

# Boxty

Von Maxi Wunder

Wir haben nicht mal Mai, und die Spargel- und Rhabarberhysterie ist in einigen Restaurants schon im Gange. Die Coole Wampe macht da nicht mit. Bei den aktuellen Temperaturen scheint mir die heiße Kartoffel nach wie vor das richtige Gemüse, um den eisigen Aprilwinden im wahrsten Sinne des Wortes gestärkt zu begegnen. Denn Kartoffeln enthalten wesentlich mehr Stärke als andere Gemüse, sie bestehen zu etwa 15 Prozent daraus. Das wissen auch die Iren, und sie wissen es schon länger als die Deutschen, insbesondere die armen Leute nutzten die Kartoffel traditionell als Energiequelle für leckere Speisen wie

## **Boxty:**

500 g Kartoffeln schälen und die Hälfte kochen, bis sie weich ist. Zu einem glatten Püree zerdrücken. Die andere Hälfte der Kartoffeln feinreiben. Ausdrücken, um die überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Die geriebenen und die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel vermischen. 100 g Mehl, 150 g Buttermilch, zwei Eier, einen TL Natron, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles zu einem glatten, dicken Teig verrühren. Etwas Öl in einer Pfanne mittelstark erhitzen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben, dabei mit einem Spatel flache, runde Fladen formen. Die Boxty von jeder Seite etwa drei bis vier Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Optional eine Speck-Zwiebel-Mischung dazu: 150 g gewürfelten Speck knusprig anbraten und eine große, gehackte Zwiebel glasig dünsten, das Ganze pfeffern und mit frischer, glatter Petersilie durchmischen. Und Salat: Kopfsalat waschen und trockenschleudern, halbe Gurke in dünne Scheiben schneiden, fünf Radieschen in feine Scheiben hobeln. Für das Dressing zwei EL Olivenöl mit einem EL frisch gepresstem Zitronensaft, einem halben TL Honig, einer Prise Salz und Pfeffer gut verrühren. Salat, Gurken und Radieschen in eine Schüssel geben, das Dressing darüberträufeln, alles vorsichtig vermengen. Mit frischem Schnittlauch oder Kresse bestreuen. Als Begleitung passt Irish Cider, ein leichtes Bier oder Apfelsaftschorle.

Das Wort »boxty« stammt aus dem Gälischen »bacstaí« oder »bocht tís« (je nach Interpretation). »Bacstaí« wird oft als der ursprüngliche irische Begriff für eine Art Kartoffelpuffer oder Kartoffelbrot angesehen. Eine mögliche Deutung ist, dass es von »bocht« kommt, was »arm« oder »schlicht« bedeutet, und »tís« (oder »tí«) für »Haus« oder »Heim« – also etwa »Armenhausbrot« oder »einfaches Hausbrot«. Ursprünglich stammt die Kartoffel aus den Anden im heutigen Peru und Bolivien. Spanische Eroberer brachten sie im 16. Jahrhundert nach Europa. Von Spanien aus verbreiteten sich die Erdäpfel langsam nach Italien und den Niederlanden. Auch nach Irland kamen die nahrhaften Knollen bereits im späten 16. oder frühen 17. Jahrhundert, vermutlich über englische Kolonisten und Händler. So urdeutsch ist das Gemüse also gar nicht. Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, am 24. März 1756, setzte Friedrich der Große den Anbau der Kartoffel unter

Zuhilfenahme der Prügelstrafe durch, um Hungersnöte zu verhindern und stramme Soldaten zu haben. Jubiläum! 270 Jahre Kloppe und Kartoffeln in Preußen.

*<https://www.jungewelt.de/artikel/520743.boxy.html>*