

AM HERD MIT GEROLD RUDLE



Kochen hat für den Schauspieler und Kabarettisten zwar keine Priorität, aber das, was er macht, macht er sehr ordentlich.

Captain Rudle heißt das aktuelle Solo-programm des Kabarettisten, und bevor ich Gerold Rudle zum Kochen einlade, hoffe ich insgeheim, dass endlich einmal ordentliche Fischstäbchen auf meinen Tisch kommen werden. Aber nein. Kann er nicht, will er nicht. Und überhaupt ist er nicht der große Hobbykoch: „Ich würd' ja wollen, aber Gott hat gesagt: nein, du hast andere Prioritäten.“ Rudle liebt es zum Beispiel zu singen. Monica Weinzettl hingegen, mit der er nicht nur Tisch und Bett teilt, sondern auch oft auf der Bühne steht, mag das gar nicht. Und nachdem Monica derzeit mit „Dancing Stars“ mehr als beschäftigt ist, hat sich Gerold ein Solo-Programm mit viel Gesang ausgedacht. Mit „Sing mein Hase, sing nur“ hätte Monica ihn dazu

motiviert. Und so ist es Rudles musikalischer Begleiter Markus, dem wir das Rezept für das Blechhendl namens Orient Express verdanken: „Es ist ein bisschen orientalisch mit Honig und es geht schnell.“ Um alles perfekt hinzukriegen, hat er mit Markus probegekocht. „Ich bin ein guter Handlanger. Ein guter Zweiter.“ Jetzt muss Captain Rudle aber beweisen, dass er das Steuerrad auch in der Küche am richtigen Kurs halten kann. Karotten schälen und würfeln, Zwiebeln schälen. Die Hühnerkeulen vom neuen Purkersdorfer Fleischhauer wäscht Rudle sorgfältig ab, bevor er sie trockentupft und mit Grillgewürz einreibt: „Das muss sein.“ Das Blech ist flott befüllt, zum Schluss träufelt der Mann mit dem hübschen Delfin am Arm ganz schön viel Honig über die Hühnerhaxln. „Des is des

Besondere dran. Weil bis da her sagt ma ja: des kenn i.“ Fertig. Ab ins Backrohr damit. Seit sechs Jahren ist der 54-Jährige mit Schauspielerin Monica Weinzettl verheiratet. „Wir verbringen sehr viel Zeit miteinander – des is urschön.“ Seit Beginn der Dancing-Stars Staffel ist allerdings alles ganz anders. „Sie kommt heim, setzt sich kurz auf die Couch, dann geht sie schlafen. Aber sie liebt es.“ Zeit zum Haxln wenden. Über das g'schmackige Bild im Ofen kommen wir auf die Unsitte, Essensbilder auf facebook zu posten. „Da wird das triviale Schnitzel mit Pommes gezeigt. Des find i widerlich.“ Noch eine Wasserglaslänge in der Frühlingssonne, dann putzt Rudle meine Küche feinsäuberlich und zieht sein Werk aus dem Ofen. Mild, süßlich, und doch voller Aromen. Gelungen. Ahoi!



heidi.strobl@kurier.at **delikat**ESSEN

ORIENTexpress

Backrohr auf 200°C schalten. Wurzeln, Erdäpfel und Apfel schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob zerkleinern. Alles auf ein Backblech verteilen, salzen. Die Hühnerkeulen waschen und trocken tupfen, mit Grillgewürz und Salz einreiben, aufs Gemüse legen. Alles mit Öl begießen, Rosmarin und Thymian drüberstreuen. Auf jedes Hendlhaxl ein Stück Butter legen, zwei Butterflocken extra. Haxln mit ordentlich Honig beträufeln, 1 Stunde im Rohr braten, währdendessen zwei Mal wenden.

1 Bund Wurzelwerk
4 große Erdäpfel
4 Hühnerkeulen
1 großer Apfel
2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
10 Kirschlorbeer
Butter
Salz
Rosmarin, Thymian
Grillgewürz
Honig



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Thunfisch – dafür mag ich Delfine zu gern.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer

Kindheit? Forelle blau. Die habe ich gerade gegessen, als ich die schlechte Nachricht erfuhr, dass ich ins Internat muss.

Ihr Lieblingslokal? Das kleine japanische „Yume“, Bergmillergasse, Wien 14.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Mir ist das Mikrowellenpopcorn in der Mikrowelle angebrannt.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Vanilleeis mit heißen Himbeeren. Und Honig.

JETZT NEU
Apfel & Kren

SCHÄRFEKICK zu Ostern

Steirer Kren
Das Original

www.steirerkren.at | f

Lass dich von Starkoch Armin Gupf in die urbane Hauben-Küche entführen!

Sichere dir jetzt deinen **exklusiven Platz** für das erste **Urban Cooking Dinner** von nöm am **19. Mai 2017!**

Die **einzigartige Location in Wien** bleibt bis zum Eventtag streng geheim.

Mehr Infos unter noem.at/urbancooking
f noemstadtmolkerei