

# Inhalt

<b>EDITORIAL</b>	<b>7</b>
<b>APFELWEIN – DAS GEHEIMNIS DES GESCHMACKS</b>	<b>8</b>
<b>CIDER MON AMOUR!</b>	<b>10</b>
<b>SUPPEN, VORSPEISEN &amp; TAPAS</b>	<b>12</b>
<i>Rote Beete-Salat mit Apfelwein-Dressing &amp; Ziegenkäse-Crostini</i>	<b>14</b>
<i>Sellerie-Apfel-Suppe mit Apfelwein &amp; Forellentopping</i>	<b>16</b>
<i>Süßkartoffelsuppe mit Apfelwein</i>	<b>18</b>
<i>Handkäs-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette &amp; Ketchup »Zum Heiligen Stein«</i>	<b>20</b>
<i>Handkäs-Salat mit Apfelwein-Musik</i>	<b>22</b>
<i>Apfelwein-Chutney à la Bembeltown</i>	<b>24</b>
<i>Beschwipste Bratwurst in Äppelwoi</i>	<b>26</b>
<i>Ziegenfrischkäse mit Cider-Honig-Dressing &amp; Walnüssen</i>	<b>28</b>
<i>Bäppis Grüne-Äppler-Soße</i>	<b>29</b>
<b>HAUPTGERICHTE</b>	<b>30</b>
<i>»Haxenburger« mit Apfelweinzwiebeln &amp; Calvados-Jus</i>	<b>32</b>
<i>Wilde Sau mit Toro Loco im Römertopf</i>	<b>34</b>
<i>Forellenfilet auf Gemüsereis mit Äpplerschaum</i>	<b>36</b>
<i>Wirsingroulade mit Apfelwein-Specksoße</i>	<b>38</b>
<i>Rehrücken mit Holunderspargel &amp; Apfelwein-Hollandaise</i>	<b>42</b>
<i>Gegrillte Bauchlappen mit Äpplerschmand</i>	<b>46</b>
<i>Ebbelwoi-Hinkelsche</i>	<b>48</b>
<i>Lammbraten in Apfelwein geschmort mit Gänsstebbel</i>	<b>50</b>
<i>Wildschweinbauch aus dem Taunus mit Odenwälder Apfelbrand flambiert &amp; Frankfurter Apfelwein glaciert</i>	<b>54</b>

<b>STERNEKÜCHE</b>	<b>58</b>
<i>Jakobsmuscheln   Cidre-Beurre-Blanc   Fenchel</i>	<b>60</b>
<i>Safranrisotto Montebianco mit Cidre-Eis</i>	<b>63</b>
<i>Bachsaiblingsfilet mit grünem Holunder in Apfelwein</i>	<b>66</b>
<i>Interpretation von der Tarte Tatin</i>	<b>72</b>
<i>Apfelweineis mit Haselnuss-Crumble &amp; Haferschaum</i>	<b>78</b>
 <b>INTERNATIONALE KOMPOSITIONEN</b>	 <b>82</b>
<i>Muscheln in Cidre</i>	<b>84</b>
<i>Seehecht in Cidre mit Mayonnaise »homemade«</i>	<b>86</b>
<i>Kalbsarrostini mit Apfel &amp; Apfelwein</i>	<b>89</b>
<i>Bäckerofen Odenwälder Art</i>	<b>92</b>
<i>Apfelwein-Mincemeat-Pie</i>	<b>94</b>
<i>Hessisch-ukrainische Kartoffelrolle</i>	<b>96</b>
<i>Couscous-Salat mit edlem Apfelessig</i>	<b>98</b>
<i>Salbei-Leber in Cidersoße</i>	<b>100</b>
 <b>DESSERTS, GEBÄCK &amp; MEHR</b>	 <b>102</b>
<i>Apfelweingelee</i>	<b>104</b>
<i>Tarte Tatin von der Roten Sternrenette</i>	<b>106</b>
<i>Apfelwein-Sahnetorte</i>	<b>109</b>
<i>Apfelwein-Panna-Cotta mit Apfelweingelee</i>	<b>112</b>
<i>Apfelweintorte</i>	<b>114</b>
<i>Apfelweintörtchen</i>	<b>116</b>
<i>Oma Irmgards Hefeklöße und</i>	
<i>Karthäuser Klöße in Apfelweinsoße</i>	<b>118</b>
<i>Tiramisu auf hessisch</i>	<b>122</b>

<b>COCKTAILS &amp; DRINKS</b>	<b>124</b>
<i>Apfelweinbowle mit Erdbeeren</i>	<b>126</b>
»Omas Geheimnis«	<b>127</b>
»Bembel Dancer«	<b>128</b>
<i>Heißer Apfelwein mit weihnachtlichen Gewürzen</i>	<b>129</b>
»Ap*f*erol Spritz«	<b>130</b>
»Bembeltown Dynamite«	<b>131</b>
»Bembelrinha«	<b>132</b>
»Frankfurt Sprizz«	<b>135</b>
 <b>DIE REZEPT-PATINNEN UND -PATEN VON A – Z</b>	 <b>136</b>
<b>DIE AUTORIN</b>	<b>159</b>