

Eingehängter

Zutaten:

- 1 Dose Sardellen
- 1 Flasche Doppelkorn

Zubereitung:

Erst kauen, dann runterspülen.



Eingehängter: Der Kurze für den Morgen danach

Andere Länder, andere Sitten – das würde ich sagen, wenn ein kleines Dorf in Schleswig-Holstein nicht doch noch zu Deutschland gehörte. Denn ganz oben im Norden der Republik gibt es eine Spezialität, die ich dieses Jahr beim Besuch des größten Metall-Festivals der Welt kennen lernen durfte.

Von Mittwoch bis Samstag verwandelt sich Wacken in eine riesige Kneipe. Für die vielen tausende Metallheads, die in diesen Tagen beim Wacken Open Air weilen, werden Hauseinfahrten und Hinterhöfe geräumt, um Platz zu machen für Bierbänke und mobile Zapfanlagen. Der ganze Ort ist auf Achse und bewirtet die Kuttenträger aus aller Welt.

Eine dieser Haustürbars bot der Laufkundschaft eine besondere Köstlichkeit an: Eingehängter. Mehr war auch auf dem Schild nicht zu lesen, das an der Theke klebte – außer, dass er 1,50 Euro kostet. Auf meine Nachfrage gab's als Antwort „Korn mit Sardelle“. Jep ... das war auch mein erster Gedanke.

Kauen und runterspülen

Bestellt habe ich ihn trotzdem. Die ältere Dame, offensichtlich ein norddeutsches Original, servierte mir ein Pinnchen mit eisgekühltem Korn. Über dem Glasrand: eine Sardelle. Die Verzehranweisung folgte prompt: „Erst kauen, dann runterspülen!“ Gesagt, getan (unter den mehr oder weniger entsetzten Augen meiner Begleiter).

Aber was soll ich sagen? Echt lecker! Das Salzige der Sardelle und das Schnapsige des Kornes gehen wunderbar zusammen. Der passende Drink zum Katerfrühstück. Quasi ein Kurzer für den Morgen danach. Es gab gleich eine zweite Runde. Und am nächsten Tag noch eine ... für mich und alle, die sich trauten.

<https://schnaps.blog/eingehaengter-der-kurze-fuer-den-morgen-danach/>

