

Panhas

Ein in unserer Region noch bekanntes, aber in Gaststätten nur noch selten anzutreffendes Gericht ist „Panhas“. Früher war es ein typisches Essen an Schlachttagen und sowohl im Bergischen Land als auch am Niederrhein üblich. Ob das Wort „Panhas“ aus Pfanne und Hase zusammengesetzt ist, wobei Hase eine schelmische Übertreibung wie bei falscher Hase wäre, der ja auch nicht aus Hasenfleisch besteht, oder von Pfanne und Harst (in der Pfanne gebratenes Fleisch) stammt, ist wohl nicht mehr zu klären¹. Auch andere Bezeichnungen waren früher geläufig. So wird das Rezept, das wir dem Rezeptbuch „Deftige Hausmannskost : alte rheinische Rezepte“ von Hans Walter Blank aus dem Jahre 1961 entnommen haben, überschrieben:

Knabbeldanz oder Panhas.

Zutaten:

1 l gute (!) Wurstbrühe

500 g Buchweizenmehl

125g Speckwürfel

Pfeffer Salz

1 Lorbeerblatt

3 Zwiebeln

Zubereitung:

„Die gutgewürzten, kleingeschnittenen Speckwürfel, die gewürfelten Zwiebeln und alle anderen Zutaten bis zum Steifwerden zusammenkochen. Die Masse in eine Form gießen und nach dem Erkalten in Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne braten und mit Schwarzbrot servieren.“



aus dem Blog „[volkerkocht](#)“ unseres Mitgliedes Volker Margenfeld

Da es heutzutage nicht mehr selbstverständlich ist, Wurstbrühe zu kaufen, empfehlen wir den Kauf des Panhas bei einem guten Metzger. Den Panhas kann man vor dem Braten auch leicht in Mehl wenden. Er wird so sehr knusprig. Und statt Schwarzbrot passt auch Sauerkraut und Püree. In Düsseldorf gehört zum Panhas auch Düsseldorfer Senf, am Niederrhein ist man auch gerne Rübenkraut auf Panhas und Schwarzbrot.

¹ Rheinisches Wörterbuch. Bearb. und hrsg. von Josef Müller, ab Bd. VII von Karl Meisen, Heinrich Dittmaier und Matthias Zender. 9 Bde. Bonn und Berlin 1928-1971.