



## Gedämpfter Biber

Es ist heute kaum vorstellbar, aber der Biber galt früher als eine Delikatesse an Fastentagen: Weil Christen in der Fastenzeit kein Fleisch essen dürfen, erklärte die Kirche den Biber seines abgeflachten Schwanzes wegen zum Fisch!

Und Fische zu genießen war Fastenden erlaubt. Darüber berichtet im Jahr 1754 der Jesuitenpater Charlevoix: »Bezüglich seines Schwanzes ist er ganz ein Fisch, und er ist als solcher gerichtlich erklärt durch die Medizinische Fakultät in Paris, und in Verfolg dieser Erklärung hat die Theologische Fakultät entschieden, dass das Fleisch an Fastentagen gegessen werden darf.«

Seit 1977 steht das Jagen von Bibern in Deutschland unter Strafe. Der gedämpfte Biber stammt aus Marie Schandris Regensburger Kochbuch von 1911 und empfiehlt sich nicht zum Nachkochen!

### Zubereitung:

»Man zerlege den Biber in kleine Stückchen, gibt Schmalz in ein Kasserole, klein geschnittene Zwiebeln und Zitronenschalen, gibt das Fleisch drauf und dämpft es weich, wobei man öfter Essig und Erbsenbrühe, zuletzt auch etwas Mehl und fein geschnittene Sardellen und ein Glas Wein dazu gibt. Die Brühe muß kurz einkochen.

Der Biberschwanz ist am besten, wenn er in Essig und Wasser weich gekocht, dann mit Butter und Semmelbrösel am Roste abgebräunt und oben auf den Biber gelegt wird.

Sardellen und Wein kann man weglassen, dann gibt man kleine eingemachte Gurken an die Brühe.»

