Schiessstand und es gab den einen Marktfahrer mit den üblichen Angeboten an Kinderspielzeugen, Plastik Krims Krams, Schleckzeug und Soft Ice. Es roch verführerisch nach Zuckerwatte, gebrannten Mandeln, Nidelzeltli und Magenbrot. Angebote der Vereine fehlten ebenfalls nicht und natürlich war da eine grosse Festwirtschaft. Die Menschen kamen von rundherum.

Wir erhielten jeweils einen Fünfliber und durften damit machen, was wir wollten. Auf die Schiffflschaukel oder an die Schiessbude, eine Käpselipistole kaufen oder Schleckzeug. Die Entscheidung fiel schwer. Irgendwann war der Fünfliber dann einfach weg. Natürlich brachten wir auch den obligaten Sack Magenbrot nach Hause.

Im Rias haben wir ein Dessert zubereitet. Es heisst Chilbi. Mit Magenbrot, Nidelzeltli, gebrannten Nüssen und Karamellglace. Es riecht wie damals am Stand des Marktfahrers.

Chilbi - es war ein Höhepunkt im Leben in St. Peterzell. Und ja, später war es die OLMA mit dem Jahrmarkt und 'äbä am siebni vor äm Siebni!'

Das Rezept heute: Magenbrot

Ich wünsche gutes Gelingen!

Magenbrot

Zutaten für 80 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

500	g	Ruchmehl
250	g	Rohzucker
2	EL	Backpulver
2	EL	Schokoladepulver
1	EL	Birnbrotgewürz
1	EL	Zimt
1	Prise	Salz
3	dl	Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)
100	g	schöner Honig, flüssig

Glasur:

80	g	dunkle Schokolade, zerbröckelt
10	g	Butter
5-6	EL	Wasser
1	EL	Schokoladepulver
250	g	Puderzucker

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.

Milchwasser erwärmen (nicht kochen), Honig dazugeben, verrühren und in die Mulde giessen.

Alles zu einem glatten Teig verrühren. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2x4 cm schneiden.

Glasur:

Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen. Schokoladepulver und Puderzucker dazu sieben, glattrühren. $\frac{1}{4}$ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, $\frac{1}{4}$ der Glasur darüber giessen.

So lange wenden, bis alle Magenbrotstücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit den restlichen Magenbrotstücken gleich verfahren.